Prickelnd und erfrischend ist der Hugo, den Gäste und Einheimische bei Roland Gruber in Spinas geniessen dürfen. Foto: Mayk Wendt

Als der Südtiroler Roland Gruber vor 18 Jahren das erste Mal einen Hugo mixte, konnte er nicht ahnen, dass sich dieser Longdrink zu einem Kultgetränk entwickeln würde.

Heute gibt es in nahezu jedem Restaurant und jeder Bar auch Hugo als Apéro-Getränk. Gäste, die den originalen Hugo kosten wollen, reisen allerdings in die Val Bever zum Gasthaus Spinas. Gruber ist dort seit 2016 Gastgeber und oft hinter der Bar anzutreffen. Er bezeichnet sich als «Urvater des Hugo» und ist auch auf Wikipedia als Erfinder des Apéro-Getränks aufgeführt.

Hugo ist ursprünglich ein Mix aus Prosecco, frischer Minze, Mineralwasser, Limettenstücken und Zitronenmelisse. Meistens wird er allerdings mit Holundersirup zubereitet, sehr zum Leidwesen seines Schöpfers. Das Geheimnis des «einzig wahren Hugos» ist die frische Zubereitung - und natürlich der selbst hergestellte Sirup mit Zitronenmelisse aus dem eigenen Engadiner Garten. Die Erfindung war allerdings ein glücklicher Zufall. (fh)

Seite 3

Der Hugo wird volljährig

Er ist spritzig, erfrischend und im Abgang süss – der Hugo. Das Kultgetränk gehört zum Sommer wie das Glacé oder die Wassermelone. Der Urvater des Hugo ist im Engadin zu Hause.

FADRINA HOFMANN

Das Wort «Erfinder» möchte Roland Gruber – bekannt auch unter dem Pseudonym AK – nicht verwenden, wenn es um die Geburtsstunde des Hugo geht. Er bevorzugt die Bezeichnung «Schöpfer» oder noch besser «Urvater». «Letzteres passt fast noch besser zu meinem langen, grauen Bart», meint Gruber schmunzelnd. Laut Wikipedia hat der Südtiroler den «schwach alkoholische Cocktail« offiziell zuerst hergestellt, und zwar im Herbst 2005 in seiner San Zeno Wein- und Cocktailbar in Naturns im Vinschgau.

Im Südtirol lebt Gruber allerdings schon lange nicht mehr. Sein Weg hat ihn ins Engadin geführt. Seit nunmehr sieben Jahren ist Gruber der Pächter des Gasthauses Spinas in der Val Bever. Er lebt mit Frau und zwei Kindern in Samedan.

Den Gusto getroffen

An diesem späten Dienstagnachmittag ist die Terrasse des idyllisch gelegenen Gasthauses voll. Velofahrer, Reiterinnen und Wanderer sitzen bei 27 Grad im Schatten der Sonnenschirme und geniessen ein kühles Bier – oder einen erfrischenden Hugo. «Viele Gäste kommen extra nach Spinas, um den originalen Hugo zu trinken», erzählt Gruber. Dabei habe er dieses Getränk nicht einmal bewusst erfunden. «Ich habe einfach den Gusto der weiblichen Gäste getroffen», sagt er.

Die Ursprungsidee sei gewesen, den Damen einen spritzigen, minzigen Sommerdrink als Hausgetränk anbieten zu können. Der Name Hugo sei ebenso ein Zufall gewesen, wie seine überraschende Verbreitung in halb Europa. «Es hätte auch Otto sein können, aber gemeinsam mit Freunden ist bei einem leicht alkoholisierten Brainstorming an der Bar der Name Hugo entstanden», erinnert sich Gruber. Hugo sei witzig, kurz und prägnant.

«Der neue Kultdrink»

Seit über 30 Jahren ist Gruber in der Gastronomie tätig. Eine Werbestrategie hatte er beim Hugo nie. Der Siegeszug des Hugo verlief von der kleinen Wein- und Cocktailbar in Naturns über die überwiegend deutschen Gäste. Eigentlich wollte Gruber nach der Schliessung seiner Bar 2008 nach Kuba auswandern, doch das hat am Ende nicht geklappt.

