

Bacardi Rigo

Ende 2001 tauchte das erste Mal ein neues Getränk auf dem deutschen Markt auf: Rigo, laut Selbstauskunft auf der Flasche (350ml), eine Mischung aus Bacardi (12,9vol%), Soda und Lime mit einem resultierenden Alkoholgehalt von 5,4vol%. Rigo war die Geburt der so genannten Alco-Pops, einer Erfolgsgeschichte, die insbesondere bei der Jugend so unglaublich war, dass die Politik sich zum Einführen einer Sondersteuer auf diese Produkte genötigt sah. Damit sank im Jahr 2004 der Stern von Rigo. Dieser Untergang von Rigo ändert natürlich nichts daran, dass es sich bei dem Getränk um ein extrem süßfiges und erfrischendes Kaltgetränk handelt.

Der Preis von Rigo war bereits bei der Markteinführung, also vor der Sondersteuer auf Alco-Pops, sehr hoch, so dass es lohnend schien, das Mixgetränk selbst herzustellen. Eine Äquivalent-Rezeptur wurde in heldenhaften Selbstversuchen bestimmt:

Zutaten (alle gekühlt!)

- 1 Teil Bacardi (weißer Rum)
- 1 Teil Rose Lime Juice
- 2 Teile Sprite
- 1 Teil Mineralwasser (mit viel Sprudel)

Zubereitung

Inhaltsstoffe nacheinander in ein entsprechendes, möglichst gekühltes, Longdrink-Glas (ohne Eis!!) geben. Damit der selbst gemischte Cocktail, entsprechend der Flaschen-Angaben, eiskalt serviert werden kann, müssen die Zutaten entsprechend gekühlt sein. Für ein akzeptables Ergebnis reicht es leider nicht, nur einen Teil der Zutaten zu kühlen (z.B. Sprite und Mineralwasser).

Plant man die Verköstigung in größeren Mengen, kann man die Zutaten schon im Vorfeld mischen (mit Wasser statt Mineralwasser), das Gemisch kühlen und dann Portionsweise vor dem Servieren mit Kohlensäure versetzen (z.B. mittels Soda-Stream).

Versetzt man den fertigen Cocktail mit einem Tropfen Blue Curaçao, so leuchtet der gesamte 'Drink' im Schwarzlicht!

Rigo Gold

Rigo Gold ist die noch besser schmeckende Minimal-Variation von Rigo, bei der der weiße Rum durch goldenen ersetzt wird.