

0,0 VOL.-% ALKOHOL

Gutes Essen ohne Wein ist für viele kaum vorstellbar. Doch was trinken, wenn alkoholische Getränke gerade nicht passen? Fruchtsäfte und Mineralwasser allein sind keine wirklichen Alternativen. Deshalb drängen jetzt immer mehr Hersteller mit neuen, weinähnlichen Null-Promille-Getränken auf den Markt. Falstaff sagt, wie gut sie als Essensbegleiter wirklich sind.

TEXT HERBERT HACKER

Es ist eines der 50 besten Restaurants der Welt. Zumindest laut der jährlich erscheinenden Liste »The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants«, die das »Geranium« in Kopenhagen an 49. Stelle listet. Ein durch und durch ungewöhnliches Lokal. Das Restaurant mit Rasmus Kofoed am Herd befindet sich in einem Fußballstadion, im Nationalstadion Kopenhagens, untergebracht im achten Stock eines schräg designten Anbaus. Die Leute im Service tragen eigenartige Uniformen, manche von ihnen sind bis zum Hals tätowiert. Ein paar Häuserblocks weiter befindet sich das »Noma«, schon zum dritten Mal die Nummer eins der Welt.

Kopenhagens Restaurantszene ist Kult geworden. Lokale wie »Noma« oder »Geranium« sind allen anderen auf der Welt um einen Schritt voraus – beim Essen und bei den Weinen. Was im »Geranium« aber noch zusätzlich auffällt: Den Gästen wird auf Wunsch eine eigene Karte gebracht, die nur alkoholfreie Getränke beinhaltet. Darunter befindet sich auch ein Produkt aus Österreich: Carpe Diem Kombucha Classic,

hergestellt von Red-Bull-Schöpfer Dietrich Mateschitz.

Carpe Diem ist derzeit die bekannteste Marke unter den Alternativgetränken zum Wein. Mit viel Engagement und aufwendigem Marketing gelang es Mateschitz, das Getränk in der Topgastronomie neu zu positionieren. Das Ergebnis: Selbst eingefleischte Weinfanatiker und Spitzensommeliers sind davon ganz angetan. Wie etwa Annemarie Foidl, Präsidentin des Österreichischen Sommelier Verbandes. Als Wirtin der »Angerer Alm« auf dem Kitzbüheler Horn verfügt sie über einen sagenhaften Weinkeller. Doch nicht alle Gäste wollen immer davon Gebrauch machen. Foidl: »Die drei Sorten Kombucha bieten ein breites Feld an Kombinationsmöglichkeiten mit gutem Essen. Oft empfehle ich die Getränke mittags und natürlich Gästen, die mit dem Auto unterwegs sind.«

Carpe Diem ist mittlerweile sogar als »offizielles alkoholfreies Getränk« in die »Weinakademie Österreich« aufgenommen worden. Mit mehr als 1000 Seminaren und 20.000 Teilnehmern jährlich ist die österreichische Weinakademie die größte und renommierteste Weinschule Europas mit Ausbildungszentren

in Rust, Krems, in Geisenheim, im Schweizer Wädenswil und in Brixen in Italien. Josef Schuller, Chef der Weinakademie und erster Master of Wine Österreichs: »Aufgrund der vielen Parallelen zum Wein macht es durchaus Sinn, Kombucha in der Weinakademie als offizielles alkoholfreies Getränk in Seminaren, Schulungen und Tagungen anzubieten.«

Diese erstaunliche Akzeptanz unter Weinfachleuten ist mehr als nur ein Etappenerfolg. Doch schon ziehen neue Mitbewerber nach. Unter der Bezeichnung »Elixir« versucht etwa der Nahrungsmittelergänzungshersteller Peeroton eine rotweinähnliche Flüssigkeit in goldenen Flaschen in der Topgastronomie zu etablieren. Elixir, hergestellt in der Steiermark, ist auf den ersten Blick tatsächlich kaum von Rotwein zu unterscheiden. Nur Alkohol ist keiner drin.

