

Zum Thunfisch mit Wasabisauce passt Gurkensaft nur bedingt (1. Reihe Mitte). Gemischt mit Selleriesaft schmeckt er deutlich besser (r.). Klarer Tomatensaft mit Koriander ist perfekt (l.)



Birnensaft? Rauchtee? Oder doch Cola?

Wenn die Gäste nüchtern bleiben wollen, muss der Gastgeber ALKOHOLFREI servieren. Wer zu guten Speisen dann nur Wasser zu bieten hat, verdirbt den Genuss und enttäuscht die Esser. Ein paar raffinierte Tipps von Experten



Chefkoch Thomas Martin und Sommelière Lidwina Weh vom Hamburger Restaurant Jacob erfanden neue, sanfte Drinks

Ausgerechnet jetzt dieses Theater, beim Schmorbraten vom Almochsen. Erst wirft der Chefkoch das Handtuch, dann die Sommelière. Küchenmeister Thomas Martin vom Hamburger Hotelrestaurant Jacob stemmt seine Arme in die Hüften und schüttelt den Kopf: „Wir sollten unsere Verkostung abbrechen. Zu rotem Fleisch passt eben nur Rotwein. Und sonst nichts. Basta.“ Worauf Getränkefachfrau Lidwina Weh den Kopf senkt: „Er hat ja recht.“

Dabei begann unser Experiment vielversprechend. Würden es alkoholfreie Getränke schaffen, ein großes Essen zu begleiten? Man kennt das ja: Gäste eingeladen, gekocht wie der Welt-

meister, wunderbare Weine eingekauft. Aber dann schont Max wieder mal seine Leber, und Sophie fühlt sich nicht, und Monika muss fahren. Den Abstinenzlern also biedere Apfelschorle oder gar Spezi servieren? Den Weinfreunden dagegen edelste Rebsorten? Ziemlich ungerecht.

Andererseits: In Kochbüchern wird das Thema kaum behandelt. Zwar gibt es umfangreiche Abhandlungen über komplizierte alkoholfreie Cocktails – ob sie allerdings zu Fisch oder Fleisch oder Rosenkohl passen, wird so gut nie eruiert. Wir machen hier, freudig erregt, Pionierarbeit.

Chefkoch Martin hat als ersten Gang einen Thunfischsalat mit Wasabisauce vorgesehen. Auf →

einem ovalen Stehtisch warten 20 leere Gläser. Den Auftakt macht ein frisch gepresster Gurkensaft. Herr Martin und Lidwina Weh schnuppeln, nehmen einen Schluck und wirken wenig entzückt: „Schmeckt seltsam leer, keine Power, nichts.“ Salz und Pfeffer helfen. Vielleicht etwas Selleriesaft dazu? Deutlich besser. Limonaden mit Ingwer folgen. Nicht wirklich gut. Erst der kalte, klare, mit etwas Koriandergrün gewürzte Tomatensaft hellt die Mienen auf: „Ja-woll! Das perfekte Getränk zu rohem Fisch, sehr animierend, wunderbar lebendig.“

Weiter geht es mit Muskatkürbissuppe, gebratener Rotzunge, orientalisch gewürztem Perlhuhn. Ein mit Trinkessig verdünnter Apfelsaft krönt die Suppe, zum Fisch passt ein Fruchtcocktail aus dem Feinkostladen, das Geflügel verlangt nach Quittensaft.

Ausgerechnet aber zum Lieblingsessen der Deutschen, zum Sonntagsbraten, hier vom Almoachsen, versagen alle Kandidaten. Warum nur wies die Getränkeauswahl zu unserem Menü eine solche Lücke auf? Im Nachhinein lässt sich die Frage einfach beantworten: Weil alkoholfreien Getränken gegenüber Weinen die Vielfalt an Aromen fehlt und sie damit nuancenreichen Bratensaucen unterlegen sind.

Bei der Suche jedoch helfen ein paar Grundregeln, zum Beispiel, dass Säure (im Essen) und Säure (im Getränk) sich addieren – also bitte keinen Zitronensaft zum Sauerbraten! Oder dass Süße und Süße durchaus harmonieren – deshalb gern zuckersüße Getränke zum Dessert. Auch wichtig: Bitter schmeckende Gemüse (etwa Rosenkohl) harmonieren mit Gerbstoffen. Die finden sich in Tees und in Säften alter Apfelsorten oder etwa in Johannisbeersaft.

