

# SÄFTE & CO: ES MUSS NICHT IMMER WEIN SEIN

Der Trend zu alkoholfreier Speisenbegleitung ist in der Spitzengastronomie deutlich auf dem Vormarsch. Es ist ein buntes, weites Feld, das sich da auftut: von Frucht- und Gemüsesäften, Tees und Auszügen über Trinkessige und Fermentiertes bis hin zu Eigenkreationen von Sommeliers und Köchen.

Alkoholfreie Getränke spielen in der gehobenen Gastronomie eine stetig wachsende Rolle, sei es Sirup, Frucht- und Gemüsesäfte oder Tees.

**F**ragt man Alexander Koblinger, ob Säfte und andere alkoholfreie Getränke in der Spitzengastronomie boomen, fällt seine Antwort eindeutig aus: »Absolut! Ich würde fast sagen, wer den Trend noch nicht mitgekriegt hat, hat geschlafen.« Alexander Koblinger muss es wissen. Als Master Sommelier und Wein-Qualitätsmanager von Döllers Weinhandelshaus und dem »Genießerrestaurant« im Salzburger Golling hat er alle Entwicklungen in der gehobenen Gastronomie genau im Blick. Alkoholfreie Getränke, und zwar gleich eine ganze bunte Palette, spielen da seit einiger Zeit eine stetig wachsende Rolle: »Seien das jetzt selbst gemachte Sirupe oder Säfte, reinsortige oder gemischte Frucht- und Gemüsesäfte, Tees, Kräuteresenzen und Auszüge, Trinkessige, Extrakte, Bio-Limonaden und alkoholfreie Biere, Molke oder auch Buttermilch, jeweils mit oder ohne Kohlensäure«, zählt Alexander Koblinger auf und fügt hinzu: »Man kann sich da richtig austoben.« Und dann stellt der Master Sommelier, den seine Kollegen gern als »wandelndes Weinlexikon« bezeichnen, eine Frage, die vor noch gar nicht allzu langer Zeit aus dem Mund eines Sommeliers geradezu blasphemisch geklungen hätte:

»Wo steht geschrieben, dass flüssiger Genuss immer mit Alkohol verbunden sein muss? Alkoholfreies gehört auch zum Genussleiter. Außerdem macht es den Sommelier-Beruf aufregender.«

Und so kommt es, dass Alexander Koblinger all jenen Restaurantgästen, die auf Alkohol verzichten wollen, zum Beispiel zu Andreas Döllers Signature Dish »Alpine Jakobsmuschel« – Ochsenmark mit Dashi-Saft, fermentiertem Knoblauch, geblähtem Spitzkraut und Eidottercreme –, den prickelnden alkoholfreien PriSecco Weißduftig von Jörg Geiger auf der Basis von unvergorenen Obstsäften, Holunderblüte und Kräutern wie Zitronenverbene oder Eberraute serviert.

Jörg Geigers Palette an PriSeccos, die in seiner Manufaktur im Baden-Württembergischen entstehen und nicht minder geschmacksfacettenreich sind als feine Schaumweine oder Weine, kommen so gut wie immer zur Sprache, wenn man sich in Sommelier-Kreisen nach Empfehlungen für exzellente, alkoholfreie Getränke erkundigt.



»Wo steht geschrieben, dass flüssiger Genuss immer mit Alkohol verbunden sein muss? Alkoholfreies gehört auch zum Genussleiter. Außerdem macht es den Sommelier-Beruf aufregender.«

**ALEXANDER KOBLINGER**  
Master Sommelier und Wein-Qualitätsmanager von  
Döllers Weinhandelshaus



Jörg Geiger aus Baden-Württemberg bietet eine breite Palette an herrlich erfrischenden PriSeccos.

Andere hochgeschätzte Produkte sind Thomas Kohls reinsortige Bergapfelsäfte vom Südtiroler Ritten, Erwin Gegenbauers »Edelsaure« Trinkessige oder die Doktorenhof-Trinkessige aus dem rheinland-pfälzischen Venningen, Müllers Malzbier aus Münster, Frucht-Seccos und Direktsäfte von van Nahmen oder das breite Repertoire des Pöllauer Obsthofs Retter, das von reinen Frucht- und Beerensäften über Verjus und Fruchtessenzen bis zu Birkensaft oder Wurzelexieren reicht.

