

NICOLE KLAUSS

REZEPTE

ALKOHOL
FREI

GRUNDLAGEN

PAIRINGS

atVERLAG

ALKOHOL
FREI

FÜR ALLE, DIE ETWAS TRINKEN MÖCHTEN,
WENN SIE NICHTS TRINKEN MÖCHTEN!

INHALT

Vorwort 7 | Aperitif 10

17 **FOOD PAIRING**

41 **ALLES, WAS EIN DRINK BRAUCHT**

115 **TEMPERATUR**

131 **TO DRINK OR NOT TO DRINK**

179 **TEE ALS SPEISEBEGLEITER**

211 **ALKOHOLFREIES PAIRING**

221 **ACHTSAMKEIT IM GLAS**

247 **GLASWAHL**

257 **REZEPTE**

Absacker 285 | Ausblick 286

Pairingtabellen 292 | Bezugsquellen 316

Literatur und Links 321 | Register 327

Dank 332 | Autorin 334



VORWORT

VON NILS HENKEL

Gibt es etwas Schöneres als eine Auszeit in einem wunderbaren Restaurant mit fantastischen Speisen, tollem Ambiente und Weinen, die perfekt auf die Gerichte abgestimmt sind? Für viele Essbegeisterte ist das sicher eine ideale Vorstellung. Es sei denn, man möchte oder sollte keinen Alkohol zu sich nehmen. Immer mehr Menschen verzichten auf Alkohol, sei es aus gesundheitlichen Gründen, aus Vernunftsgründen, weil man mit dem Auto unterwegs ist, oder einfach, weil man gerade keine Lust hat, Alkohol zu trinken und einen klaren Kopf behalten möchte.

Für mich war das Thema einer alkoholfreien Begleitung viele Jahre keine Überlegung wert. Bis zu dem Zeitpunkt, als meine Frau mit unserer ersten Tochter schwanger war. Es war der Sommer 2011, wir waren im Urlaub in einigen erstklassigen Restaurants essen, aber für meine Frau gab es – bis auf eine bemerkenswerte Ausnahme bei Tanja Grandits in Basel – zu trinken meist nur Wasser. Die Sommeliers hatten auch wenig Ideen zum Thema parat, es ging bis zu der Aussage: »Ich bin hier für Wein zuständig, nicht für Saft«. Das fanden wir wenig gastfreundlich, und ich begann, mich nach den Ferien mit der Idee einer »unvergorenen« Begleitung zu beschäftigen. Die Sommeliers im damaligen Restaurant Lerbach konnte ich schnell für das Projekt begeistern. So entwickelten wir je einen Begleiter zu jedem Gang aus verschiedenen Tees und selbst gemachten Essenzen, guten und ungewöhnlichen Limonaden und maximal einem frisch gepressten Saft pro Menü, damit das Ganze erfrischend leicht und nicht sättigend wurde. Seitdem habe ich mich immer weiter mit neuen Ansätzen und Ideen, mit Fermentation, Kombucha, Kefirherstellung und dem Klären und Aromatisieren von Obst- und Gemüsesäften beschäftigt.

Das Thema alkoholfreie Begleitung hat eine enorme Bandbreite und bietet so viele Möglichkeiten. Der große Vorteil für mich als Koch ist, dass ich genau weiß, wie sich meine Gerichte zusammensetzen. Und so sind im Laufe der Zeit viele Getränke entstanden, die genau an die Aromen des Gerichts andocken können. Im Grunde sind diese Getränke eine Erweiterung des Tellers im Glas und manchmal sogar spannender als die Weinempfehlung. Wir hatten durchaus auch Gäste, die deshalb neben der Weinbegleitung auch die unvergorene Begleitung bestellt haben. Auf jeden Fall haben wir den Gästen, die aus

A P E R I T I F

Immer mehr Menschen trinken immer weniger. Das Angebot an alkoholfreien Getränken ist größer als je zuvor, und das alkoholfreie Segment ist das mit dem größten Wachstum im Getränkebereich. Und doch steht der nichttrinkende Gast irgendwie immer noch ein bisschen allein da.

Wer nicht trinkt, braucht in unserer Gesellschaft immer noch einen Grund. Wirklich akzeptiert sind allerdings nur wenige: Schwangerschaft und Stillzeit, ein gesundheitliches Problem oder die Zugehörigkeit zum Islam. Menschen, die nicht mit dem Auto unterwegs sind und trotzdem nichts trinken wollen, sollten am nächsten Morgen auf jeden Fall ein wichtiges Meeting erwähnen, um nicht als Spaßbremse zu gelten. Ist nichts davon der Fall, versucht mindestens einer in der Runde, die Nichttrinkenden auf ein kleines Glas zu überreden.

In unserer Gesellschaft hat Alkohol nach wie vor viele Jobs: Entspannung nach einem anstrengenden Tag, Lockerung für den Abend oder sozialer Muntermacher zu Senkung der Hemmschwelle. Verbreitet ist natürlich auch das transitionale Trinken: das Übergangstrinken von der Arbeit in den Feierabend, vom Fasching in die Fastenzeit, vom alten ins neue Jahr, von einem Lebensjahr ins nächste, vom *Dry January* in den nicht mehr alkoholfreien Februar. Bedeutsame Ereignisse werden mit alkoholischen Getränken begangen: Vertragsabschlüsse, Geburtstage, Hochzeiten, Schiffstufen – die Liste ist lang. Selbst bei Babyshower-Partys trinken häufig alle – bis auf die werdende Mutter.

Vor sechs Jahren beschrieb ich in der Einleitung zu meinem ersten Buch eine typische Situation in einem Fine-Dining-Restaurant: Weintrinkern wird ein Wein empfohlen, dessen Aromen, Balance oder Nachhall werden betont, außerdem erhalten sie Informationen über das Terroir, die Geschichte des Weinbergs, die Winzerfamilie und die eingesetzte Kellertechnik. Gäste dagegen, die nichts Alkoholisches trinken möchten, bringen den Sommelier in Schwierigkeiten und haben oft nur die Wahl zwischen Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, ein paar Säften und Softdrinks. In den meisten Restaurants ist das heute leider immer noch so. Die Auswahl der alkoholfreien Getränke ist zwar in den letzten Jahren größer geworden – bei der Auswahl der passenden Getränke zum Menü sind die Gäste aber nach wie vor auf sich gestellt.

Ein Grund, warum die alkoholfreie Begleitung in der gehobenen Gastronomie immer noch Seltenheitswert hat, ist die Tatsache, dass dieser Bereich in den gastronomischen Berufsschulen und in der Ausbildung der

Sommelièren und Sommeliers bis heute so gut wie kein Thema ist. Mit dem Ergebnis, dass die Absolventen zwar in Sachen Wein, Bier, Sake und Spirits tief im Thema sind, aber dann, wenn Gäste mal keinen Alkohol trinken möchten, auf ihre eigene Kreativität vertrauen müssen. An all diese Profis in den Bars und Restaurants richtet sich dieses Buch. Es soll Alternativen aufzeigen, die in der Ausbildung nicht gelehrt und damit auch nicht gelernt werden. Hier bekommen Sie einen ausführlichen Einblick in die Welt der alkoholfreien Getränke und erfahren, warum welche Getränke am besten zu welchen Speisen passen. Einen Schwerpunkt setze ich ganz klar und voller Überzeugung auf Tee, denn Tee ist in meinen Augen ein erwachsener Speisebegleiter auf Augenhöhe. Sie finden darüber hinaus unkomplizierte Pairingregeln, Pairingtabellen und Rezepte, die Sie sofort anwenden und umsetzen können, sowie eine umfangreiche Herstellerliste.

