

Bevor du den Text „Der Apéro, ein Motor des Soziallebens“ liest, schau dir die darin vorkommenden Fremdwörter an. Sie sind hier aufgelistet. Daneben stehen drei mögliche Erklärungen.

Unterstreiche in einem ersten Arbeitsgang diejenige Erklärung, die dir treffend scheint. Lies erst dann den Text. Zum Schluss beantworte die Multiple-Choice-Fragen. Es ist jeweils nur eine der drei Antworten richtig.

sozial	wild	gesellschaftlich	müde
Appetit	Esslust	Südfrucht	Anhang
stimulieren	anregen	bremsen	schimpfen
Rezeptoren	Echsen	Gedichte	Sensoren
Enzym	Element	Ferment	Exkrement
Café	Gaststätte	Brühgetränk	Keller
Likör	Seefahrer	Haudegen	Spirituose
Flaneur	Spaziergänger	Besen	Pudding
Ouvertüre	Ausgang	Eröffnung	Gedicht
Soiree	Nachthemd	Abendveranstaltung	Himmelbett
zelebrieren	feiern	aufzählen	beenden
Prohibition	Alkoholverbot	Ausstellung	Ausbruch
Flüsterkneipe	illegal Bar	Speiserestaurant	Landgasthof
Diminutiv	Endstadium	Verkleinerungsform	Verbogenes
riche	üppig	verschmutzt	karg
prolongé	verflixt	vergessen	verlängert
Variante	Dimension	Version	Annulation
Promotion	Doktorexamen	Genickstarre	Kennerblick
Vernissage	Ausflug	Beschluss	Eröffnung
Mentalität	Einfachheit	Geisteshaltung	Durcheinander
effizient	wirkungsvoll	flüchtig	wertlos
Hierarchie	Anwesenheit	Rangordnung	Absenz
Konzept	Vorgehensweise	Musikdarbietung	Kochanleitung
Indiz	Vorentscheidung	Liste	Verdachtsmoment
anonym	vorlaut	unbekannt	unschuldig
Habitué	Stammgast	Unbekannter	Flegel
Small Talk	Getuschel	Plauderei	Streit
Tabu	Aufgebot	Gebot	Verbot
Floskel	Gerede	Anrede	Einwand

Das Wort „Apéro“ hat zwei Bedeutungen:

1. «Apéritif» (auch Aperitif), ein oft alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. So hat der Apéritif eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken, bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann.

2. Ein Apéro (auch Apero) ist in der Schweiz (und in Frankreich) ein gesellschaftlicher Brauch, der Genuss und Geselligkeit verbindet. Der Apéro kann als Vorabendgestaltung unter Nachbarn, zu Beginn oder am Ende von Veranstaltungen, respektive Feierlichkeiten wie z. B. Eröffnungen, stattfinden oder vor dem Essen. Beim Apéro mit Getränk, Kleingebäck und Nüsschen geht es vor allem um den Austausch mit Freunden, Kollegen oder Verwandten.

Der Apéro prägt das Sozialverhalten unseres Landes. Die Schweiz ist sozusagen das Heimatland des Apéros. Seine Ursprünge aber sind in Frankreich, Italien, Spanien und den USA zu finden.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts brachte ein französischer Chemiker ein auf Rotwein basierendes und mit Chinarinde, Orangenschalen sowie Kräutern und Gewürzen verfeinertes Getränk auf den Markt. Er nannte es Apéritif. Der Begriff leitete er aus dem lateinischen „aperire“ (öffnen) ab, was auf die Eigenschaft des Getränkes anspielt. Es sollte den Magen öffnen und so den Appetit anregen. Bitterkeit stimuliert Rezeptoren auf der Zunge, die dann über das Nervensystem die Produktion von Speichel, Magensäure und Verdauungsenzymen anregen. Der Alkohol kann die Stimmung fördern.

1876 eröffnete der italienische Getränkefabrikant Gaspone Campari in Mailand sein berühmtes Café Campari. Dort fand sich vor dem Abendessen die feine Gesellschaft ein, um mit dem roten, bitter-süßen Likör gleichen Namens anzustoßen. In den folgenden Jahrzehnten entwickelte sich der Apéritif in vielen Städten zum gesellschaftlichen Ereignis, bei dem sich Kunstschauffende, Geschäftsleute und Flaneure bei einem ersten Glas auf den Abend einstimmen. Mehr und mehr wurde der Apéritif als Ouverture zur gepflegten Soiree zelebriert.



