

Alkoholfreie Getränkebegleitung wird salonfähig



Tipp von Esther Kern



Was trinkt man zu einem guten Essen? Immer öfter alkoholfreie Getränke. Denn: Vor allem in der Spitzengastronomie entdeckt man gerade die Vielfalt von Nullprozentigem. Zum Einsatz kommen beispielsweise Kombucha, Tees, Kräuter-Kaltauszüge oder auch Säfte. Das preisgekrönte Buch «Die neue Trinkkultur» befasst sich intensiv mit der ganzen Bandbreite alkoholfreier Getränke und gibt Tipps, wie man diese in ein Menu einbinden kann. Autorin ist die Berliner Gastroberaterin Nicole Klaus. Auf die Frage, warum sich Spitzenköche plötzlich um alkoholfreie Trinkbegleitung bemühen, sagt sie: «Die Köche und Köchinnen haben mit dem ‚Crafted Pairing‘, also mit den hausgemachten Drinks, die Möglichkeit, die Getränke perfekt auf die Speisen abzustimmen.» Beim Wein etwa ist das nicht möglich, da dieser bereits fixfertig im Keller liegt.

Ihre persönliche prozentfreie Entdeckung im Glas ist Wasserkefir: «Er ist sehr wandelbar. Man kann ihn mit Kräutern oder Kaffee ansetzen, oder man gibt Wasserkefirkristalle direkt in Apfelsaft – das nimmt die Süsse



vom Saft und bringt ein bisschen natürliche Kohlensäure.»

Die Autorin glaubt, dass noch ganz viele spannende Produkte auf den Markt kommen werden. Bereits in ihrem Buch gelistet ist der exklusive «Seedlip», eine Art alkoholfreier Gin aus Grossbritannien, für den Gewürze, Kräuter oder auch Früchteschalen im Wasser mazeriert und dann destilliert werden.

Für ihr Buch hat Nicole Klauss jahrelang recherchiert und experimentiert. Dabei hat sie viel Wissen erarbeitet, das sie im Buch auch in einfach verständlichen Do's and Dont's weitergibt.

Ein paar Tipps verrät sie hier:

1. Warme Getränke passen zu vielen Speisen, etwa ist Tee ein guter Begleiter zu Käse oder zur japanischen Küche.
2. Fette und deftige Speisen brauchen einen Begleiter mit frischer Säure und leichter Süsse.
3. Süsse Speisen brauchen einen süssen Partner: Das Getränk sollte immer mindestens genau so süss sein wie die Speise, gerne süsser. Ist die Speise süsser, verliert das Getränk an Kraft und ist uninteressant und langweilig.

Und dann gibt Nicole Klauss allen, die mit alkoholfreier Trinkbegleitung starten möchten, diesen Tipp auf den Weg:

«Wählen sie eine Komponente aus der Speise aus – z.B. Kräuter wie Minze, Fenchel oder Rosmarin – und verwenden Sie diese im Getränk.»

Buchtipp: «Die neue Trinkkultur» von Nicole Klauss, Westend-Verlag.

(<https://www.westendverlag.de/buch/die-neuetrinkkultur>)

Blogtipp: www.lokalverstaerkung.wordpress.com