Es versteht sich von selbst, dass Sommeliers und Spitzenköche die meisten dieser Getränke nicht pur, sondern als Basis für alkoholfreie Eigenkreationen einsetzen. »Die Krux bei Säften ist immer die Süße«, sagt Ursula Heinzlmann, Gastro- und Weinautorin, Mitbegründerin der Cheese Berlin und Direktorin des Oxford Symposium on Food and Cookery, »daher kann es nicht ausschließlich bei reinen Fruchtsäften bleiben.« Zu sättigend (und gelegentlich auch abführend) wären diese ebenfalls. Daher braucht es Ergänzungen, Erweiterungen, Kombinationen, neue Einfälle.

#### DIE NACHFRAGE NIMMT ZU

»Selbsterzeugtes aus erstklassigen Grundprodukten«, nennt es »Heimlichwirt« Peter H. Müller. Der kochende Sommelier, der vor allem für seine »Gutsbesetzungen«, spricht für seine kulinarischen Spielereien der Locations von befreundeten Winzern bekannt ist, beschäftigt sich schon seit fast einem Jahrzehnt mit alkoholfreien Speisenbegleitungen. Zwei von Müllers Klassikern aus den letzten Jahren: Zweigelsaft mit Lapsang Souchong – geräuchertem Schwarztee –, verfeinert mit Zweigeltessig, Meersalz und schwarzem Pfeffer zu Alain Weissgerbers Taube mit Brennnesselspinat sowie Moosbeerensaft, verfeinert mit Zimtblüte, Nana-Minze und Scheurebensaft zu Nils Henkels Gewürzente mit Entenleber.

Was Müller an alkoholfreier Speisenbegleitung so spannend findet? »Sie bietet schlichtweg eine andersartige Wechselwirkung mit der jeweiligen Speise«, sagt er. Dazu habe er festgestellt, dass im Gegensatz zum gesetzten Thema Wein in der gehobenen Gastronomie viele Gäste »bei alkoholfreien Speisenbegleitungen oft neugierig- >

Alkoholfreie Speisenbegleiter bieten schlicht eine andersartige Wechselwirkung mit der jeweiligen Speise. Und sie erwecken die Neugier der Gäste.



Fotos: neumayr.cc, Lorena Weinmann, StockFood, beigestellt



»Die Krux bei Säften ist immer die Süße, daher kann es nicht ausschließlich bei reinen Fruchtsäften bleiben.«

**URSULA HEINZELMANN** Gastro- und Weinautorin, Mitbegründerin der Cheese Berlin und Direktorin des Oxford Symposium on Food and Cookery

> ger sind und Gabel und Glas abwechselnd zum Mund führen.« Man spüre förmlich, so Müller, »dass die unvergorene Begleitung die Sinne der Gäste schärft«.

Nachfrage und Interesse, so beobachtet Heimlichwirt Müller, nehmen zu: »Wenn man sich Gedanken macht und das Ergebnis überzeugend präsentiert, ist die Resonanz großartig. Viele Gäste bitten bei einem Menü mit acht Gängen zum Beispiel um vier Gläser Wein und vier alkoholfreie Getränke im Wechsel.«

#### GESUNDHEITSTREND IM GLAS

»Wir sind alle in den letzten Jahren ein bisschen experimentierfreudiger und innovativer geworden«, stellt auch Sindy Kretschmar, Sommelière des Hotelrestaurants im »The Ritz-Carlton, Vienna« und Falstaff-Sommelière 2018, fest. In den USA, Großbritannien oder Asien, so Kretschmar, werde insgesamt weniger Alkohol getrunken als bei uns und schon länger mit besonderen Säften, fermentierten Tees oder Essig zum Trinken experimentiert. »Da diese Gäste auch immer mehr unsere Gäste in Österreich, Deutschland und der Schweiz werden, ist es seine logische Konsequenz, dass wir uns zunehmend

damit beschäftigen«, glaubt sie. Der Trend zu gesundheitsbewusster Naturküche, »zu Klarheit und Purismus auf dem Teller« verstärkt die Entwicklung ebenso wie strenge Promillegrenzen oder gesundheitliche Überlegungen. Nicht zu vergessen: In so gut wie jeder Runde, bei der es sich nicht um Hotelgäste handelt, gibt es mindestens eine Person, die nach dem Restaurant-Abend noch ein Auto lenkt und deshalb auf Alkohol verzichtet.

