

ALKOHOLFREI DURCH DIE NACHT

Lauschige Abende, perfektes Gastgartenwetter! Endlich hat der Sommer Einzug gehalten und mit ihm allerlei Feste und Feierlichkeiten. Da dürfen natürlich die dazu passenden Getränken nicht fehlen, weder die perfekten Begleiter zum Abendessen noch die spritzigen Drinks bei der Poolparty. Aber muss es wirklich immer Alkohol sein? Nicht bei dieser unglaublichen Vielfalt an alkoholfreien Alternativen.

Text: Doris Thallinger | **Fotos:** Lupi Spuma, Hersteller, Selina Flasch Photography, www.kaindl-hoenig.com

Schauplatz Gartenparty. Die Gäste trudeln ein, als Aperitif wird Prickelndes gereicht. Es folgt ein köstliches Abendessen, die Gänge perfekt aufeinander abgestimmt – selbstverständlich zu jedem Gang der passende Wein. Zwischendurch vielleicht noch ein erfrischender Gin Tonic oder Sommer-Cocktail. Alle sind bestens versorgt.

Alle, bis auf jene, die halt gerade keine Lust auf Alkohol haben oder später noch ins Auto steigen müssen. Lange wurden die Freunde des alkoholfreien Genusses geradezu stiefmütterlich behandelt, darbtten den ganzen langen Abend bei Wasser und Apfelsaft. Diese Zeiten sind Gott sei Dank vorbei. Tatsächlich hat das Sortiment an alkoholfreien Drinks und Speisebegleitern Potenzial, den einen oder anderen restlos vom Genuss ohne Promille zu überzeugen!

Es prickelt!

Relativ neu am Markt und schon eine kleine Sensation sind die Sparkling Teas der dänischen Sommeliers Jacob Kocemba und Bo Sten Hansen. „Sparkling Tea ist eine komplett neue Getränkekategorie“, bestätigt Alexander Koblinger, Master Sommelier der Döllerer Genusswelten, „es ist tatsächlich Tee mit Kohlensäure.“ Konkret bestehen die alkoholfreien Sparkling Teas aus bis zu 13 unterschiedlichen Bio-Tee-Sorten, von denen jeder



einzelnen aufgebriht wird. Mittels spezieller Verfahren wird dem Tee flüssiges CO₂ zugefügt. „Sparkling Teas sind mit dem gleichen Druck versehen wie hochwertigster Schaumwein!“

Alkoholfrei kommt er in zwei Sorten daher: der weiche, fruchtige vollmundige Blå mit zarten Aromen von Jasmin, Kamille und einem Hauch von Zitrusfrüchten. „Perfekt als Aperitif oder prickelndes Vergnügen einer jeden Garten- oder Poolparty.“ Etwas würziger und herber, am Gaumen trockener zeigt sich der Sparkling Tea Lyserød, auch gut solo zu genießen für all jene, die das Herbe lieben, ideal als Begleiter zu Geflügel und Kalb, zu jedem Fisch, aber auch zur hausgemachten Pizza Margerita.

„Sparkling Teas sind absolut im Kommen und sollten bei keinem Empfang, bei keiner Hochzeit mehr fehlen als vollwertige alkoholfreie Alternative“, ist Koblinger überzeugt. Ebenfalls ohne Promille kommt der entalkoholisierte Birnenschaumwein aus der Manufaktur Jörg Geiger aus. Hergestellt aus der Champagner-Birne und drei Jahre auf der Hefe gereift, mundet dieser mit rauchig-tiefem, erdigem Aroma.



Walter Trausner



Alexander Koblinger
Döllerer Genusswelten

Sortenrein

Aus dem einen oder anderen Weingarten des südsteirischen Weinguts Gross ist heute ein „Saftgarten“ geworden. Traubensaft zählt hier nicht als Nebenprodukt – im Gegenteil werden die Weingärten mit dem Zweck bewirtschaftet, sortenreine Säfte herzustellen. Hervorgebracht haben die innovativen Geschwister Gross & Gross den „flein“ Traubensaft vom Sauvignon Blanc als eleganten Aperitif oder Speisenbegleiter oder einfach als frische alkoholfreie Alternative zu einem Glas Wein. „Am Gaumen spürt man die Frische, ein leicht gemüsiges Aroma nach Stachelbeere und Brennnessel“, beschreibt Alexander Koblinger den sortenreinen Traubensaft und empfiehlt ihn wärmstens zu Bärlauch- und Spargelgerichten, zu Kürbis- und gefülltem Paprika oder Gerichten mit Artischocken: „Auch das kann Traubensaft sein!“

