

# Ziehen, bis es prickelt

Alkoholfreie und -arme Getränkebegleitung  
öffnet den Markt für neue Produkte wie  
Sparkling Tea aus Dänemark.

Text: Sissy Robl



**D**a tut sich was“, sagt Alexander Koblinger. Nie habe er als Sommelier ein weiteres Feld bearbeiten können als heute. Drehte sich in der Getränkebegleitung ursprünglich alles nur darum, den passenden Wein zum jeweiligen Gericht zu finden, könne man sich jetzt an Craftbier, Sakes, Kräuteressenzen und -auszügen, sortenreinen Fruchtsäften oder fermentierten Getränken wie Kombucha gütlich tun. Diese neue Vielfalt lässt sich auch darauf zurückzuführen, dass die Zahl experimentierfreudiger und kundiger Gäste sowie produzierender Betriebe, aber auch das Interesse an alkoholfreien Begleitungen steige.

Der wirtschaftliche Vorteil für Restaurants ist natürlich auch nicht von der Hand zu weisen. An alkoholfreien Tischen verloren Gastronomietreibende knapp 40 Prozent des möglichen Gesamtumsatzes, gibt es also hochwertige (und -preisige) alkoholfreie Alternativen, bringt das Vorteile. Koblinger beschäftigt sich als einziger Master Sommelier Österreichs und Chefsommelier bei Döllerer Genusswelten im Salzburger Land seit Jahren mit Getränkeinnovationen. Sein Sortiment hat er längst mit Südtiroler Bergapfelsaft, reinsortigem steirischem Traubensaft, hausgemachtem Kombucha und Rosmarinessenzen aufgestockt. Seinen neuesten Fund - Sparkling Tea - lässt er sich allerdings aus Dänemark importieren. Es handle sich laut Koblinger dabei eigentlich um eine ganz neue Getränkekategorie.

**Neue Mischung.** Jacob Kocemba war selbst vor einigen Jahren noch als Sommelier tätig und betreute einen Weinkeller mit über 1700 Positionen. Trotzdem wollte sich keine davon so richtig zur Begleitung zu einem Dessert mit Walderdbeere eignen. So machte er sich, wie schon einige Male zuvor, daran, ein Getränk selbst zu produzieren, diesmal eine Mischung aus hochwertigen Teesorten. Entstehen sollte daraus seine Marke Copenhagen Sparkling Tea, die er seit vier Jahren gemeinsam mit Partner Bo Sten Hansen führt. Für die Herstellung reist er mittlerweile einmal im Monat nach Deutschland, denn nur dort ist die Schaumweinindustrie ausgeprägt genug, um ihm das passende Equipment zur Verfügung zu stellen. Die verschiedenen Teesorten importiert Kocemba in Bioqualität und von Hand gepflückt aus Indien, Japan, China und Sri Lanka, darunter auch sehr prominente Vertreter wie den First Flush Darjeeling oder Silver-Needle-Tee. Neben den Aro-

men hat jeder Tee eine zusätzliche Funktion: „Weißer Tee macht die Textur des Wassers samtig weich, schwarzer Tee erhöht die Intensität des Getränks, und grüner Tee verleiht ihm Umami-Noten“, sagt Kocemba. Je nach Sparkling Tea vermischt Kocemba zwischen sieben und 13 verschiedene Tees für das Resultat. Gemischt werden sie allerdings erst, nachdem sie einzeln gezogen haben, der eine vielleicht acht Stunden bei 42 Grad, der andere zwei Stunden bei 78 Grad. Nachdem er gezogen und vermischt worden ist, fügt Kocemba geringfügig Traubenmost oder Weißwein hinzu, um eine natürliche Süße ohne zusätzlichen Zucker zu erreichen. Das Ergebnis wird filtriert, um die Teesedimente zu entfernen, und schließlich in einem komplexen Verfahren bei drei verschiedenen Temperaturen karbonisiert, was die Beschaffenheit der entstandenen Flüssigkeit und den Druck in der Flasche (etwa fünf Bar) jener von Schaumwein angleichen soll.

**Verblüffend nah.** Der beliebteste und am öftesten prämierte unter ihnen, „Blå“, enthält vier verschiedene weiße Teesorten, darunter den Silver-Needle-Tee, Schwarztee wie Jasmin und Darjeeling, außerdem Traubenmost und Zitronensaft und kommt Schaumwein im Mundgefühl verblüffend nah. Geschmacklich ist er frisch und vielschichtig, ohne sich aufzudrängen. Die grüne Edition („Grøn“) mit Zitronengras eigne sich laut Kocemba insbesondere als Begleitung zu Sushi oder anderen asiatischen Gerichten, die Edition „Lyserød“ ist herber und trockener und soll so auch Menschen abholen, die Schaumwein weniger gern trinken. „Sparkling Tea sollte man am besten bei fünf Grad aus dem Sektglas trinken. Besonders gut eignet er sich, um einen Abend einzuleiten oder zu beenden“, empfiehlt Kocemba. Mittlerweile exportiert er Flaschen in 23 Länder und verkauft an rund 60 Michelin-Restaurants. Döllerer Genusswelten sind derzeit die einzigen Händler in Österreich. Dort hat Alexander Koblinger in den letzten Wochen auch schon mit dem Produkt experimentiert. Mit Blue Gin und Yuzu-Sake vermischt, will er die Edition „Grøn“ etwa zu asiatischen Speisen servieren. Der Alkoholverzicht ist immerhin nicht Pflicht, höchstens Tugend. ✕

## Nie konnten Sommeliers ein breiteres Feld bearbeiten.

**Tipp**

**COPENHAGEN SPARKLING TEA.** Leicht alkoholisches, karbonisiertes Teegetränk, erhältlich bei Döllerer Genusswelten unter [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)



**GEMENGE.** Sparkling Tea entsteht aus einer Mischung von bis zu 13 verschiedenen Teesorten.



**PALETTE.** Das Hauptsortiment von Sparkling Tea besteht aus drei Editionen: „Blå“, „Lyserød“ und „Grøn“.

**BEGLEITUNG.** Alexander Koblinger ist Österreichs einziger Master Sommelier und arbeitet für Dölleners Genusswelten in Salzburg.

**CHEERS.** Jacob Kocemba und Bo Sten Hansen führen das Unternehmen Copenhagen Sparkling Tea.



Fotos: Marie Wengler, Hanne Fuglbjerg (3), Getty, beige stellt.