Dies ist ein Buch über Alternativen. Über Getränke, die Speisen erwachsen begleiten können, ohne zu dominieren, die Aromen in der Speise betonen, verstärken oder ergänzen können. Und wenn alteingesessene Destillateure jetzt auch Alkoholfreies produzieren, ist das ein Zeichen für eine klare Richtung und bestärkt mich darin, auf meinem Weg weiterzugehen. Denn es ist nicht der Alkohol in einem Getränk, der dieses so besonders gut zu einer Speise passen lässt, sondern vielmehr die Feinabstimmung der Aromen im Glas in der Kombination mit der Speise. Und vor allem ist das passende Getränk immer das Ergebnis des Teamworks zwischen Küche und Bar, es ist das Ergebnis von Kreativität, dem Spaß am Kombinieren und Ausprobieren. Dieses Buch soll weder dogmatische Schule sein noch Patentrezepte liefern, die gibt es nämlich nicht. Es ist vielmehr ein Wegweiser zum Experimentieren. Viel Spaß damit!

CHEERS!

11

EINLEITUNG

10

Ich freue mich darüber, dass sich immer mehr Bartender für alkoholfreie Getränke interessieren – Julia Momosés »Spirittfree Manifesto« sollte in jeder Bar hängen!

FOOD
PAIRING



Die Schleimhaut in der Nase wird trockener, was ebenfalls den Geschmacksinn einschränkt. Die Lautstärke während des Fluges beeinflusst zudem den Sinn für Süßes und Salziges – gerade salzige Speisen und Getränke, wie der Tomatensaft oder die Bloody Mary, sind hier gefragt. Versuche mit zwei Gruppen von Menschen – die eine Hälfte mit geräuschunterdrückenden Kopfhörern, die andere ohne – zeigten, dass die Probandinnen und Probanden, die nicht den permanenten Hintergrundgeräuschen ausgesetzt waren, weniger süße, salzige, fettige und gewürzte Speisen bevorzugten als die Gruppe ohne Kopfhörer. Ein Grund übrigens, warum das Barfood in Clubs und Bars mit DJ häufig salzig und stark gewürzt ist.

Zurück zum Pairing auf dem Boden: Zu den am häufigsten zitierten Grundsätzen für erfolgreiche Paarungen gehört die Ausgewogenheit der Geschmacksintensität. Darüber hinaus wird auf die Bedeutung des Süß-Sauer-Gleichgewichts zwischen den Produkten hingewiesen. Auch wenn die meisten Theorien zur Geschmackskombination mit dem Schwerpunkt Wein entwickelt wurden, sollten sie auch für andere Getränke relevant sein. So ist zum Beispiel auch bei Säften ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis essenziell.

Menschen, die sich mit alkoholfreier Begleitung beschäftigen, merken schnell, dass es einen echten Vorteil gegenüber dem Wein-Pairing gibt: Alles ist möglich und, vor allem, alles ist erlaubt. Wenn ich eine Speise habe, die ich mit einem Getränk begleiten möchte, das Noten von grüner Paprika hat, wie es beim Sauvignon blanc der Fall ist, dann baue ich mir ein Getränk, das diese Aromatik hat. Das kann der Saft von grüner Paprika sein, mit dem ein Getränk verfeinert wird, oder der Rand des Glases wird mit einer grünen Paprika aromatisiert. Oder das Aroma grüner Paprika wird kurz vor dem Servieren in Form eines Hydrolats, also dem Ergebnis einer Wasserdampfdestillation, auf den Drink gesprüht. Oder Sie geben Eiswürfel mit einem Stückchen grüner Paprika in den Drink. Merken Sie was? Alles geht. Mindful Sommeliers dürfen das. Stellen Sie sich nur mal vor, ein Sommelier besprüht ein Glas Sauvignon blanc vor den Augen der Gäste mit einem Paprika-hydrolat – die meisten Gäste wären nicht amüsiert. Macht er das mit einem Saft oder einem aromatisierten Wasser, werden die meisten Gäste das spannend finden. Denn der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Hauptsache, das Getränk passt zur Speise.

EXKURS

|
SPANNENDE
STUDIE

Es gibt mittlerweile viele Studien, die sich mit dem Thema Food Pairing beschäftigen. In sehr unterschiedlichen Testreihen bekommen Probanden verschiedene Lebensmittelkombinationen serviert, und es gilt herauszufinden, welche davon am harmonischsten ist. Die Testreihen sind vielfältig, die Ergebnisse sind es auch. Einig sind sich alle bei dem Ziel: Es geht um Harmonie.

Nicht vorenthalten möchte ich Ihnen in diesem Zusammenhang eine Versuchsreihe eines Teams der norwegischen Universität für Biowissenschaften in Ås. Für das Paper mit dem Titel »Consumer perception of food-beverage pairings: The influence of unity in variety and balance« aus dem Jahr 2014 hat sich eine Gruppe von Wissenschaftlern mit Bier-Pairings und Suppen beschäftigt.

Der Versuchsaufbau sah so aus: Den Probanden wurden sechs Suppen in der Kombination mit verschiedenen Bierarten serviert. Es gab eine neutrale Basissuppe, die Referenzsuppe, sowie fünf weitere Suppen. Dabei handelte es sich um dieselbe Basissuppe, die jeweils um die Komponenten süß, sauer, salzig, bitter und umami ergänzt wurde. Der kulinarische Genuss der Suppen stand dabei nicht im Vordergrund, und Pairingprofis merken hier zurecht an, dass das Pairing von Suppen eine große Herausforderung ist. Hier ging es aber um die Vergleichbarkeit der Speise – und da ist eine Suppe, die recht unkompliziert mit Süße, Salz, Bitter- sowie Umaminoten versehen werden kann, der effektivste Weg.

Die Referenzsuppe bestand aus Schalotten, Lauch, Butter, Wasser, Hühnerbrühe aus einem Maggibrühwürfel (!), mehligem Kartoffeln, Thymian, Zitronensaft, Grapefruitsaft und Pfeffer. Das Ganze wurde gekocht und püriert. Für die jeweiligen Testsuppen wurde dann wahlweise Zucker und Honig (süß), Orangensaft

(sauer), Maldonsalz (salzig), Chicorée und Traubensaft (bitter) sowie Natriumglutamat (umami) zugesetzt. Das klingt kulinarisch möglicherweise nicht besonders aufregend, aber erstens war das nicht das Ziel und zweitens ging es um besagte Vergleichbarkeit.

Eine Sitzung bestand aus dem Probieren von drei oder vier Suppen, die mit einer Temperatur von 60 Grad und im Abstand von 5 bis 7 Minuten serviert wurden. Alle Proben wurden mit dreistelligen Zufallscodes und allen Prüfern in der gleichen zufälligen Reihenfolge serviert. Die Proben wurden ausgespuckt, und ungesalzene Cracker und lauwarmes Wasser standen zum Neutralisieren bereit. Das Bier wurden in klaren Plastikbechern serviert und alle Proben einer Sitzung wurden auf 9 Grad temperiert.

Das Ziel des Versuches war, harmonische Paarungen zu finden. Es zeigte sich, dass diejenigen Paare am besten gefielen, die sowohl eine hohe Komplexität als auch eine hohe Harmonie aufwiesen. Die Bewertungen von Sympathie als auch Harmonie nahmen signifikant ab, wenn entweder Bier oder Suppe die Paarung dominierte, während die Komplexität nur dann deutlich geringer bewertet wurde, wenn die Suppe zu sehr im Vordergrund stand.