Zunächst landete Gruber für eine Wintersaison im Hemingway in St. Moritz, dann für die Sommersaison als Barmann im Pony Club in Sylt – ohne Hugo. «Mit der Schliessung meiner Bar im Südtirol war für mich das Thema Hugo ebenfalls abgeschlossen», erinnert sich sein Schöpfer. Nachdem er den Jakobsweg gegangen war, tingelte Gruber als Flying Barkeeper durch die süddeutschen Bars. In Stuttgart ist der Hugo seinem Urvater das erste Mal ausserhalb seiner Bar begegnet – als «der neue Kultdrink» des Sommers. Nur einen Unterschied gab es zwischen diesem Getränk und der Kreation von Gruber: Holundersirup statt Zitronenmelissensirup.

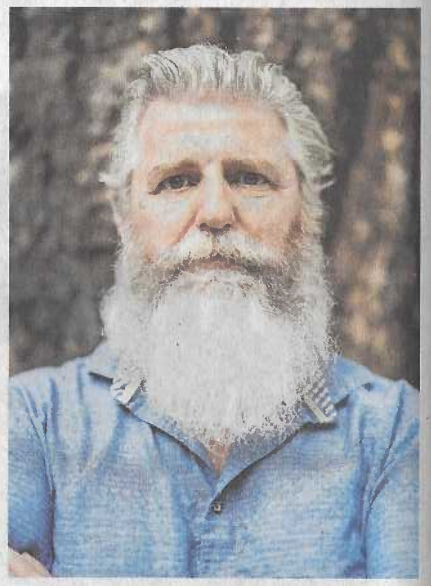
Hugo lebt von der Frische

Zitronenmelissensirup ist dann auch das Geheimnis des einzig wahren Hugos. Im Gegensatz zum Holundersirup ist dieser nicht so süss, sondern hat einen erfrischenden Geschmack. Die Zitronenmelisse in der San Zeno Bar in Naturns stammte schon vor 18 Jahren von einem Südtiroler Biobauernhof. In Spinas kommt sie frisch aus dem Garten. «Der Hugo lebt von der Frische», betont Gruber. Der Mix aus Prosecco, frischer Minze, Mineralwasser, Limettenstücken und Zitronenmelisse könne sich geschmacklich nur perfekt entfalten, wenn er frisch zubereitet werde. Deswegen sei auch ein Versuch mit Dosen-Hugo gescheitert, beziehungsweise, die Zusammenarbeit mit einem interessierten Hersteller. Patentieren lassen konnte Gruber seinen Hugo auch nicht, da dieser nicht kommerziell hergestellt wird.

Der reine Zufall

Gruber selbst trinkt keinen Hugo. Er bevorzugt Aperol Spritz, obwohl er den Hugo extra als Alternative zum Aperol Spritz kreiert hatte. «Es gibt Tausende von Barmen und Barmaids, die täglich versuchen, neue Drinks zu erfinden. Die Erfindung und der Erfolg des Hugo sind einfach passiert», sagt er. Im Gasthaus Spinas wird der Hugo als Apéritif am häufigsten bestellt.

Wichtig ist laut Gruber, einen guten, trockenen Prosecco zu verwenden. Und man sollte nicht zu stark umrühren, damit das Spritzige nicht verlorengeht. Auf die Frage, ob es ein No-Go gebe, meint der Schöpfer: «Weisswein statt Prosecco zu verwenden».



Roland Gruber ist der Urvater des Kultgetränks Hugo.

Hugo-Originalrezept nach Roland Gruber alias AK

1 grosses Weinglas
8 bis 10 Eiswürfel
2/3 Prosecco (8cl)
1/3 Soda-Mineralwasser (2cl)
5 Spritzer Zitronenmelissensirup (!)
8 bis 10 frische Minzblätter
1 Zitronenschnitz
langsam rühren
frisch servieren