Spanien steuerte die Tapas-Tradition bei. Tapas sind Appetithappen – kein Hauptgericht. Man verzehrt sie in den Abendstunden gemeinsam mit einem alkoholischen Getränk.

In den USA etablierte sich in den 1920er-Jahren während der Prohibition in den Flüsterkneipen die Happy Hour. Es ist die Zeit zwischen Arbeitsschluss und dem Abendessen. Da offerieren die Bars gratis ein zweites Getränk.

Der eidgenössische Apéro ist nicht bloß das Getränk. Fast immer gibt es eine Kleinigkeit zu essen: Ein Brettchen mit Trockenfleisch, das mit ein paar Tomatenscheibchen und einigen Salatblättchen garniert wird, Schälchen mit Käsestücklein und Körbchen mit Nüsschen. Häppchen. Alles – typisch schweizerisch - im

Diminutiv. Meist verbleibt man im Stehen, das Glas in der linken Hand. Die rechte braucht man, um Hände zu schütteln und dann um sich zu bedienen. Ohne Besteck. In den Oliven stecken Zahnstocher. Papierservietten liegen auf.

Es soll Partylöwen geben, welche bei leerem Kühlschrank die Zeit bis zum nächsten Zahltag nur dank Apéros überleben.

Neben der Grundvariante gibt es noch den Apéro riche und den Apéro prolongé. Bei diesen Varianten erübriggt sich ein nachfolgendes Abendessen.

Es gibt in der Schweiz wenig Gelegenheiten, die sich nicht für ein Apéro eignen. Immer gilt es, anzustoßen: Bestandene Fahrprüfung, Geburt der Enkelin, Geschäftseröffnung, Einbürgerung, Elternabend, Ferienbeginn, Halloween, Hochzeit, Spontanbesuch der Nachbarn, Ostern, Pensionierung, Promotion, Vereinsjubiläum, Vernissage usw. Ein Apéro kann Auftakt sein, beispielsweise zu einer Gemeindeversammlung. Das Apéro dient auch als Ausklang, z.B. nach einem Gottesdienstbesuch oder einer gemeinnützigen Waldputzaktion.

Ein Apéro entspricht der Schweizer Mentalität: Wir treten gerne mit anderen Menschen in Kontakt, möchten aber die Distanz wahren und uns die Möglichkeit zum unauffälligen Abgang nicht verbauen.

Apéros sind mehr als bloßes Freizeitvergnügen. Apéros sind dienlich für die Netzwerkbildung. Eine wissenschaftliche Studie stellte fest, dass in den modernen Wissensgesellschaften soziale Netzwerke oft eine effizientere Organisationsform sind als offizielle Hierarchien oder starre Institutionen. Das Konzept „Management by Apéro“ funktioniert in der Schweiz bestens. Wer will, kann die meisten Entscheidungsträgerinnen und -träger beim Apéro treffen. Es gibt Indizien, dass kleine Länder über Netzwerke mitgelenkt oder gar mitregiert werden und so bestens funktionieren, während große Staatsgebilde auf anonymere und bürokratischere Institutionen angewiesen seien und deshalb volkswirtschaftlich ineffizient gelenkt werden und betriebswirtschaftlich weniger produktiv sind.

Jeder Schweizer und jede Schweizerin ist mit den Benimm-dich-Regeln des Apéros vertraut. Man kommt weder pünktlich auf die Minute noch mehr als eine Viertelstunde zu spät. Das Smartphone bleibt in der Tasche und ist auf stumm geschaltet. Das Glas wird in der linken Hand und am Stiel gehalten. Die rechte Hand bleibt zum Grüßen frei. Die Eingeladenen brauchen nicht alle einzeln begrüßt zu werden. Man isst nicht gierig und trinkt nicht zu viel. Mit Flaschen anstoßen und ab der Flasche zu trinken, das gib es beim Apéro nicht. Double-Dipping, also das zweimalige Eintauchen der Gemüsestengel in die Sauce, ist zu unterlassen.