Dieses Experiment mit den Suppen ist problemlos für jeden selbst durchführbar, die Zutaten sind irdisch und leicht zu beschaffen. Ich empfehle diesen Versuch daher jedem, der sich mit Pairings beschäftigt, um die Wirkung von Getränken auf verschiedene Speisen zu testen. Der Versuch funktioniert nicht nur mit Bier, sondern mit allen Getränken. Die einzige Voraussetzung: Die Bedingungen müssen gleich sein. Temperatur und Timing haben einen großen Einfluss auf die Ergebnisse, und ein Getränk mit Kohlensäure wirkt und schmeckt in den ersten 5 Minuten anders als in den folgenden 5 Minuten, gleiches gilt für die Speise. Letztlich geht es um die Vergleichbarkeit, und wenn Sie andere Zutaten nehmen möchten – kochen Sie eine Referenzsuppe, die Ihnen schmeckt, und variieren Sie diese (siehe »Das Experiment mit dem Suppen-Bier-Pairing«, Seite 280).



DAS ALKOHOLFREIE PAIRING

27

FOOD PAIRING

Die wichtigste Regel fürs Pairing – Koch: first, Sommelier: second. Auch wenn das schwerfällt. Allzu oft wird nämlich das Pairing ohne das Küchenteam ausgearbeitet, was weder besonders wertschätzend noch besonders weitsichtig ist. Vielmehr müssen die geplanten Pairings mit der Köchin oder dem Koch vorab durchgesprochen werden. Die Speisen werden ja in der Regel so konzipiert, dass sie allein wirken. Und jede Begleitung sorgt für eine Ergänzung und hat einen Einfluss auf das Essen, verändert das Konzept der Speise. Selbst ein mildes, mineralstoffarmes Wasser verwässert, buchstäblich, den Eindruck des Gerichts.

Beim Pairing kann allerdings nie auf alle Aspekte der Speise eingegangen werden, vor allem nicht, wenn sie aus mehreren Komponenten besteht. Betrachten Sie daher das große Ganze der Speise und suchen Sie sich eine Komponente aus, auf die Sie sich konzentrieren. Und noch ein Satz aus eigener Erfahrung: Versuchen Sie nie, ein Buffet zu begleiten – das sind einfach zu viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.





ALLES,
WAS EIN
DRINK
BRAUCHT





S Ü S S E

ZUCKER: DAS HAWAIIHEMD UNTER DEN COCKTAILZUTATEN

Zucker ist eine elementare Zutat in vielen Lebensmitteln. Aber er hat das Image des Hawaiihemdes: ein bisschen billig, zu präsent, eher kindisch und sich in den Vordergrund drängend. Zucker ist heute Gift, Heilmittel, schnelle Energiequelle, aber auch Dickmacher und vor allem ein Rohstoff, dessen Preis auf dem Weltmarkt langsam aber stetig nach oben geht. Zucker ist unverzichtbar und überall. Sogar dort, wo ihn Anna Normalverbraucherin nicht erwartet, zum Beispiel in Ketchup: So verstecken sich in 100 Milliliter klassischem Ketchup 23 Gramm Zucker. Eine 250-Milliliter-Coke hat 27 Gramm. Wer bietet mehr? Salatdressings sind hier besonders perfide und besonders die Lightversionen haben es in sich, buchstäblich, denn wegen des reduzierten Fettgehalts wird mehr Zucker zugegeben. Zucker findet sich als verstecktes Konservierungsmittel also quasi überall.

So ist Zucker auch eine wesentliche Zutat in Getränken. Er ist einerseits Geschmacksverstärker und wirkt andererseits als Puffer für Süße und Bitternoten. Süße Getränke genießen das Image, die minderwertige Qualität unter einem Schleier des Süßen zu verstecken, ganz weit vorne liegen hier Limonaden und Säfte. Alkoholfreie Cocktails waren lange Zeit regelrechte Zuckerbomben aus Säften und Sirupen. Der »Shirley Temple« ist so ein Beispiel: Grenadine, Ginger Ale, Zitronenlimonade, Eis, als Deko eine Maraschinokirsche. Den Zuckerschock spürt man schon beim Lesen der Zutaten.

Kurz gesagt, alle schimpfen auf den Zucker in Getränken: die Gesundheitsbehörden, die Krankenkassen, die Zahnärztinnen, Sportler, Eltern, Ernährungsberaterinnen, aber auch die Barflys und vor allem die Bartender. Gleichzeitig gehört Zuckersirup in Cocktails zu den am meisten genutzten Zutaten überhaupt! Simple Syrup, also ein Gemisch aus Zucker und Wasser zu gleichen Teilen, befindet sich in den Speedbottles jeder Bar. Und zwar, weil Zucker Bitternoten ausgleicht, für die manchmal einfach nötige Süße

Süßungsmittel für Getränke in Bars werden fast ausschließlich in flüssiger Form genutzt, denn die festen Zuckerkrystalle lösen sich nicht schnell genug, vor allem nicht in kalten Getränken.

sorgt – und ein Geschmacksträger ist: Er verstärkt, in der richtigen Dosis eingesetzt, den Eigengeschmack vieler Zutaten. Hier lohnt sich nochmal eine Kostprobe aus der Ketchupflasche: Tomaten schmecken nämlich intensiver nach Tomate, wenn Zucker dazugegeben wird (auch wenn sich dabei über die Dosis streiten lässt). Und auch, wenn bei der alkoholfreien Speisebegleitung süße Getränke nicht immer die beste Idee sind – bei vielen Getränken braucht es einfach ein Süßungsmittel.

WIESO LIEBEN WIR SÜSS?

Jede Zuckersorte hat ihre Eigenheiten, und die sind es wert, betrachtet zu werden. Aber vorab lohnt sich ein Blick zu diesem Thema in die Geschichtsbücher. Und damit Sie das nicht machen müssen, habe ich das für Sie erledigt. Es war mir ein Fest!

Warum bevorzugen wir überhaupt süße Lebensmittel? Für unsere Beeren sammelnden und jagenden Vorfahren war »süß« fast immer ein gutes Zeichen: Süße Beeren und Früchte versprachen Energie, bei Saurem und vor allem Bitterem hingegen galt es, vorsichtig zu sein: Das Gesammelte drohte, unbedenklich oder gar giftig zu sein. Lernfähig, wie der Mensch nun mal (meistens) ist, baute er dann, als unsere Ahnen sesshaft wurden, süße und stärkehaltige Pflanzen an.

Zuckerrohr war die Pflanze der Wahl, zumindest in den Regionen der Erde, die einen Anbau möglich machten. Zucker aus Zuckerrohr war seit 8000 v. Chr. ein fester Bestandteil der Speisekarten in Polynesien und gelangte von dort nach Indien und Persien. In der Spätantike war »Saccharum«, das Zuckerrohr, ein Luxusgut der Superreichen und wurde aus Indien importiert. Primär wurde damals mit einheimischem einkochten Traubensaft, *Defrutum*, gesüßt. Aus dem arabischen Raum verbreitete sich die Zuckerrohrkultur über Ägypten und Südspanien weiter nach Sizilien, das schnell eine wesentliche Rolle im Zuckerhandel übernahm. So waren es die Kreuzfahrer, die den Zucker um 1100 n. Chr. nach Europa brachten. Bereits im 13. Jahrhundert war Zucker aus Zuckerrohr daher überall in Europa erhältlich, er blieb aber noch lange ein Produkt für die Reichen. In Apotheken wurde er interessanterweise als *sal*

46

indicum oder *sal indi* (indisches Salz) verkauft und diente als Arzneimittel oder Gewürz.