Ein Trend, der nicht mehr aufzuhalten ist. Die Gründe dafür liegen auf der Hand. Nach einem ausgiebigen Businesslunch will niemand angeduselt zur nächsten Sitzung eilen. Und wer mit dem Auto unterwegs ist, kann der strengen Gesetze wegen ohnehin nur noch an einem mit Wein benetzten Glas nippen. >



Illustration: Lizzie Roberts/Caroline Seidler



Expertenverkostung (v. l.): Herbert Hacker (Falstaff), Franz Messeritsch (Restaurant »Le Ciel«), Steve Breitzke (Restaurant »Le Loft«), Gerald Feldhofer (Del Fabro)

Der Bedarf an alkoholfreien Alternativen ist damit größer denn je. Das wird auch immer mehr Gastronomen und Köchen bewusst. »Vor allem unsere weiblichen Gäste schätzen es sehr, wenn wir ihnen alternativ zum Wein eine harmonisch ebenso genussvolle, aber alkoholfreie Begleitung zum Essen anbieten«, meint etwa Andreas Döllner, einer der besten Köche Österreichs. Der junge Starkoch wurde im Falstaff Restaurantguide 2012 immerhin mit 97 (von 100) Punkten bewertet.

Selbst der Salzburger Kaviarproduzent und Fischzüchter Walter Grüll reiht sich unter die »Friends of Carpe Diem Kombucha«. »Ich biete es besonders gerne bei Verkostungen an, da diese meist tagsüber stattfinden«, erklärt Grüll, »da habe ich mit Kombucha Quitte ein hochwertiges, aber alkoholfreies Getränk, das ideal mit meinem Kaviar harmoniert.«

Carpe Diem wird derzeit in drei verschiedenen Varianten angeboten: Classic, Quitte und Cranberry. Die granatrote Classic-Variante eignet sich ideal als Speisenbegleiter und passt vor allem zu hellem Fleisch wie beispielsweise Geflügel sowie zu Kalb, Wildgeflügel, Salaten und Pasteten. Die goldgelbe Quitte harmoniert hingegen mit Pasta, Fisch, Meeresfrüchten und Käse, während die purpurrote Cranberry vor allem mit Wild, Rindfleisch, Gebackenem und Schokoladendesserts korrespondiert.

Die vom Hersteller angestrebte Ähnlichkeit zum Wein ergibt sich vor allem durch

die Art der Produktion. Dabei wird eine spezielle Mischung aus unterschiedlichen Teekräutern zusammengestellt. Der Kräutertee wird dann aufgegossen und mit etwas natürlichem Rübenzucker gesüßt. Dies ist die Basis für die erste Fermentation, bei der Hefen und Bakterien den Zucker unter Ausschluss von Sauerstoff in Alkohol umwandeln. Im zweiten Schritt, der Fermentation unter Sauerstoffzugabe, wird der Alkohol abgebaut, und es entstehen organische Säuren und kohlenhydratspaltende Enzyme, die dem Getränk einen bekömmlichen Charakter verleihen. Durch sanftes Erhitzen wird die Fermentation gestoppt und das so entstandene Getränk abgefüllt. »Die natürliche Gewinnung durch Fermentation ist der Herstellung von Wein sehr ähnlich. Es entstehen viele Zweitaromen und damit eine Vielfalt von bis zu zwanzig unterschiedlichen Aromen in jeder Sorte«, schwärmt Weinakademie-Leiter Schuller.

Auch Elixir-Schöpfer Peeroton legt Wert auf die Feststellung, sein Getränk sei Wein in mehrfacher Hinsicht verblüffend ähnlich: »Wir produzieren nicht nur ein Getränk, das von der Farbe her von Rotwein kaum zu unterscheiden ist, es ist auch ein nicht alkoholisches Getränk, das Stimmung macht und daher auch von der Wirkung her dem Wein entspricht.« Die Firma verweist dabei auf Studien, die ergeben haben, dass in Elixir Stoffe enthalten seien, die eine messbare Serotonin-Ausschüttung zur Folge haben. Serotonin ist ein Glückshormon, das unter anderem für seelisches Wohlbefinden



SCHWEPES GINGER BEER
Wie schmeckt's? Kohlensäurehaltig, nach Ingwer und Zitrone, etwas scharf.
Wozu? Zum Apéritif.