Saftig hohes Level

Nicht die Traube, sondern den Bergapfel setzt der Südtiroler Saftproduzent Thomas Kohl als Basis für seine Gourmet-Säfte ein. Mit erfrischender Säure und wenig Zucker entstehen sortenreine Bergapfelsäfte, ebenso wie Cuvées mit spannenden anderen Früchten und Aromen und damit eine enorm breite geschmackliche Vielfalt, die die Säfte wiederum höchst interessant als Essensbegleiter machen. Eines der Highlights: der Bergapfelsaft Ananasreglette, Grand Cru unter den Apfelsäften mit zarten Aromen von Ananas und Mango.



Ein Spezialist für ganz besondere Säfte findet sich auch im steirischen Vulkanland: Werner Retter. Mit den limitierten Jahrgangseditionen SOMMELIER WILD und WELL hat er eine echte alkoholfreie Abwechslung fürs Weinglas geschaffen. „Diese Säfte sind schon echte Speisenbegleiter. Die ‚Hirschbirne‘ zum Beispiel ist sehr erdig, man spürt es im Gaumen, die gehört zu Trutbahn mit Rotkraut, zu gebratener Ente oder Wildgerichten!“, schwärmt Alexander Koblinger und verweist auf die große Bandbreite von Wildquitten über Traube bis hin zu Preiselbeere: „Kein Getränk gleicht dem anderen!“

Als Pionier alkoholfreier Aperitifs und Speisenbegleitern gilt Jörg Geiger. Aus alten Wiesenobstsorten kreiert er

Säfte im wahren High-End-Bereich und erweist sich immer wieder als kreativer Tüftler, der selbst mit Essenzen aus Steinen, Moos oder Muscheln experimentiert. Ergebnis: einzigartige Getränke mit Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt. „Die alkoholfreien Prisecci aus der Manufaktur Geiger sind sensationelle Speisenbegleiter, ein Glas zum Essen ist perfekt und mehr als spannend“, beschreibt Alexander Koblinger die Premium-Getränke.



Summer Drinks & Bar-Feeling

Was passt besser zu einem lauen Sommerabend an der Bar als ein eiskalter Gin Tonic? Und diesen – ganz dem Trend zu gesunder Lebensweise entsprechend – findet man im Salzburger Land sogar alkoholfrei! Im Lungau hat sich der findige Spirituosen- und Getränkehersteller Walter Trausner an die Rezeptur gemacht, eine alkoholfreie Alternative zu Gin zu kreieren. Entstanden ist dabei vor kurzem das Gentle Giant Botanical Water BIO alkoholfrei. „Alle Komponenten, die auch im Gin vertreten sind, werden



dafür anstatt mit Alkohol mit Wasser extrahiert“, erklärt Walter Trausner. 16 Bio-Gewürze und reines Quellwasser aus dem Lungauer Biosphärenpark machen das Getränk zur idealen Basis für alkoholfreie Longdrinks und Cocktails. Für urbane, gesundheitsbewusste Menschen, die dabei nicht aufs Anstoßen verzichten wollen!



Fernando Fanaro

Alkoholfreie Drinks sind für mich aus unserem kulinarischen Angebot nicht mehr wegzudenken. Wenn wir in der Riederalm einen neuen Drink kreieren, tüfteln wir immer gleich an beiden Varianten – mit und ohne Alkohol. Die alkoholfreie Version, welche in der Zubereitung immer etwas intensiver im Geschmack ausfällt, wird weniger als Durstlöscher gesehen, sondern vielmehr als Genuss Erlebnis geschätzt. In unserem Gourmetrestaurant Dahoam bieten wir keine reine Weinbegleitung mehr an, sondern eine 360°-Getränkebegleitung mit Wein, Bier, Säften, Tees, kalten Infusionen und Cocktails ...

Fernando Fanaro,
Maitre d'hôtel die Riederalm, Leogang

Sortenreine Säfte werden aus den „Saft“-Reben des Weinguts Gross gewonnen.

DÖLLERER WEINHAUS

DOELLERER.AT



Wahrer Genuss hat Heimat.