Zucker aus der heimischen Zuckerrübe dagegen hat eine verhältnismäßig junge Geschichte. Erst 1747 entdeckte der deutsche Chemiker Andreas Sigismund Markgraf, dass die Rübe mit dem zauberhaften Namen Runkelrübe den gleichen Zucker enthält wie das Zuckerrohr, nämlich Saccharose. Der Zuckergehalt von 1,6 Prozent war allerdings zu gering, um daraus Zucker herstellen zu können. Franz Carl Achard, ein Schüler von Markgraf, züchtete daraufhin in Berlin eine Rübe mit einem höheren Zuckergehalt, die er Zuckerrübe nannte. Sie hatte mit 5 Prozent einen deutlich höheren Zuckergehalt als die Runkelrübe. Bei heutigen Zuckerrüben liegt der Zuckeranteil sogar zwischen 17 und 19 Prozent.

Ethymologisch kommt das Wort Zucker aus dem altindischen *sárkarā* und bedeutet soviel wie Geröll, Gries oder Sand. In Hindi hieß es *sakkar*, daraus wurde im Arabischen *sukkar*, im Altgriechischen *sákcharon*, im Lateinischen *succarum*, um dann von den romanischen Sprachen ins Deutsche zu gelangen. Das altdeutsche Wort *zuckar* aus dem 13. Jahrhundert entlehnt sich dem italienischen *zucchero*.

Das war der Blick zurück, blicken wir nun in die Shaker.

ZUCKER & CO.

RÜBENZUCKER

SIRUP / LÄUTERZUCKER Klassischer weißer Zucker, auch Raffinade genannt, besteht zu 99,96 Prozent aus Saccharose. Er ist in jeder Bar zu finden, denn er ist einer von zwei Bestandteilen des Simple Syrup, zu deutsch Läuterzucker: in Wasser gelöster Zucker, zu gleichen Teilen gemixt. Läuterzucker wird nicht nur für Getränke, sondern auch in der Patisserie genutzt, und zwar zum Verdünnen von Glasuren, Tränken von Kuchen oder als Garflüssigkeit für Früchte. Das Wort »läutern« bedeutet »reinigen«, denn früher wurde der Zucker in Wasser aufgelöst und dann durch Filter gegeben, um so mögliche Verunreinigungen herauszufiltern.

Neben dem Simple Syrup gibt es noch den Rich Syrup, der aus einem Zucker-Wasser-Verhältnis von 2:1 hergestellt wird. Nutzt der Mixologist Simple Syrup, dann ist mehr Flüssigkeit im Drink, beim Rich Syrup erzielt er einen Tick mehr Vollmundigkeit. Zusammen mit Gummi arabicum erhalten Sie Gum

47

ALLES, WAS EIN DRINK BRAUCHT

Syrup, der Ihren Getränken etwas mehr Tiefe, Textur und ein fast seidiges Mundgefühl verleiht – Eigenschaften, die vor allem alkoholfreien Getränken nie schaden.

Es ist übrigens ziemlich erstaunlich, wie günstig Zucker ist, wenn man bedenkt, wie viele Produktionsschritte für seine Herstellung nötig sind: Die Rüben werden gewaschen und geschnetzelt, dann werden die Rübenschnitzel mit 70 Grad heißem Wasser behandelt. Die Zellwände öffnen sich und die Zuckermoleküle aus der Rübe werden im Wasser gelöst. Dieses zuckrige Wasser, also der Rohsaft, hat einen Zuckeranteil von rund 15 Prozent und eine grau-schwarze Farbe. Danach werden sämtliche Nicht-Zucker-Stücke mit einem Gemisch aus Kalkmilch und Kohlensäure gebunden. Dieser sogenannte Carbokalk wird in der Landwirtschaft als kalkhaltiges Düngemittel genutzt. Der dann zurückbleibende Dünnsaft wird eingekocht und es entsteht ein brauner Sirup mit rund 70 Prozent Zuckeranteil, der sogenannte Zuckerrübensirup. Dieser Sirup wird wiederum eingekocht und die Kristallbildung wird mit Impfkristallen »angeregt«. Schließlich wird der Sirup in Zentrifugen von den Zuckerkristallen getrennt. Eine Behandlung mit Wasserdampf sorgt schließlich für die weiße Farbe. Nach nochmaliger Auflösung und erneuter Kristallisation entsteht Zuckerraffinade. Voilà!

Der braune Zuckerrübensirup wird als Brotaufstrich verkauft, in Drinks sorgt die Melasse – der zähe, dunkelbraune Sirup, der nach dem Zentrifugieren neben den Kristallen übrig bleibt – für herb-süße Röstaromen und einen bernsteinfarbenen Ton.

INVERTZUCKER Und worum genau handelt es sich bei Invertzucker? Um ein Gemisch, für das Haushaltszucker in Traubenzucker und Fruchtzucker zerlegt wird. Gegenüber raffiniertem Haushaltszucker hat Invertzucker einen echten Vorteil: Sirup aus Invertzucker kristallisiert nicht so schnell aus. Daher besteht handelsüblicher Zuckersirup für Bars in der Regel aus Invertzucker und Wasser. Er schmeckt etwas milder und minimal fruchtiger als Sirup aus Raffinadezucker. Das liegt primär am Fruchtzucker, denn dieser ist etwas süßer als Haushaltszucker. Diese Eigenschaften machen Invertzucker auch zum liebsten Kind der Lebensmittelindustrie, die ihn großzügig in süßen Getränken, Likören, Sorbets, Eis, Keksen, Joghurts, Fertigsaucen, Puddings, Brot und Brötchen einsetzt. Die Liste ist lang!

48

NERDBOX

ORGEAT

Wollen Sie einen echten Hack für Ihre Getränke? Dann nehmen Sie Orgeat! Schon kleinste Mengen von diesem Sirup aus Mandeln, Rosen- und Orangenwasser geben Getränken Komplexität, Tiefe und leicht süße Noten. Pur schmeckt er ein bisschen nach Marzipan, im Drink sorgen die Mandeln, die dem Sirup ihr Aroma mitgeben, zusammen mit den Blütennoten für eine ziemlich gute Ergänzung in fast jedem Getränk: sahnig, ohne Sahne zu enthalten, und zart nussig, ohne den Holzhammer der Erdnuss. Zudem steuert Orgeat Cremigkeit und Textur bei. Ich lehne mich vielleicht ein bisschen weit aus dem Fenster, aber ich finde: Jeder Drink wird besser mit Orgeat.

Orgeat ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts eine klassische Barzutat und wird von vielen klassischen Sirupproduzenten angeboten. In der Regel für wenig Geld, aber auch in nicht besonders hoher Qualität, denn echte Mandeln sind teuer und künstliches Mandelaroma ist es eben nicht. Wie in den meisten Fällen rate ich auch hier, nicht die günstigste Variante zu wählen und halte es mit dem amerikanischen Interior Designer Miles Redd: »Buy the best and only cry once.« Im Zweifel probieren Sie sich durch das Angebot. Ich arbeite am liebsten mit dem Orgeat von Maison Meneau, einem Sirupproduzenten aus Frankreich. Dessen Orgeat wird mit Biorohrzucker hergestellt und hat dadurch noch ein bisschen mehr Tiefe. Für den Preis dieses Orgeats bekommen Sie zwar die doppelte Menge des gängigen Orgeats eines großen Sirupproduzenten – aber der Aufpreis lohnt sich.

Sie können Orgeat auch selbst herstellen (Rezept auf Seite 227). Dafür empfehle ich ebenfalls Zutaten in Bioqualität. Günstige Mandeln stammen fast immer aus Kalifornien und werden in der Regel mit Phosphorwasserstoffen begast. Wählen Sie daher europäische Mandeln aus Bioanbau. Und ja: Der Mandelanbau verbraucht sehr viel Wasser, auch der europäische nach Biorichtlinien. So ist es nun mal – es ist nie alles Schöne beisammen. Das Rezept für den Orgeat mit Mandeln funktioniert auch mit Aprikosenkernen (und mit Pistazien, für neue Noten im Drink).

