



# Alkoholfreie Speisenbegleiter

Ob herbfruchtig, süß oder würzig, der neue Kulinarik-Trend ist das alkoholfreie Getränk. Welche Möglichkeiten haben Köche und Sommeliers, die neue Trinkkultur für Gäste kreativ und passend zur angebotenen Küche zu gestalten? Das verrät Dr. Peter Schropp, Wasser- und Fruchtsaft-Sommelier bei der Doemens Academy.

**Text** Anna Engberg

**U**nter Sommeliers ist es längst bekannt: Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken beim Essen steigt zusehends. Das liegt nicht nur am wachsenden Gesundheitstrend und dem bewussten Verzicht auf Alkohol. Die Auswahl nicht-alkoholischer Getränke hat sich in den letzten Jahren am Markt vervielfacht. Statt einfachem Wasser, reinen Fruchtsäften und Softdrinks gibt es inzwischen eine große Bandbreite an attraktiven Alternativen: „selbst kreiert statt fertig abgefüllt“ ist das Motto der Saft-Sommeliers, welche die Kunst, alkoholfreie Getränke zu mischen, perfektionieren. Das Spektrum reicht dabei vom alkoholfreien Aperitif, Wein und Cocktail bis hin zu besonderen Saft- und Tee-Mischungen, Fermentationen und Auszügen.

## Alkoholfrei auf vielfältige Weise

„Mindful Drinking ist heutzutage angesagt“, berichtet Dr. Peter Schropp, einer von insgesamt 52 ausgebildeten Fruchtsaft-Sommeliers in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Schropp lehrt an der Doemens Academy und betreut dort den entsprechenden Ausbildungszweig. Seinen Beobachtungen nach bieten die meisten Restaurants in deutschen Städten bereits seit längerer Zeit neben der klassischen Speisenbegleitung mit Wein auch viele alkoholfreie Alternativen an. „In Großstädten wie Berlin und München gibt es sogar Bars und Restaurants, die ausschließlich alkoholfreie Getränke anbieten – keineswegs nur Mineralwasser, Fruchtsaft oder Limonaden, sondern eine große, kreativ hergestellte Vielfalt.“

Wie sehr die Vielfalt gerade bei den alkoholfreien Getränken in den letzten Jahren gestiegen ist, sieht man dem Sommelier zufolge besonders an den Schorlen: „Früher konnte man bestenfalls zwischen Apfel- und Orangensaftschorle wählen, neuerdings wird eine

„Mineralwasser und Fruchtsaft sind äußerst spannende Getränke, die mehr sensorische Vielfalt bieten, als man oftmals denkt.“



ewig lange Liste von Fruchtarten aufgezählt, von Johannisbeere über Mango, Maracuja bis hin zu Kirsche und Rhabarber.“ Hinzukommt eine große Bandbreite neuer und wiederentdeckter Mode-Getränke wie Shrubs (essigsaurer Sirup) und fermentierte Getränke, Ginger Beer und Kombuchas. Fruchtsaft-Sommeliers, die heute in der Gastronomie tätig sind, kreieren ständig neue Kompositionen und können dabei auf eine Riesenauswahl an Rohstoffen und Zutaten zurückgreifen, die heutzutage auch gut erhältlich sind.

### Die richtigen Menübegleiter wählen

Doch was kann man zu welchen Gerichten und Komponenten gut anbieten? „Prinzipiell kann zu sämtlichen Gerichten auch eine alkoholfreie Speisenbegleitung gereicht werden“, findet der Saft-Sommelier und zählt einige bewährte Kombinationen auf: „Die herbe Note von Johannisbeere oder Sauerkirsche harmoniert beispielsweise gut zu kräftigen Wildspeisen. Der vielschichtige Geschmack der Quitte entfaltet sich perfekt in Verbindung mit Käse. Und säurebetonte Rhabarbergetränke können Sie am besten mit frischen Sommersalaten und feinen Fischgerichten genießen.“ Andere Sommeliers setzen auf Tees und empfehlen z. B. Oolong zu Bergkäse und Desserts, da dieser Tee den Fettstoffwechsel anregt, sowie Grüntee zu Fischgerichten.

Gerade in der Spitzengastronomie ist es wichtig, dass alkoholfreie Getränke das Menü thematisch unterstreichen und als etwas Besonderes serviert werden: „Obst- und Gemüsesäfte dürfen dort besonders edel sein, etwa indem sie komplexe Säuren und Aromen aufweisen oder auf unge-

## DR. PETER SCHROPP

Der studierte Lebensmittelchemiker lehrt seit mehr als 20 Jahren an der Doemens Academy in München-Gräfelfing, an der unter anderem Wasser- und Fruchtsaft-Sommeliers ausgebildet werden. Zentraler Bestandteil der Ausbildung sind umfangreiche sensorische Verkostungen. Darüber hinaus werden die Herstellung von Saft, die ernährungsphysiologische Wirkung von Inhaltsstoffen und die Vermarktungsmöglichkeiten in Gastronomie und Getränkehandel behandelt.