Früher wurden die Nicht-Alkoholtrinker im Gegensatz zu den Weintrinkern weitgehend ignoriert – auch und gerade in der Spitzengastronomie. Inzwischen hat man vielerorts verstanden, dass das auch anders geht: »Bevor ich diese Gäste mit einem Mineralwasser schier negiere oder ihnen eine stark überzuckerte Limonade wohlbekannter Großkonzerne vorsetze, kann ich sie ebenso auf eine spannende alkoholfreie Reise im Glas mitnehmen – und zudem aus Unternehmersicht auch noch neuen Umsatz generieren«, sagt Peter H. Müller.

Denn darum geht es beim Trend zu alkoholfreien Getränken natürlich auch: Sie eröffnen eine neue Geschmackswelt und stellen zugleich eine zusätzliche Ein-



»Viele Gäste bitten bei einem Menü mit acht Gängen zum Beispiel um vier Gläser Wein und vier alkoholfreie Getränke im Wechsel.«

»HEIMLICHWIRT« PETER H. MÜLLER





Die Schweizer Naturköchin Rebecca Clopath setzt auf alkoholfreie Speisenbegleitungen von Jennifer Kiessling.

quelle dar. »Es passiert viel Umsatz über die Getränke. Wenn man da keine Alternative zu Alkohol bietet, ist man eigentlich selber schuld«, sagt die Wahl-Schweizerin Jennifer Kiessling, die sich derzeit mit ihrem Unternehmen *\_pairing\_is\_caring\_* als freie Gastro-Beraterin und Entwicklerin von maßgeschneiderten Getränkebegleitungen mit und ohne Alkohol einen hervorragenden Namen in der gehobenen Gastronomie macht. Sie zeigt eindrucksvoll, wie sehr man auch die Gäste, die auf Alkohol verzichten, ins Zentrum des Geschehens rücken kann, wenn man nur will. Sie hat besonders intensiv mit der jungen Bündner Naturköchin Rebecca Clopath zusammengearbeitet, die inzwischen als eine der innovativsten und besten Köchinnen der Schweiz gilt. Zu Clopaths konfierter Forelle mit Lärchensamensenf und Rucola entwickelte Jennifer Kiessling

etwa einen fermentierten Kartoffel-Fenchelsaft mit Zichorie. »Für ein bisschen Abwechslung am Tisch« hat Jennifer Kiessling bei Clopaths Menü-Abenden auch in puncto Präsentation gesorgt: Sie hat dort nicht nur ihren Auszug aus Wildem Hopfen als Getränk serviert, sondern »die Gläser direkt am Tisch zusätzlich mit einem Wilder-Hopfen-Hydrolat parfümiert«. Das, so Jennifer Kiessling, habe »stets zu großen Augen bei den Gästen geführt«. Das Fazit der innovativen Gastronomin, die auch Spezial-Workshops für Fachleute und Laien anbietet: »Ich glaube und hoffe, dass die alkoholfreie Speisenbegleitung von der Spitzengastronomie in die breite Gastronomie diffundieren wird.«

Schöne, neue Getränke-Welt!



Rezept von Sommelière **Sindy Kretschmar** für einen erstklassigen alkoholfreien Aperitif:

## »BELLINI AUS DEM WALD«

Ein selbst gemachtes Sirup-Mus aus weißem Pfirsich, Fichtennadelsprossen (Maiwipferl) und weißem Pfeffer, aufgegossen mit dem Traubensecco aus dem Sekthaus Raumland.