Übrigens, wen es interessiert, wieso der Orgeat so heißt wie er heißt: Der Name kommt von orge, dem französischen Begriff für Gerste, denn früher wurde Orgeat in Frankreich aus Gerste hergestellt.



103

COCKTAIL VON ROBERT SCHRÖTER

MINDFUL NICOLE

ZUTATEN

20 ml ONI (alkoholfreie Gin-Alternative)
40 ml Cold-Brew-Sencha
2 g Sencha (½ TL), 60 ml gefiltertes Wasser
30 ml Grapefruit-Oleo-saccharum
2 Grapefruits in Bioqualität, fein abgezogene Zesten
150 g feinsten Zucker
10 ml Limetten-Holunderblüten-Shrub
30 ml Apfelessig, 50 ml Holunderblütensirup, 30 ml Limettensaft
3 Tropfen dunkle Sojasauce

FÜR DIE DEKO

Grapefruitrad (sehr dünn geschnittene Scheibe der Grapefruit)

ZUBEREITUNG FÜR DEN LIMETTEN-HOLUNDERBLÜTEN-SHRUB

30 ml Apfelessig, 50 ml Holunderblütensirup und 30 ml Limettensaft vermischen und 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

ZUBEREITUNG FÜR DAS GRAPEFRUIT-OLEO-SACCHARUM

Fein abgezogene Zesten von 2 Grapefruits mit 150 g feinstem Zucker vermischen, kurz andrücken, in einen Gefrierbeutel mit Zipper geben und schütteln, bis der Zucker sich gut verteilt hat. Dann so viel Luft wie möglich aus der Tüte drücken und verschließen.

4 bis 6 Stunden ziehen lassen. Der Zucker wirkt hygroskopisch und zieht das Zitrusöl aus der Schale. In der Regel hat sich der Zucker dann komplett aufgelöst.

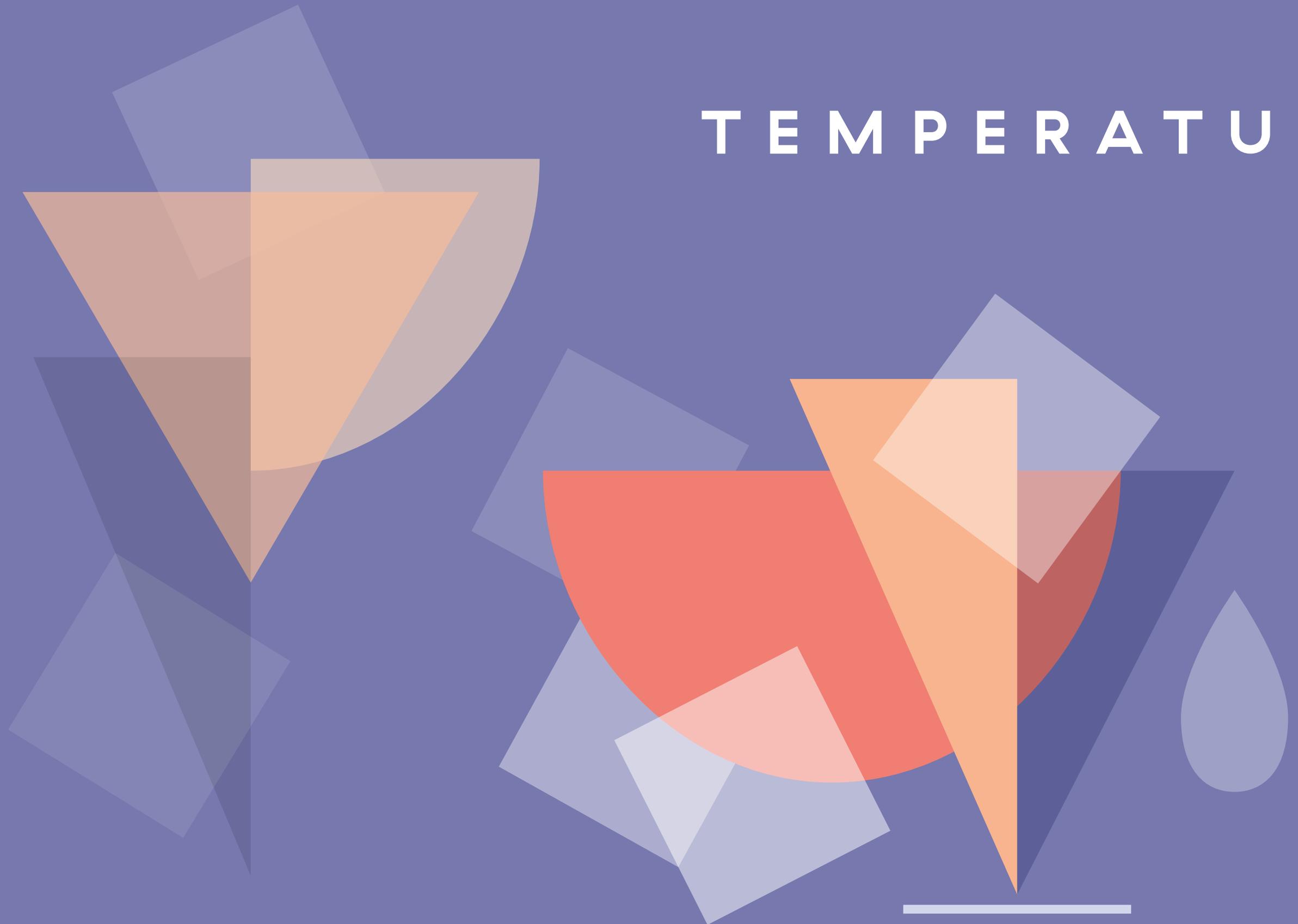
Die Mischung durch ein feines Sieb in ein sauberes, verschließbares Gefäß geben.

ZUBEREITUNG FÜR DEN COLD-BREW-SENCHA

2 g Sencha (½ TL) und 60 ml gefiltertes Wasser in ein verschließbares Glas geben und 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, dann abseihen.

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes kleines Highballglas geben, kurz umrühren und das Grapefruitrad mit einer Pinzette platzieren.

TEMPERATUR





GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT

Die optimale Trinktemperatur von Getränken scheint eine Wissenschaft für sich. Regeln, Vorgaben und wissenschaftliche Analysen zu dem Thema gibt es in unzähliger Menge. Meine Lieblingsgeschichte hierzu ist die von Rotwein. Diesen soll man bekanntlich mit Zimmertemperatur trinken. Heutzutage liegt die Zimmertemperatur bei 21 bis 22 Grad. Das ist allerdings sehr warm für einen Rotwein. Zu warm. Woher kommt dann diese Angabe? Tatsächlich ist diese Empfehlung rund 300 Jahre alt. Damals war an Zentralheizungen noch nicht zu denken, nicht jeder Raum konnte beheizt werden, in Schlössern und Burgen standen Kamine, später Kachelöfen. So richtig warm wurde es im Schloss nicht, die Raumtemperatur lag daher nie höher als bei 15 bis 16 Grad. Das hört sich schon besser an, oder?

Bei Drinks liegt die optimale Trinktemperatur aus der Sicht vieler Bartenderinnen und Bartender nahe dem Gefrierpunkt. Es gab eine Zeit – und in vielen Bars ist das immer noch so –, da konnte gar nicht genug Eis im Spiel sein: lange und intensive Shakes, dann kommt der Drink in ein gefrorenes Glas und wird mit Eiswürfeln aufgefüllt. Bei Drinks mit einem hohen Alkohol- und Zuckergehalt ist es in der Tat nötig, eine Verdünnung von bis zu 50 Prozent zu erreichen. Durch eine Reduzierung der Temperatur werden dem Alkohol außerdem die Spitzen genommen und der Zucker wird abgepuffert. Auch aromatisch sehr intensive Drinks erfordern einfach eine gewisse Verdünnung.

