

Siesta rosa

Zutaten für 4 Gläser

- 1 EL Rosmarinsirup (siehe unten)
- 1 Grapefruit
- 1 Fläschchen Sanbittèr (100 ml)
- 1 Flasche Gazosa La Fiorenzana Pompelmo (350 ml)
- 4 kleine Zweige Rosmarin

Variante mit Alkohol:

- 4 cl Gin (zusätzlich)
- 1.5 cl Campari (statt Sanbittèr)

Zubereitung

Den Rosmarinsirup vorbereiten (Rezept siehe unten). Die Grapefruit halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in vier Schnitze schneiden. Alle Flüssigkeiten verrühren (nicht schütteln, wegen der Kohlensäure!). In die Gläser füllen und mit den Rosmarinzweigen und Grapefruitschnitzen dekorieren.

ROSMARINSIRUP

Zutaten für 3 dl

- 5 Zweige Rosmarin
- 350 g Zucker

Zubereitung







Gazosa ist die Kultlimonade aus dem Tessin. Sie erinnert an Kindheit und unbeschwerte Ferientage im Tessin. Die Freude an den vielen bunten Farben der Flaschen und natürlich am saftigen <<Plopp>> beim Öffnen des Bügelverschlusses, gefolgt vom leisen <<zisch>> der Kohlensäure. Dann der fruchtig-süsse Geschmack nach Limone, Lampone, Mandarino oder Pompelmo... aah!

Diesem verträumten Hintergrund ist es wohl zu verdanken, dass die Gazosa ihren Weg aus dem Grotto gefunden hat und sich im hart umkämpften Getränkemarkt behaupten kann. Zu Beginn nur in Szenebars erhältlich, erobert die Tessiner Brause zunehmend die Deutschschweiz.

Eine der bekanntesten Marken ist <<GAZOSA La Fiorenzana>>, benannt nach dem mittelalterlichen Wohnturm in Grono, neben dem die Produktionsanlage liegt. Die Familie Ponzi-Tonno stellt ihre Gazose dort in vierter Generation nach dem Originalrezept von 1921 und auf traditionelle Weise her. Nur die Mehrweg-Bügelflaschen mit den hübschen nostalgischen Etiketten, die werden heute nicht mehr von Hand abgefüllt. Ansonsten alles wie immer. Auch mal schön, oder?

Am Besten schmeckt Gazosa eisgekühlt. Im Tessin mischt man die klassische Gazosa Limone auch gern mit Bier zum Panaché.

