



Alkoholfreie Cocktails
zum Nachmischen unter
falstaff.com/drinks-ohne-alkohol



Perfektes Pairing auch ohne Alkohol:
Ob Frucht- und Gemüsesäfte, Shrubs
oder Fermentiertes – die Bandbreite
an alkoholfreien Alternativen zur
klassischen Weinbegleitung ist groß.

NÜCHTERN BETRACHTET

Alkoholfreie Speisebegleitungen sind ein großer Trend in der Top-Gastronomie. Das Neueste auf diesem bunten, höchst facettenreichen Innovationsgebiet: im Weinglas servierte Jahrgangsfruchtsäfte.

TEXT JULIA KOSPACH





Thomas Kohl produziert in Südtirol sortenreine Apfelsäfte sowie spannende Cuvées. Sogar Grand Crus hat er im Sortiment – ein Begriff, der vielen bisher nur aus der Fine-Wine-Welt bekannt war.

Es ist eine klare Ansage, und sie lautet: »*Ohne* ist das neue *Mit*.« Dieser eingängige Slogan zu einem der facettenreichsten neuen Kulinarik-Trends stammt von der deutschen Gastro-Beraterin, Autorin und Foodbloggerin Nicole Klauß, die in ihrem Erfolgsbuch »Die neue Trinkkultur« das Thema Genuss ohne Alkohol auslotet. Vorbei die Zeiten, in denen all jene, die keinen Alkohol trinken wollten, in der Top-Gastronomie mit Mineralwasser, Orangensaft oder ein paar Standardlimos samt dazugehörigen scheelen Blicken abgeseigt wurden. »Schwanger? Muslim? Trockener Alkoholiker? Autofahrer? Alles auf einmal? Auf jeden Fall: Spaßbremse!« lauteten – in Nicole Klauß' Worten – die Botschaften, die in diesen Blicken enthalten waren und das Restaurant-Personal viel zu oft zu berechnigen schienen, die Nicht-Trinker links liegen zu lassen.



Gut gekühlt – bei etwa 8 bis 12 Grad Celsius – und aus dem Stielglas getrunken, entfalten die Kohl-Apfelsäfte ihr Aroma am besten.

Viel bunter präsentiert sich das Bild heute. Die Top-Gastronomie mitsamt Sommeliers hat darauf reagiert, dass Alkoholfreies wichtiger wird: durch den Trend zu gesünderer Naturkost, durch strengere Promille-Regeln im Straßenverkehr, durch mehr Gäste aus Weltgegenden, in denen kein oder weniger Alkohol getrunken wird, und durch immer mehr überzeugte No-Alk-Genießer. Die Palette des Angebots wird immer reicher: Shrubs und Säfte, Tees und Auszüge, Extrakte und Molken, Sirupe und Bio-Limos, Kräuteressenzen und Fermentiertes, Trinkessige, Frucht- und Gemüsesäfte sowie eine stetig wachsende Zahl an alkoholfreien Bieren und sogar Spirituosen (siehe Kasten letzte Seite). Da stehen etablierte alkoholfreie Klassiker wie Jörg Geigers spritzige »PriSeccos«, Thomas Kohls reinsortige Bergapfelsäfte aus Südtirol oder die Frucht-Seccos und Direktsäfte von van Nahmen neben Newcomer-Produkten wie

ES MUSS NICHT IMMER ALKOHOL IM GLAS SEIN – AUCH NICHT BEIM SECHS-GÄNGE-MENÜ IM STERNE- RESTAURANT.