Aber bei Drinks ohne Alkohol ist in der Regel eine andere Herangehensweise nötig als bei Drinks mit Alkohol. Das Verdünnen des Alkohols in klassischen Drinks mit Eis ist bei alkoholfreien Drinks naturgemäß nicht nötig. Hier geht es beim Shaken um Kühlung und die Verbindung der Zutaten. Daher müssen nicht alle Getränke geschüttelt werden und vor allem nicht alle mit Eis.

Unsere Geschmacksnerven sind temperaturabhängig und arbeiten bei extremer Kälte nicht besonders gut. Das heißt nicht, dass sie ihren Dienst einstellen, aber je kälter ein Getränk oder eine Speise (zum Beispiel Speiseeis) ist, desto weniger intensiv schmeckt es. Vor allem Süßes wird um so stärker wahrgenommen, je wärmer ein Getränk oder eine Speise ist. Probieren Sie es aus, und trinken Sie eine ungekühlte Limonade und eine direkt aus dem Kühlschrank.

Die Wissenschaftler Alberto Cruz und Barry Green von der Yale School of Medicine in Connecticut fanden heraus, dass schon allein durch verschiedene Temperaturen an bestimmten Stellen der Zunge unterschiedliche Geschmacksempfindungen ausgelöst werden können. Ein Kühlen der Zungenspitze auf 20 Grad ergab bei zahlreichen Probanden ein sauer-bitteres Geschmackserlebnis. Wurde diese Zone auf 35 Grad erwärmt, empfanden das die Probanden als süß.

Probieren Sie es selbst einmal aus: Berühren Sie mit Ihrer Zungenspitze einige Sekunden lang einen Eiswürfel. Wenn der Geschmack beginnt, salzig zu werden, haben Sie den thermischen Geschmackstest bestanden. Ein solches Experiment veranschaulicht die Erkenntnis, dass die Temperatur der Zunge den Geschmack beeinflusst. Ist also eine Speise oder ein Getränk nicht optimal temperiert, kann das den Geschmack negativ beeinflussen.

Je kälter ein Getränk ist, desto weniger süß oder intensiv schmeckt es. In der Praxis bedeutet das: Bei 3 bis 5 Grad schmeckt eine Limonade erfrischend, und die 10 oder mehr Prozent Zucker, die Säure und eventuelle Bitternoten verstecken sich hinter dem Kälteschleier. Die Kohlensäure tut ihr Übriges. Alle kennen den Unterschied zwischen einer frisch eingegossenen Limonade auf Eis und einer etwas abgestandenen, warmen Limonade mit Kohlensäureresten. Speiseeis, selbst ein Zitronensorbet, schmeckt, solange es die Kugelform innehat, also noch relativ kalt ist, frisch und angenehm süß. In aufgetautem Zustand dagegen ist es zu süß. Dasselbe gilt auch für Wasser: Ein geschmacksneutrales Wasser kann bei Zimmertemperatur süßliche Noten mitbringen, aber als Eiswürfel einen säuerlich-bitteren, bei salzempfindlichen Menschen auch salzigen Geschmack im Gepäck haben.

118

VERSCHIEDENE MISCHTECHNIKEN

Bei klassischen Drinks gibt es für jede Kategorie klar definierte Regeln für das Verhältnis von Alkohol zu Säure, Süße und Verdünnung, also dem geschmolzene Eisanteil und dazu, wie die Zutaten zusammengeführt werden. Drinks mit alkoholfrei destillierten Spirituosen werden gebaut, Drinks mit Saft, Sirup, Milch, Eiern oder Sahne werden geschüttelt und Drinks mit intensiven Aromen gerührt. Wenn eine Verdünnung der Komponenten nicht nötig ist, weil die Zutaten nicht so süß sind, kann ein Dry Shake ohne Eis erfolgen. Serviert werden diese Drinks dann mit einem klaren großen Eiswürfel. Für einen Sour mit Eiweiß, der nicht stark verwässert werden soll, nutzt der japanische Starbartender Hidetsugu Ueno aus der Tokioter Bar »High Five« einen einfachen Plastikshaker: Die Plastikwände sind nämlich weicher als die Edelstahlwände der klassischen Shaker und verhindern so ein zu starkes Abplatzen von Eispartikeln.

119

TEMPERATUR

Hier ein kleiner Überblick über die verschiedenen Mischtechniken:

BUILDING

Das klingt nach gebauten Drinks – nach Konstruieren, nach einzuhaltender Reihenfolge und nach »wenn-man-es-nicht-genau-so-macht-geht-es-schief«. Tatsächlich bedeutet »building« aber in den meisten Fällen einfach: Spirit (mit oder ohne Alkohol), Eis, Soda, mit dem Barlöffel ein paar Kreise im Drink drehen – voilà!

SHAKING

Das Schütteln hat sich zu einer Kunstform entwickelt. Viele feilen oft länger an der Schütteltechnik als am Rezept der Drinks. So gibt es den Two-Step- und den Three-Step-Shake mit Twist. Um den Hard Shake – eine Schütteltechnik nach einem bestimmten Rhythmus – bei seinem Entwickler, dem japanischen Bartender Kazuo Uyeda, zu lernen, werden zweitägige Seminare angeboten. In Japan gleicht die Technik des Shakens ein bisschen der Teezeremonie.

Beim Shaken wird der Shaker fast vertikal zum Boden gehalten, vielleicht mit einem leichten Winkel, es ist aber kein einfaches »hoch und runter«. Geschüttelt wird nie nur mit einer Hand – die zweite liegt auf dem Deckel, damit dieser auch wirklich nicht aufgeht – und immer mit der gleichen Intensität, ca. 15 Sekunden lang. Ab einem bestimmten Punkt wird der Drink nämlich nicht mehr kälter, sondern nur noch verdünnt. Also nicht zu lange schütteln!