Der beste Platz ist übrigens, wie Habitués bestätigen, zwischen Eingang und Buffet. Ein Apéro dauert in der Regel zwei Stunden, eine halbe bis eine ganze Stunde zu bleiben genügt.

Die Gastgeberin oder der Gastgeber wählt die Häppchen so, dass sie auch im Stehen würdevoll gegessen werden können. Dazu muss es nicht immer Weißwein sein. Automobilisten und Gesundheitsbewusste schätzen Apéritifgetränke ohne Alkohol. Wasser, in hochwertigen Gläsern serviert und mit einer Fruchtscheibe oder einem Minzblatt dekoriert, ist eine beliebte Alternative.

Vorstellen tut man sich mit Vor- und Nachnamen und nicht nur mit «Müller, freut mich». Wer einlädt, ergreift das Wort höchstens für eine kurze Begrüßung. Lange Ansprachen bei Apéros sind unbeliebt.

Denn ein Apéro bedeutet Small Talk. Reden darf man über Wetter, Ferien, Hobbys, Sport, Kunst und Literatur, eventuell Schule oder Beruf. Tabuthemen sind Politik, Militär, Geld, Religion, Krankheit und Tod. Komplimente kommen immer gut an, aber nur ernst gemeinte, keine Floskeln.

Es gilt immer noch, was Adolph Freiherr von Knigge 1788 in seinem berühmten Buch «Über den Umgang mit Menschen» schrieb: «Enthülle nie auf unedle Art Schwächen deiner Nebenmenschen, um dich zu erheben! Ziehe nicht ihre Fehler und Verirrungen an das Tageslicht, um auf ihre Unkosten zu schimmern.»

Die 21 Fragen beziehen sich auf den gelesenen Text oder dessen Kontext. Von den drei Möglichkeiten ist jeweils nur eine richtig. Kreuze diese an.