THOMAS HENRY TONIC
Wie schmeckt's? Typischer Tonic-Geschmack, kohlenensäurehaltig.
Wozu? Als Durstlöcher geeignet.



FEVER-TREE TONIC WATER
Wie schmeckt's? Mit Chinin des Fever-Tree, leicht zitronig.
Wozu? Wie ein Tonic zum Mixen.

Fotos: Michele Pauly



CARPE DIEM CLASSIC
Wie schmeckt's? Noten von Himbeere, Minze, Sauerkirsche, Zitrus und einem Hauch Estragon.
Wozu? Zu hellem Fleisch und Wildgeflügel.



ARIZONA
Wie schmeckt's? Intensiv nach Orangen und Mandarinen.
Wozu? Bestenfalls für asiatische Gerichte.



ALL I NEED
Wie schmeckt's? Nach grünem Tee mit Jasmin- und Ingwernoten.
Wozu? Als Speisenbegleiter etwas zu süß.



PALOMA
Wie schmeckt's? Intensiver Geruch nach künstlichen Aromen von Himbeeren und Grapefruit.
Wozu? Eignet sich als Speisenbegleiter kaum.



MOJITO SODA
Wie schmeckt's? Viel Sodageschmack, riecht künstlich und schmeckt auch so.
Wozu? Eher als Durstlöscher oder Bargetränk.



ELEXIR
Wie schmeckt's? Dichter, ausgewogener, aber eigenständiger Geschmack, erinnert an Granatapfel- und Traubensaft, Süße gut eingebunden.
Wozu? Gut als Weinalternative.

> zuständig ist und den Gemütszustand steuert.

Jedenfalls genießen Carpe Diem und Elixir momentan die höchste Akzeptanz in der Gastronomie- und Genussbranche. Das ergab auch eine von Falstaff durchgeführte Verkostung, bei der mehrere nicht alkoholische Getränke von einigen Fachleuten bewertet wurden. Unter den Testern befanden sich unter anderem der Wiener Gastronom Walter Bauer und der »Le Ciel«-Sommelier Franz Messeritsch. Zur Auswahl standen neben Carpe Diem und Elixir Getränke wie Arizona (Mandarin/Orange Green Tee), Paloma (Pink Grapefruit Lemonade), Schweppes (Ginger Beer), Fever Tree (Mediterranean Tonic Water), Thomas Henry (Elderflower Tonic) und einige andere.

Ergebnis: In der Kategorie »Geschmack« gewannen eindeutig Elixir und Carpe Diem. Auch in der Kategorie »Passend zum Essen« lagen die beiden Favoriten weit vor allen anderen.

Um den steigenden Bedarf nach nicht alkoholischen Getränken zum Essen abzudecken, greifen manche Gastronomen und Köche auch zur Selbsthilfe. Wie etwa Küchenchef Paul Gürtler im Restaurant des »Landhaus Stift Ardagger«. Der ambitionierte Koch (mit 87 Punkten im Falstaff Restaurantguide) hält seit einiger Zeit ein Sortiment an hausgemachten Gourmetsäften bereit, die er – mit Soda aufgespritzt – zu speziellen Menüs reichen lässt. Zu jedem Gang wird ein eigens dafür ausgesuchter Saft, Gürtler nennt sie »hausgemachte Elixiere«, serviert. Und das in einem Restaurant, in dem regelmäßig Weindiners veranstaltet werden.

Gürtler hat sogar einen Ersatz für Digestifs im Programm: Statt Edelbrände und Cognac lässt er Trinkessig-Raritäten der Acetaia Fondo Montebelle und der Wiener Essigmanufaktur Gegenbauer auffahren.

Welches Potenzial im Bereich der nicht alkoholischen Getränke schlummert, zeigt auch das Beispiel Vöslauer. Der in Österreich führende Mineralwasserhersteller bietet seit Mitte Juni vier neue Balance-Bitter-Sorten an: Grapefruit-Ingwer, Granatapfel-Cassia-Zitrone, Orange-Chinarinde und Zitrone-Wermut-Bitterkräuter.

Das Hauptargument für die neuen Getränke auf dem Markt: Sie eignen sich, laut Hersteller, nicht nur als Apéro oder Durstlöscher, sondern vor allem als Begleiter zum Essen.