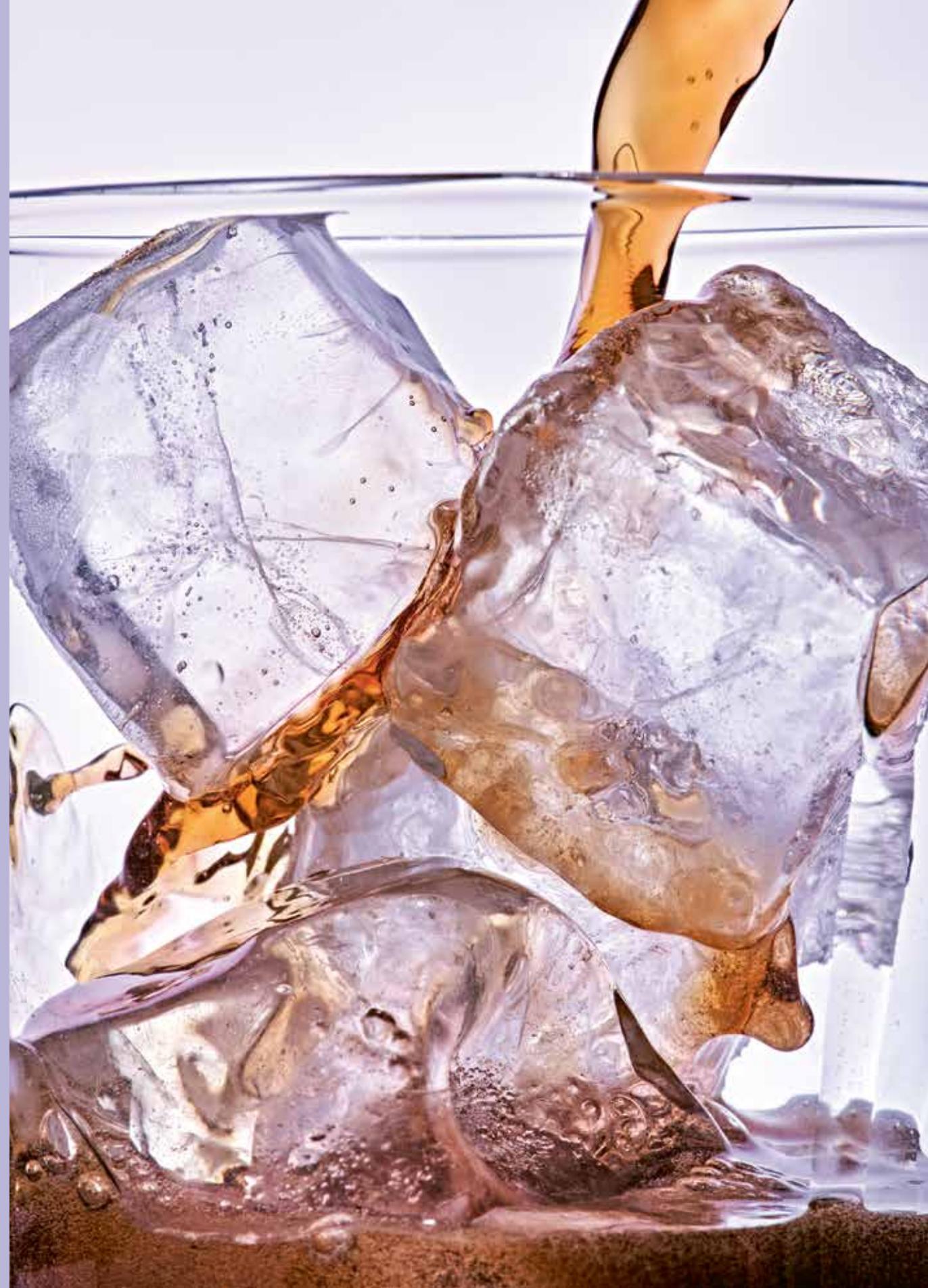
Übrigens, der beste Tipp, den ich jemals bekam: beim Shaken nicht übertreiben. Im besten Fall so, dass man dabei nicht lächerlich aussieht.

DRY SHAKING

Dabei handelt es sich um Shaking ohne Eis mit dem Ziel, Volumen zu erzeugen. Nur zu Beginn kommt Eis mit hinein, dann wird kurz angeschüttelt, das Eis entfernt und weiter geschüttelt. Diese Technik wird oft für Drinks mit Eiweiß- oder Aquafabaanteil genutzt.

STIRRING

Das ist das Gegenteil vom Shaken: Während beim Shaken die Eiswürfel mit hoher Geschwindigkeit an die Wand des Shakers gestoßen werden, damit Teile davon abplatzen und der gewünschte Verdünnungseffekt eintritt, ist Stirring im Prinzip Zen. Oder, wie Kazuo Uyeda, sagt: wie Seide weben. Mit dem Barlöffel wird ein kleiner Strudel im Glas erzeugt, indem man ungefähr 30-mal schnell rührt. Ist der Drink dann noch zu stark, wird weitergerührt. Beim Stirring sollte nur soviel Eis genommen werden, wie Kontakt mit der Flüssigkeit vorhanden ist; die Eiswürfel sollten also nicht über den Flüssigkeitspegel im Glas herausragen. Mehr Eis ist nicht nur überflüssig, sondern führt auch zu einer übermäßigen Verwässerung. Beim Shaken dagegen kann ruhig viel Eis zum Einsatz kommen, denn dabei geht es um ein schnelles Herunterkühlen des Drinks.



DIE TEE- HERSTELLUNG

Um zu verstehen, wieso ein Tee eigentlich so schmeckt, wie er schmeckt, ist es hilfreich, sich etwas mit dem Herstellungsprozess zu beschäftigen. Bei Tee ist es ein bisschen wie bei Wein: Das Aroma ist abhängig vom Klima und von der Bodenbeschaffenheit des Standortes der Teepflanze. Daher schmeckt der Tee einer Teesorte von unterschiedlichen Böden auch sehr unterschiedlich. Grundsätzlich gilt: Je kleiner (und jünger) das Blatt, desto höher ist die Qualität des daraus produzierten Tees. Für die Ernte (die immer per Hand erfolgt) gelten daher drei Qualitätsstufen:

HÖCHSTE QUALITÄT Dafür werden die noch geschlossenen Knospen und das erste Blatt verarbeitet (»one leaf and one bud«). Für den hochwertigsten weißen Tee, den Baihao Yinzhen, auch bekannt als Weißhaar-Silbernadel, werden sogar nur die Knospen gepflückt.

HOHE QUALITÄT Hierfür werden die Knospen sowie das erste und zweite Blatt verwendet.

MITTLERE QUALITÄT Die Knospen und jeweils das erste bis dritte Blatt werden verarbeitet. Der Zweig, an dem sich die Blätter befinden, wird immer mitgepflückt, bei einigen Tees werden auch die Stängel mitverarbeitet (zum Beispiel bei gerösteten Tees). Mitunter wird auch das vierte und fünfte Blatt gepflückt; diese werden »Suchong« genannt und häufig für chinesische Rauchtees verwendet (Lapsang Souchong).

Je älter und reifer die Teeblätter beim Erntezeitpunkt, desto kräftiger wird der Tee. Der Darjeeling First Flush ist ein junger zarter Darjeelingtee, gepflückt zwischen Februar und April. Beim Second Flush handelt es sich entsprechend um Tees der zweiten Pflückperiode, er ist schon ein bisschen kräftiger. Und der »Autumnal Tea« mit seinen festen Blättern ist noch einmal etwas intensiver.



REZEPTE



NO-FOODWASTE- DRINK

GURKENSCHALENLIMONADE

ZUTATEN

60 g Gurkenschalen
Saft von 5 Limetten
10 g gehackter Ingwer
80 g Zucker
650 ml stilles Wasser
Eis

ZUBEREITUNG

Die Gurkenschalen mit dem Limettensaft und 300 ml Wasser mischen. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den gehackten Ingwer mit dem Zucker und 350 ml Wasser mischen, aufkochen, und 10 bis 15 min bei geringer Hitze ziehen lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und danach zum Limetten-Gurken-Wasser gießen. Die Limonade im Standmixer pürieren (nicht alles auf einmal, damit die Gurkenschale gut gemixt wird) und durch ein feines Sieb passieren.

Die Limonade kühl stellen und mit Eis servieren.

272

SIRUPE

SIMPLE SYRUP (LÄUTERZUCKER)

Zucker und Wasser werden im Verhältnis 1:1 vermischt, kurz im Topf erhitzt und in eine saubere, gut schließende Flasche gefüllt.

RICH SYRUP

Zucker und Wasser werden im Verhältnis 2:1 vermischt, kurz im Topf erhitzt und in eine saubere, gut schließende Flasche gefüllt.

Beide Siruparten halten sich quasi unbegrenzt und müssen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

VARIATION SIRUP MIT KOKOSWASSER

Für einen Touch Urlaubsgefühl wird statt des Wassers einfach Kokoswasser verwendet. Dieser Sirup ist geschmacklich nicht so kokosintensiv wie ein Sirup, der aus Kokosfruchtfleisch oder Kokosmilch hergestellt wird.

Der enthaltene Zucker konserviert zwar, trotzdem hält sich der Kokoswassersirup nicht ewig. Bewahren Sie ihn daher im Kühlschrank auf und verbrauchen Sie ihn innerhalb von 14 Tagen.

