

Döllersers Genusswelten

Pressespiegel

02. November 2017

1 Schlagzeilen

Inhaltsverzeichnis

Genießen ohne Alkohol

Koch & Back Journal (Print) | 31.10.2017 | Seite prima1, 6
Döllers Genusswelten

3

Thema: Döllers Genusswelten

Autor: k.A.

Vitamine statt Promille: Genießen ohne Alkohol

Irene S. freut sich dieses Mal ganz besonders auf Weihnachten. Ihre Tochter erwartet kurz nach dem Fest ihr erstes Kind und das Glück darüber ist in der ganzen Familie spürbar. Das Menü steht fest, ein wenig Kopfzerbrechen macht Irene allerdings, was sie ihrer Tochter als besonderes Getränk zum feinen Essen anbieten kann.

Dazu kommt, dass auch ihr Sohn, seit Jahren Bierliebhaber, in der letzten Zeit immer öfter statt ‚Gerstensaft‘ alkoholfreie Getränke bevorzugt. Wie zurzeit viele andere junge Menschen, achtet er momentan ganz besonders auf seine Gesundheit

und Fitness. Skandinavien war – wie bei

vielen kulinarischen Trends der letzten Jahre – auch hier Vorreiter dieser Entwicklung. Bekannte dänische und schwedische Restaurants servierten erstmals statt Wein neu kreierte alkoholfreie Getränke zum mehrgängigen Menü.

Auch in Österreich haben namhafte Lokale den Trend zur alkoholfreien Menübegleitung aufgegriffen, da viele Gäste – abseits von Schwangerschaft, gesundheitlichen Gründen oder der Notwendigkeit, nach dem Restaurantbesuch noch mit dem Auto fahren zu müssen – einfach neugierig auf neue Geschmackserlebnisse sind und Freude daran haben, neue kulinarische

Kombinationen kennenzulernen. **Maria Steffner**, Chefin vom Restaurant ‚Mesnerhaus‘ in Mauterndorf (Salzburg), weiß, worauf es vor allem bei der ‚Komposition‘ von alkoholfreien Getränken zum Essen ankommt:

Getränke sollen nicht sättigen

„Man muss auf die Konsistenz achten. Die Getränke dürfen nicht zu dick sein und sollen keinesfalls sättigen.“

Fortsetzung auf Seite 6

Thema: Döllers Genusswelten

Autor: k.A.

prima leben & genießen

Fortsetzung von Seite 1

Genießen ohne Alkohol

Außerdem sollte man beachten, dass die ‚flüssigen Begleiter‘ nicht zu süß sind, so **Alexander Koblinger**, Chefsommelier vom ‚Restaurant Döllerer‘ in Golling (ebenfalls Salzburg). Zum weihnachtlichen Essen, wie der traditionellen gebratenen Gans oder Ente, empfiehlt er z.B. einen ‚kalten Punsch‘ aus frisch gepresstem Orangen- und Grapefruitsaft und weihnachtlichen Gewürzen, wie Zimt, Nelken und Sternanis. Wobei man unbedingt darauf achten muss, dass die Gewürze nicht zu dominant sind und den Geschmack der Speisen ergänzen und nicht übertrumpfen.



ALEXANDER KOBLINGER
Chefsommelier vom Restaurant Döllerer in Golling
(Foto: Mike Vogl)

Auch Kirschschaft (Auf gute Qualität, z.B. aus dem Bioladen, achten!) mit einem Schuss Zitronen- oder Limettensaft fein säuerlich abgeschmeckt und mit Zimt und Nelken aromatisiert (vorsichtig dosieren!) passt gut zu dunklem Geflügel.

Flüssige Preiselbeeren

Maria Steffner hat ebenfalls einen Favoriten als alkoholfreien ‚Begleiter‘ der Weihnachtsgans: „Eingelegte Preiselbeeren pürieren, mit frisch gepresstem Orangensaft und Thymiantee vermischen und am besten in einem großen Kelchglas servieren.“ (Achtung: Der Tee darf nicht zu intensiv sein, sondern soll nur eine Gewürznote beisteuern.) Leichte, zarte Fischgerichte harmonisieren, so Alexander Koblinger, sehr gut mit weißem Tee (Hinweis: Im Teefachgeschäft erhältlich!), etliche Gemüsegerichte, vor allem Speisen mit Kürbis, gut mit grünem Tee, der – wie weißer Tee – lauwarm zum Essen gereicht wird. Gemüsegerichte werden außerdem sehr gut von Gemüsesäften, denen Kräuter, Zitronensaft oder ein Schuss Obstsaft den besonderen ‚Kick‘ verleihen, ‚begleitet‘.



Eine Kombination, die laut Maria Steffner nicht nur zu Gemüse, sondern auch sehr gut zu Wild passt: 1/16 l Rote-Rübensaft mit je 2 cl nicht zu süßem Apfel- und Birnensaft vermischen.



MARIA STEFFNER
vom Restaurant Mesnerhaus in Mauterndorf

Wichtig: Alle Getränkemischungen, die man zu einem Essen reichen möchte, unbedingt vorher testen, sodass man genügend Zeit zum ‚Experimentieren‘ hat und eventuell noch auf eine andere Kombination ausweichen kann. Als alkoholfreien Aperitif empfehlen beide Experten entweder mit

Kräutern (z.B. Minze, Basilikum, Zitronenverbene) aromatisierten, frisch gepressten Grapefruitsaft oder mit (Mineral-)Wasser aufgespritzten Enziansirup (erhältlich z.B. unter www.genusswerkstatt.com).

Hinweis: Grapefruitsaft kann die Wirkung von Medikamenten beeinflussen – im Vorfeld abklären, ob Ihre Gäste Grapefruitsaft trinken dürfen.

Wasser kann durch nichts ersetzt werden

Wasser ist nicht nur ein hervorragender Durstlöcher, sondern auch ein ‚Neutralisator‘, der die Geschmacksknospen auf unserer Zunge für neue Eindrücke bereit macht. Deshalb auch bei einem Essen mit alkoholfreien Getränken immer ausreichend (Mineral-)Wasser bereitstellen.

Alle, die weitere Anregungen zu diesem Thema suchen, finden diese im neuen Buch von Nicole Klaus, ‚Die neue Trinkkultur – Speisen perfekt begleiten ohne Alkohol‘ (siehe Seite 4).

Koch&Back Journal Nr. 9/2017