Ein Anlass, bei dem wohl nicht zum Apéro eingeladen wird, ist <input type="checkbox"/> eine gewonnene Wahl. <input checked="" type="checkbox"/> eine Beerdigung. <input type="checkbox"/> eine Zwillingssgeburt.	Ein berühmter Apéritif heißt <input type="checkbox"/> Balari, wegen seiner Wirkung. <input type="checkbox"/> Campari, nach einem Familiennamen. <input type="checkbox"/> Kolika, da er Magenkoliken verursacht.	Den Freiherrn von Kniege könnte man bezeichnen als <input type="checkbox"/> Benimmdich-Papst. <input type="checkbox"/> Partylöwe. <input type="checkbox"/> Störenfried.
Das Apéritifgetränk wurde erfunden von <input type="checkbox"/> einer Bäuerin auf einem abgelegenen Hof der Innerschweiz. <input type="checkbox"/> einer Haushaltungslehrerin während der Wirtschaftskrise der 1930er-Jahre. <input type="checkbox"/> einem Chemiker im Frankreich des 19. Jahrhunderts.	Neben den Häppchen stehen Zahnstocher bereit. Wieso? <input type="checkbox"/> Speiseresten zwischen den Zähnen sehen unappetitlich aus. Da ist häufiges Pulen angesagt. <input type="checkbox"/> Zahnstocher übernehmen die Funktion von Gabeln. <input type="checkbox"/> Damit darf man sich die besten Stücke markieren und reservieren.	Die Schweizer Essens- und Verhaltensgewohnheiten <input type="checkbox"/> haben sich seit der Gründung im Jahr 1291 kaum verändert. <input type="checkbox"/> gründen sich auf „Importe“ aus romanischen und angelsächsischen Ländern. <input type="checkbox"/> wurden von den umliegenden Ländern nachgeahmt.
Die Leute in der Schweiz <input type="checkbox"/> währen gerne einen gewissen Abstand zu ihren Mitbürgern. <input type="checkbox"/> gelten gegenüber Fremden als offen und sind als kontaktfreudig bekannt. <input type="checkbox"/> sind sowohl in den Städten als auch auf dem Land äußerst verschlossen.	Ein Apéro ist oft mit einem wichtigeren Anlass verbunden und <input type="checkbox"/> findet zeitlich vor diesem statt. <input type="checkbox"/> findet nach diesem statt. <input type="checkbox"/> kann sowohl vor als auch nach dem Anlass stattfinden.	Double Dipping, das zweimalige Eintauchen eines Gemüestengels in Sauce, ziemt sich nicht. <input type="checkbox"/> Aus Hygienegründen. <input type="checkbox"/> Man sollte nicht gierig sein. <input type="checkbox"/> Andere wollen auch dappen.
Ein Apéro ist eine Gelegenheit <input type="checkbox"/> für lange, ausführliche und vor allem gescheite Reden. <input type="checkbox"/> zu angeregtem Smalltalk. <input type="checkbox"/> um sich mal richtig durchzufüttern.	Netzwerkbildung ist <input type="checkbox"/> das Starten des W-Lans. <input type="checkbox"/> eine trendige Frisur, die beim Apéro Furore machen könnte. <input type="checkbox"/> der Aufbau von beruflichen und sozialen Kontakten.	Diminutive sind in der Schweiz <input type="checkbox"/> äußerst beliebt. <input type="checkbox"/> verpönt. <input type="checkbox"/> unbekannt.
In den 1920er-Jahren herrschte in den USA ein Alkoholverbot, die sogenannte Prohibition. <input type="checkbox"/> Da konsumierte kein einziger Amerikaner mehr Alkohol. <input type="checkbox"/> Da erfand John A. Peritiv einen Drink, der wie Lindenblütentee aussah. <input type="checkbox"/> Damals wurde, nach der Legende, mehr Alkohol konsumiert als je.	Management by Apéro <input type="checkbox"/> ist Sache der Hausfrau, die den Apéro organisiert. <input type="checkbox"/> bedeutet Einflussnahme in den Gang der Geschäfte und der Politik, was in der Schweiz recht gut funktioniert. <input type="checkbox"/> ist juristisch gesehen ein illegaler Bestechungsversuch.	Welches könnte eine korrekte Formel sein, mit der sich ein Peter Muster beim Apéro vorstellt? <input type="checkbox"/> Küss die Hand, Madame! <input type="checkbox"/> Freut mich! Ich heiße Peter Muster. <input type="checkbox"/> Hallöchen! Ich bin der Muster. Und du?
Sollen fürs Apéro alkoholische Getränke angeboten werden? <input type="checkbox"/> Nie, wenn es Automobilisten unter den Gästen hat. <input type="checkbox"/> Der Name Apéro verlangt das. <input type="checkbox"/> Oft ja, aber jedenfalls nicht nur.	Apéros sind bei Managern und Politikern beliebt, weil sie <input type="checkbox"/> damit schwerfällige Bürokratie umgehen können. <input type="checkbox"/> hier dem Volk einmal klipp und klar sagen können, was Sache ist. <input type="checkbox"/> da gratis schlemmen können.	Bei Apéros das Glas mit der linken Hand zu halten, das <input type="checkbox"/> ist ein uralter Brauch. <input type="checkbox"/> empfiehlt sich aus praktischen Gründen. <input type="checkbox"/> zeigt, dass jemand nicht netzwerkfähig ist.
A. trifft auf B., den er kennt und der trotz Zahnweh der Einladung gefolgt ist. A. sagt bei der Begrüßung: „Und, wie geht's?“ Da könnte folgende Antwort angebracht sein: <input type="checkbox"/> Danke, recht gut. Und dir? <input type="checkbox"/> Bestens, wie immer! <input type="checkbox"/> Versch...! Mein linker oberer Prämolar läuft Amok. Der Zahnarzt meint, es sei ein Gangrän und will extrahieren. Ich aber...“	Wer bei Apéros das Smartphone demonstrativ hinlegt, oft drauf blickt, zeigt, dass er oder sie <input type="checkbox"/> eine wichtige Person ist, was beim Netzwerken von Vorteil ist. <input type="checkbox"/> sich darum foutiert, was Anstand und gesellschaftliche Gepflogenheiten betrifft. <input type="checkbox"/> sehr fleißig ist, denn das sieht nach Homeoffice aus.	Ein Gesprächspartner: „Ach, du hast im Murifeld gewohnt! So kennst du sicher meinen Chef, den Hans Heinrich.“ <input type="checkbox"/> Finde schnell eine Ausrede, um dich zu verdrücken. <input type="checkbox"/> Über den solltest du nur neutral oder positiv berichten. <input type="checkbox"/> Tue so, wie wenn du den nicht kanntest.