273

REZEPTE

DANK

»Um ein Kind aufzuziehen, braucht es ein ganzes Dorf«, sagt ein afrikanisches Sprichwort. Um ein Buch zu schreiben, braucht man im Prinzip auch ein Dorf, es ist nie nur die Leistung einer einzelnen Person, oder wie Margaret Atwood am Ende ihres Buches Die Zeuginnen schrieb: »Jedes Buch ist eine Gruppenleistung«.

Ich danke meinem Mann Peter, der mir den Rücken freihielt, meine Launen und Phasen der Schreibblockaden ertrug, die Kinderorga übernahm und mir ermöglicht hat, sogar im Familienurlaub zu schreiben und Getränke auszuprobieren.

332

Meine Kinder Lilly und Jakob haben sich während der Schreib- und Tastingphasen wahlweise miteinander (seltener!), mit Fußball (häufiger!) oder mit ihren digitalen Geräten (sehr häufig!) beschäftigt. Mit Lilly habe ich neue Getränke probiert – sie war mir eine große Hilfe.

Nichts geht ohne Verleger, in meinem Fall waren es sogar zwei! Ich danke beiden Urs': Urs Hunziker und Urs Hofmann: vielen, vielen Dank für das Vertrauen und den Mut sowie das Engagement bei so einem speziellen Thema!

Ich danke Julia Voigtländer, meiner Lektorin, fürs Sortieren, die wichtigen kritischen Nachfragen und wirklich guten Hinweise an der richtigen Stelle!

Ohne Anna Maggi, Lektorin beim AT Verlag, wäre gar nichts gegangen! Vielen Dank fürs Planen, Einordnen, Zuhören und Anschieben, liebe Frau Maggi!

Carla Schmid, Buchgestalterin beim AT Verlag, hat das Buch in Ästhetik, Farben und Formen übersetzt! Ich danke dir für deine Ideen, den Austausch und das großartige Ergebnis, liebe Carla! Du hast es sogar geschafft, dass ich Pastellfarben gut finde!

Die Fotos von Jule Frommelt fand ich ja schon immer gut! Niemand kann Tropfen so gut einfangen wie du, liebe Jule: deine Bilder sind der Hammer und bringen Licht und Leichtigkeit in meine vielen Buchstaben!

Nadine Page ist nicht irgendeine Foodstylistin, sie hat ein sensationelles Händchen für Proportionen, Farben und Schatten, weiß, wie man Zucker, Zitrusfrüchte und Zesten arrangiert und schafft so besondere Bilder! Thanks so much, dear Nadine!

Professor Thomas Vilgis ist mein liebster Sparringspartner: Er ist Physiker, schreibt selbst Bücher, und wir streiten uns niveauvoll in der Schweizerischen »Salz & Pfeffer« über gastronomische Themen. Er war mir eine große Hilfe bei allen physikalischen Fragen, denn ich habe Physik in der elften Klasse abgewählt. Danke für deine Geduld bei meinen diversen nächtlichen Fragen!

Gleiches gilt für Robert Schröter, meinen Lieblingsbartender, wandelndes Bartenderlexikon und Autor des Textes über »Bitter« in diesem Buch. Lieber Robert: Vielen Dank für unseren nerdigen Austausch und das Styling der Drinks!

Kai Wolschke ist Barmanager der Goldfischbar in Berlin, und seine alkoholfreien Cocktails sind immer auf den Punkt! Für mein Buch schrieb er ein großartiges Plädoyer für gute alkoholfreie Drinks in den Bars dieser Welt! Vielen Dank!

333

Ohne Nils Henkel, nicht nur ein Hammerkoch, sondern auch ein Pionier der alkoholfreien Speisebegleitung! Ohne ein alkoholfrei begleitetes Menü auf Schloss Lerbach wäre ich nicht auf die Idee gekommen, dass eine gute alkoholfreie Begleitung möglich ist. Schreiben kann er auch noch – er ist selbst Kochbuchautor und hat das Vorwort zu diesem Buch verfasst. Ich fühle mich geehrt! Vielen Dank!

Amanda Wassmer-Bulgin ist Sommelière und Mutter, mag Wein, aber auch alkoholfreie Begleitungen. Ihre N/a-Pairings sind innovativ und spannend zugleich. Vielen Dank für das Schlusswort meines Buches, liebe Amanda!

Ohne Katrin Wilkens, Freundin, Journalistin und Buchautorin mit Hammerschreibe, hätte es mein erstes Buch nicht gegeben. Liebe Katrin, deine Ratschläge bei diesem Buch bei der einen oder anderen Hürde waren sehr sehr hilfreich! Dankeschön fürs Runterholen von den diversen Palmen!

Menschen, die selbst Bücher schreiben, kennen Schreibblockaden, die Zweifel und euphorischen Momente des Schreibflows. Claudia Zaltenbach, selbst Autorin mehrerer Kochbücher, hat mir zu den unmöglichsten Zeiten zugehört, mich bestärkt und motiviert. Danke dafür, liebe Claudia!

Distanz ist kein Hindernis – das beste Beispiel ist Sara Hochuli aus Zürich: immer ein offenes Ohr, einen guten Rat und das Reframing in scheinbar festgefahrenen Situationen! That's, what friends are for! Merci vielmal, liebe Sara!

Esther Kern ist ebenfalls Autorin im AT Verlag, ihre Erfahrungen beim Schreiben des Buches »From Leaf to Root« und der Austausch über fachliche und unsachliche Themen: unbezahlbar, liebe Esther!

Pamela May ist Grafikerin mit dem präzisesten Auge der Welt, mit ihrem enormen Erfahrungsschatz hat sie mir bei den diversen Entscheidungen sehr geholfen. Danke, Pamela!

Marina Rahm hat mich in kritischen Momenten sortiert und mich auf bessere Gedanken gebracht! Was Psychologinnen können, können eben nur Psychologinnen! Liebe Marina: merci!

Ich danke vor allem meiner Mutter, die mir immer sagte: »Alles wird gut, wenn du es mit der nötigen Energie machst!«. So wahr, Mama!

Last not least danke ich all den Sommelieren und Sommeliers, den Gastronominen und Gastronomen, die neue Wege gehen und experimentierfreudig sind und ihren Gästen spannende Getränke ohne Alkohol anbieten: you rock!

AUTORIN

Nicole Klauß, Jahrgang 1969, studierte Romanistik, Publizistik und Kunstgeschichte, war Art Consultant und Eventmanagerin und arbeitete in der Protokollabteilung eines großen Energieversorgers. Sie arbeitet jetzt als Gastroberaterin, ist Drinkscout, entwickelt alkoholfreie Getränke, ist Buchautorin («Die neue Trinkkultur») und Journalistin, hält Vorträge, führt Tastings und Workshops durch und ist Mutter von zwei mehr oder weniger pubertierenden Kindern.

Sie ist Mitglied bei Slowfood, kann nicht besonders gut nach Rezept kochen (beim Backen macht sie eine Ausnahme), macht ihre Miso selbst, mag weder Austern noch Kaviar noch Trüffel, investiert das so gesparte Geld in französische Jahrgangsardinen, besondere Salz- und Zuckersorten, Tee oder französischen Rohmilchkäse.

Obwohl sie keinen Alkohol verträgt, machte sie eine Wineexpert-Ausbildung an der Deutschen Wein- und Sommelierschule und hat überhaupt nichts gegen Wein! Es ist immer noch Alltag in Fine-dining-Restaurants, dass Weintrinkenden von den Sommelieren oder Sommeliers Monologe über den Wein, sein Terroir und das entsprechende Weingut erhalten, während Nichttrinkenden kulinarische Sackgassen wie Apfel- oder Rhabarberschorle angeboten wird.

Dieses Buch führt aus der Sackgasse hinaus.