Winzer Markus Weiss (im Kreis) hat mit »Native Grape« gemeinsam mit seinen Brüdern eine alkoholfreie Wein-Alternative aus fermentierten Trauben entwickelt.

dem roten und weißen Weintraubenkombucha »Native Grape« aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben. »Menschen, die in Restaurants keinen Alkohol zu sich nahmen, wurden als Genießer einfach nicht ernst genommen. Wer Bier und Wein verweigerte, landete bei Wasser oder süßen Kinderlimonaden«, so der Jungwinzer Markus Weiss aus Gols im Burgenland. Mit Getränken wie »Native Grape« habe sich das geändert, zeigt sich Weiss überzeugt, der »Native Grape« gemeinsam mit seinen Brüdern David und Christian erfunden hat. »Kombuchakulturen wandeln den natürlichen Traubenzucker in organische Säuren um. Dabei entsteht das facettenreiche weinähnliche Fermentationsaroma«, erläutert Weiss.

VOM NEULAND ZUM TREND

»Native Grape« ist eines der Produkte, die den Bereich der alkoholfreien Speisebegleitung zum florierenden Entwicklungsgebiet gemacht haben, auf dem sich einige der innovativsten, leidenschaftlichsten und experimentierfreudigsten Köpfe der Branche tummeln, um Neues, nie Dagewesenes, Verfeinertes oder ganz und gar Innovatives rund um das Thema alkoholfreier Trinkgenuss auf den Weg zu bringen. Wie so oft haben auch hier die nordischen Spitzenrestaurants dem Trend den Weg geebnet. Die Nachfrage wächst stetig. Es muss längst nicht immer Alkohol im Glas sein – auch nicht beim Sechs-Gänge-Menü im Sterne-Restaurant. Hauptsache, das Glas und das Produkt



stimmen. Wer hätte das noch vor wenigen Jahren gedacht?

»Vor 25 Jahren war das Höchste der Gefühle ein gespritzter Apfelsaft«, sagt Werner Retter und lacht. Der steirische Bio-Pionier und

»Obst-Magier«, dessen Pöllauer

Obsthof auf Basis einer 130-jährigen Familientradition ein umfassendes Repertoire an exzellenten Frucht- und Beerensäften, Elixieren und Edelbränden hervorgebracht hat, hat gut lachen. Erneut nämlich hat Retter mit einer alkoholfreien Produktreihe einen Trend innerhalb des Trends angestoßen und echtes Neuland betreten: »Edition Sommelier WILD« bzw. »WELL« heißen die High-End-Direktsäfte, die Natur-Aficionado Retter seit fast zehn Jahren – wie er sagt – »aus Jux und Tollerei« und jeder Menge Forschergeist entwickelt und die inzwischen ihren fixen Platz als Menübegleiter in der Spitzengastronomie zwischen Salzburg und Zürich eingenommen haben: schonend gepresst aus von Hand gesammelten Wildpreiselbeeren aus Lappland, Wildheidelbeeren aus den Karpaten oder wilden Weintrauben aus chilenischer Hochlage, um nur drei Beispiele zu nennen, in schlanke Weinflaschen abgefüllt, bis zur Trinkreife bei konstanten Temperaturen hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers gelagert.

Was ihre Besonderheit ausmacht?

»Hochwertige, in der Natur gesammelte Wildfrüchte und -beeren stellen die Ideallösung für den alkoholfreien Bereich dar«, erklärt Retter. Bei >



Sauer statt süß: Für die »Edition Sommelier WILD« und »WELL« verwendet Werner Retter (im Kreis) ausschließlich hochwertige Wildfrüchte und -beeren, die den Säften komplexe Säurearomen verleihen.



DIE JAHRGANGS-FRUCHTSÄFTE VOM OBSTHOF RETTER KÖNNE MAN HEUTE »GENIESSEN WIE DEN HÖCHSTEN BORDEAUX«, SAGEN VERKOSTER.