[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

wöhnliche Art mit anderen Säften oder Zutaten gemischt sind“, erklärt Schropp. Als Gourmet-Saft gilt dem Kenner zufolge beispielsweise intensive Wildkirsche, aber auch Saft aus handgepflückten Wildpreiselbeeren. „Diese passen sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten, herzhaften Käseplatten und Süßspeisen. Sie sollten im schönen Weinglas bei etwa 10 bis 12 Grad serviert werden.“ Veredelung lässt sich außerdem auch über besondere „Reize“ für Zunge und Gaumen erzielen. So setzen einige Sommeliers auf Schaum, Aroma-Öl oder gefrorene Elemente. Andere wiederum arbeiten bevorzugt mit Gewürz-Destillaten.

### Besondere Zutaten gezielt einsetzen

Wacholder, Basilikum, Ingwer, Grapefruit, Zitronenverbene oder Pfeffersorten – es gibt viele Möglichkeiten, den Geschmack von Natur ins Glas zu zaubern. Dennoch gilt es, einige Faustregeln bei der Kombination und Zubereitung zu beachten, betont der Sommelier: „Wacholder kann man beispielsweise besonders gut bei dunklen Säften wie Johannisbeer- und Kirschsäften einsetzen und damit Wildgerichte begleiten. Minze und Holunderblüten wiederum geben hochwertigem Apfelsaft eine besondere Note“, erklärt Schropp.

Um das Aroma der Kräuter und Blüten ins Getränk zu bekommen, empfiehlt der Experte, kalte Auszüge zu machen: „Das fängt Geruch und Geschmack besser ein als beim Erwärmen. Speziell Saft leidet unter Erhitzung und bekommt dadurch einen Karamellschmack.“ Als Vorgehensweise rät der Sommelier deshalb, den Saft oder Tee mit den besonderen Zugaben bei Zimmertemperatur

### Das ganze Spektrum

## Trinkgenuss ohne Alkohol

Hochwertige Gourmet-Obst- und Gemüse-Säfte +++ Saftmischungen (Bergapfelsäfte) +++ Sirupe (Shrubs) +++ Tee und Tee-Auszüge +++ Kräuter- und Gewürz-Essenzen, Destillate und fermentierte Getränke +++ geräucherte Tees +++ Bio-Limonaden +++ Trinkessige +++ Extrakte und Molken +++ alkoholfreie Biere und Weine (Flein) +++ Prosecco, Secco, Gin-, Whisky-, Rum- und Amaretto-Alternativen +++ Kombucha-Kulturen

einen Tag oder eine Nacht zugedeckt ziehen zu lassen. Dazu verwendet er am liebsten Glasflaschen mit Fallsieb, in das er die aufgeschnittenen und nach Bedarf im Mörser zerkleinerten Kräuter und anderen Zutaten füllt. Alternativ ließen sich auch Papier- oder Teefilter verwenden.

Auch für die Herstellung von Kombucha hat der Experte einen Tipp parat: „Wer bei der Fermentation Ingwer oder die aktuelle Trend-Zutat Kurkuma hinzugibt, bekommt so die gewünschte Schärfe rein. Das funktioniert natürlich auch bei Säften.“

### Was Köche beachten sollten

Gerade Säfte wirken aufgrund ihres natürlichen Zuckergehalts oft jedoch ziemlich sättigend, gibt Schropp zu bedenken: „Größere Mengen eines solchen Safts ersetzen schon fast eine Mahlzeit.“ Köchen und Sommeliers, die mit hochwertigen Fruchtsäften wie zum Beispiel sortenreinen Apfelsäften arbeiten, empfiehlt der Experte deshalb, den Saft genauso zu offerieren wie einen guten Wein: „stilvoll im Weinglas zum puren Genuss und begleitend dazu ein Mineralwasser, um den Durst zu stillen.“ Zudem rät der Experte davon ab, sortenreine Säfte mit Wasser zu verdünnen. Das verringert ihre Aromatik. Sein Tipp: Lieber pur genießen! Insbesondere Traubensäfte, etwa aus Chardonnay, Cabernet Sauvignon oder Merlot, seien gerade für Weinkenner eine interessante Alternative. Die Neugier auf diese und viele weitere Alternativen ist in der Gastronomie definitiv vorhanden, resümiert Schropp über die neue Vielfalt in der Getränkekultur: „Der Gast ist heute bereit, mal etwas Neues auszuprobieren“, so seine Beobachtung: „Diversität ist ohnehin ein großes Thema – warum also nicht auch in unseren Trinkgewohnheiten?“

## Dr. Schropps Ananas-Kokosmilch-Drink



Schwierigkeitsgrad: einfach

Passt zu: asiatischen Gerichten wie Currys

Zubereitung: Kokosmilch mit der doppelten Menge an Ananassaft vermischen. Für die Leichtigkeit das Getränk mit kühlem, kräftig kohlendioxidhaltigem Mineralwasser verdünnen.

Für eine aromatische Note: Thai-Basilikum oder Minzblätter hinzufügen.



# SCHON GEWUSST?

ascobloc<sup>®</sup>  
foodservice equipment

## GREEN DAYS

KÜHLGERÄTE DER NEUEN  
GENERATION

- Sehr gute **Energieeffizienz** – Energielabel bis A+
- **Optimale Hygieneausführung** der Innenräume
- **Korpus druckgeschäumt**, Isolationsstärke 60 mm
- Einsatz **zukunftsicherer Kältemittel**
- Kombinierbarkeit mit allen ascobloc CNS-Möbeln durch **neues ergonomisches Design**