Was für Tipps haben Profis, wie würden sie das Fleisch begleiten? Eine Tee-Expertin riet, eine Mischung aus 65 Prozent geräucherter Lapsang Souchong und 35 Prozent Earl Grey aufzubrühen:



Johannisbeersaft mit seinen Gerbstoffen begleitet herberes Gemüse hervorragend. Cola funktioniert gar nicht

„Dazu geben Sie eine in Rum eingelegte Schattenmorelle.“ Eine alkoholisierte Kirsche? „Herrgott, ja, stimmt!“

Auch ein Weinhändler wusste nicht zu helfen: „Auf keinen Fall alkoholfreie Weine, auch wenn die teuer sind und damit vielleicht Qualität signalisieren.“ Im vergangenen Sommer erst habe er viele durchprobiert: „Große Degustation, nichts Gutes dabei, alles enteiertes Zeug.“

Tatsächlich produzieren in Deutschland derzeit nur zwei Qualitätsfanatiker Spitzengetränke ohne Alkohol, die den Vergleich mit Wein und Sekt nicht scheuen müssen: Jörg Geiger in Göppingen und Volker Raumland in Flörsheim-Dalsheim bei Worms. Geiger kreierte vor sieben Jahren Schaumwein-Cocktails aus Äpfeln und Birnen von schwäbischen Streuobstwiesen. Er mischte sie mit Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Quitten- oder Holundersaft, mit Gewürzen und Kräutern zu alkoholfreien Cuvéés. Und verkauft heute eine viertel Million Flaschen davon.

Volker Raumland, ohnehin renommiertes Sektmacher, überzeugt die Sterne-Gastronomie mit seinem Trauben-Secco, der selbst in Fachkreisen kaum als alkoholfrei identifiziert wird.

Raumlands Trauben-Secco und Geigers Prissecco haben sich bereits als Aperitif und als Begleiter zu Fisch bewährt. Nun müssen drei Malzbiere, ein Birnen-Balsamessig, ein bitterherbes Kräutergetränk aus dem Reformhaus und zwei Tees, darunter die Mischung aus Lapsang Souchong und Earl Grey, ihre Bratentauglichkeit unter Beweis stellen.

Wieder naht die Almoachsen-schnitte. Küchenchef und Sommelière führen Glas für Glas zur Nase, schmecken und schlucken, dann ist das passende Getränk gefunden. Ein Gläschen, gefüllt mit Apfelsaft und einem Schuss Birnen-Balsamessig wird unangefochten zum Sieger gekrönt. Gefolgt von der Teemischung mit der Kirsche – aber nicht in Rum, sondern brav in Sirup eingelegt. ✨

Michael Dietrich

Menü und Getränke

Aperitif

Trauben-Secco (Raumland)

Vorspeise

Thunfischtatar

Klarer Tomatensaft mit Koriander

3 Kilo grob zerkleinerte Tomaten ca. 1 Stunde mit einem halben Bund Koriander marinieren. Pürieren und über Nacht durch ein Tuch in ein passendes Gefäß abtropfen lassen. Eiskalt mit ein paar Tropfen Olivenöl servieren.

oder **Gurke-Sellerie-Saft mit Salz und Pfeffer**

1 Bund Staudensellerie, geputzt und zerkleinert, sowie 2 Salatgurken, geschält und zerkleinert, durch einen Entsafter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl servieren.

Suppe

Kürbissuppe

P.X.-Essig (Gegenbauer) mit Apfelsaft

Im Verhältnis 1:1, höchstens 0,1 Liter servieren.

Fisch

Gebratene Rotzunge

Prissecco weißduftig (Manufaktur Jörg Geiger)

Geflügel

Perlhuhn orientalisch

Konstantinopler Apfelquitten-Saft (van Nahmen)

Fleisch 1

Braten vom Almoachsen

Lapsang-Souchong-Tee (auch „Rauchtee“, Reformhaus), gemischt mit Earl Grey

Fleisch 2

Rehrücken mit Rosenkohl

Apfel- mit Aroniasaft (Reformhaus) gemischt

Dessert

Birne Helene mit Schokoladensauce

Kakao

Digestif

Verveine-Tee

Bezugsquellen:

- 1) Sekthaus Raumland, www.raumland.de, Tel.: 06243/908070
- 2) Firma Gegenbauer, www.gegenbauer.at, Tel.: 0043/1/6041088
- 3) Manufaktur Jörg Geiger, www.manufaktur-joerg-geiger.de, Tel.: 07161/9990224
- 4) Obstkellerei van Nahmen, www.vannahmen.de, Tel.: 02852/5335

Alle Produkte sind auch in guten Feinkostgeschäften erhältlich.