> ihnen ist die Balance aus Säure und Frucht eine andere als bei Kulturfrüchten, die Inhaltsstoffe höher konzentriert: »Wildfrüchte haben um die Hälfte weniger Fruchtzucker als Kulturfrüchte und viel mehr Säure.« Die Säure bringt Geschmack und Haltbarkeit. Der geringere Zuckergehalt löst eines der zentralen Probleme, die viele Fruchtsäfte in der Speisebegleitung haben: Sie sind einfach zu süß und zu reichhaltig. Nicht so bei Retters »Edition Sommelier«. 18 Punkte hat etwa die »Edition Sommelier WILD Preiselbeere 2015« bei der VINUM-Verkostung 2018 eingefahren: ein verdienter Stockerlplatz für

einen Jahrgangsgourmetfruchtsaft von so komplexem Geschmacksreichtum, dass »man ihn genießen kann wie den höchsten Bordeaux«. Womit wir auch schon bei der Präsentation wären: Ja nicht mischen! Nicht als Durstlöcher ansetzen, sondern »in kleinen Einheiten, im richtigen Weinglas, bei der richtigen Temperatur«, wie Retter sagt, mit dem Ziel, »die Fruchtaromen der Edition optimal zu den Speisen zu kombinieren«. Der Erfolg gibt Werner Retter recht – nicht nur weil er einen Großteil seiner »Edition Sommelier« an die Schweizer Fünf-Sterne-Hotelgastronomie liefert. >

DIE BESTEN PRODUZENTEN

FLEIN – WEINGUT GROSS & GROSS

Um einen besonders sortentypischen Geschmack zu erhalten, werden die Trauben für Veronika Mitteregg »Flein« wie in der Champagnerherstellung sanft gepresst und schonend pasteurisiert.

flein.at

PRISECCO MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Jörg Geiger bietet eine ganze Palette an PriSeccos an, die er in seiner Manufaktur in Baden-Württemberg herstellt.

shop.manufaktur-joerg-geiger.de

BERGAPFELSÄFTE – KOHL

Die naturreinen Bergapfelsäfte von Thomas Kohl werden auf fast 1.000 Meter Seehöhe am Ritten in Südtirol produziert.

kohl.bz.it

EDITION SOMMELIER WILD UND WELL OBSTHOF RETTER

Die High-End-Direktsäfte von Werner Retter werden schonend aus von Hand gesammelten Wildfrüchten gepresst.

obsthof-retter.com

GEGENBAUER TRINKESSIGE

Erwin Gegenbauers »edelsaure Trinkessige« werden aus Trockenbeerenauslesen vergoren. Sie reifen bis zu zwölf Jahren in Eichenfässern.

gegenbauer.at

VAN NAHMEN PRIVATKELLEREI

Das Sortiment reicht von Direktsäften über Nektare und Frucht-Seccos bis hin zu Juicy-Tea-Variationen.

vannahmen.de

SECCO – SEKTHAUS RAUMLAND

Für die Herstellung der Seccos aus Trauben und Wildäpfeln achtet Volker Raumland penibel auf die Qualität der verwendeten Früchte.

raumland.de

GIMBER – THE ORIGINAL

Aus 38 Prozent Ingwer besteht Dimitri Oosterlynck's Ingweressenz, die pur ebenso genossen werden kann wie mit kaltem oder heißem Wasser oder auch in Mocktails gemixt.

gimber.com

NATIVE GRAPE

Gemeinsam mit seinen Brüdern David und Christian entwickelte Jungwinzer Markus Weiss das rote und weiße Weintraubenkombucha aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben.

nativegrape.at



Die steirische Winzerfamilie Gross erzeugt auf dem Weingut »Gross & Gross« die Wein-Alternative »Flein« von Veronika Mitteregger. Befreundete Winzer wie Sebastian Schmidt (Kreis) greifen diese Idee nun ebenfalls auf.



AUCH NICHT OHNE: SPIRITS MIT NULL PROMILLE

Den Geist aus der Flasche lassen und dabei nüchtern bleiben? Darum geht es bei den neuen alkoholfreien Spirits. Der Trend dazu heißt »sober curious« und steht für die neue Neugier auf eine Nüchternheit, die trotzdem keine Abstriche beim Trinkerlebnis machen will.

Der Zeitgeist setzt auf Alternativen zu Gin, Rum & Co. mit vollem Geschmack, aber null Alkohol. »Rick Free« aus der Manufaktur des preisgekrönten Bio-Ginmachers Patrick Marchl ist ein heimisches Produkt, das den Spirit jener stetig wachsenden Gruppe von Menschen einfängt, die zwar keinen oder weniger Alkohol trinken, deswegen aber nicht auf den Geschmack der Spirituosenklassiker verzichten wollen. In »Rick Free« finden Freunde des Alkoholfreien die Aromenvielfalt von Gin, ohne davon trinken zu werden. Die Zutaten sind alle bio, Zucker oder künstliche Aromastoffe – Fehlanzeige. Stattdessen sind es Kräuter- und Gewürzdestillate bzw. -extrakte aus Wacholder, Ingwer, Orange, Grapefruit oder Kubebenpfeffer, aus denen sich hier das Geschmackserlebnis zusammensetzt.

Bereits seit 2017 gibt es auch mit der Marke »Ceder's« alkoholfreie Gin-Alternativen, in denen sich die Aromen von südafrikanischen Botanicals wie Rooibos mit Gin-Klassikern wie Wacholder oder Koriander zu neuen Gin-Ersatzspirits mischen – in mittlerweile vier Geschmackskombinationen von »Ceder's Classic« bis »Ceder's Pink Rose« mit einem Hauch Rose.

Eine breite Palette alkoholfreier Spirits bietet auch das australische Unternehmen »Lyre's«: Gin, Whisky, Rum, Absinth oder Amaretto sind nur einige der Geschmacksrichtungen, die hier vollkommen ohne Promille angeboten werden.

> Einen eng verwandten Ansatz verfolgt auch seit drei Jahren die steirische Winzerfamilie Gross & Gross mit sortenreinen Traubensäften der Marke »Flein«. »Ich habe mich gefragt, ob reinsortiger Traubensaft mit der gleichen Wertschätzung wie Wein erzeugt werden kann: mit Leidenschaft, geprägt von Jahrgang und Rebsorte. Es klingt naheliegend, ist aber ein komplett neuer Zugang«, sagt »Flein«-Erfinderin Veronika Mitteregger. Ihr ging es um den Traubengeschmack »frisch aus der Presse, wie ihn sonst nur der Winzer erlebt«. Der Unterschied zwischen »Flein« und herkömmlichen Traubensäften liege vor allem in der kompromisslosen Erzeugung. Denn die Trauben für »Flein-Saft vom Sauvignon Blanc«, »Flein-Saft vom Gelben Muskateller« und den sprudelnden »Flein Fizz« wachsen in Gross'schen Weingärten, »die eigens für die Saftproduktion nach biologischen Grundsätzen gepflegt werden. Sanfte Pressung, wie sie in der Champa-

gner-Erzeugung üblich ist, und neueste Pasteurisierungstechnologie tun den Rest, um Traubensäfte zu erzeugen, deren Geschmack vom »Terroir« erzählt und die, im Weinglas serviert, als echte Wein-Alternative punkten können. Ganz neu ist die »Flein«-Kooperation mit zwei befreundeten Weingütern: Die Südtiroler Kellerei Kurtatsch hat kürzlich ihren »Flein-Saft vom Sauvignon Blanc« präsentiert. Im Herbst 2021 wird auch das Weingut Schmidt am Bodensee seinen ersten »Flein« ausschenken: eine transalpine, antialkoholische Kooperation sozusagen. »Meine Winzerfamilie und ich haben einen Weg gefunden, sortentypische Aromen in einem frischen, lebhaften Traubensaft einzufangen«, freut sich Veronika Mitteregger. »Und dass aus der simplen Alternative zu einem Glas Wein, die ich während meiner Schwangerschaft gesucht habe, eine internationale Zusammenarbeit entstanden ist, macht mich einfach nur glücklich.« <