

Anstossen mit Sti(e)l

Ein Aperitif ist eine Einladung zum gemütlichen Beisammensein. Doch was trinkt jemand, der keinen Alkohol will? Es gibt stilvolle Alternativen zu Wasser und Orangensaft.



Monika Neidhart

Der laue Abend lädt an den See ein. Die Aussicht, einen wunderbaren Sonnenuntergang zu erleben, weckt Lust, den Moment zu feiern. "Hätten Sie gerne einen Aperitif zum Starten", fragt die Serviceangestellte im Restaurant. Am Nachbartisch widerspiegelt sich die Sonne als goldene, funkelnde Kugel im Drink. Verlockend. Doch was wählen, wenn einem der Alkohol schnell in den Kopf steigt, mit dem Auto unterwegs ist oder Jugendliche miteinbeziehen will? Die Alternativen sind meist schnell aufgezählt: Orangensaft oder Wasser. Es geht auch anders. Wichtig für ein alkoholfreies Getränk ist neben dem Was die kühle Temperatur der Flüssigkeit. Nicht zu vergessen das Glas, in dem der Drink serviert wird.

Zitrusfrüchte bringen Frische ins Getränk

Mit einem Sommerdrink wird der Moment genussvoll; unwichtig ob am See, in den Bergen, während einer Arbeitswoche oder in den Ferien. Damit er erfrischend ist und die Lebensgeister neu weckt, sollte er keinen oder nur wenig Alkohol enthalten. Aber auch nicht nur aus Fruchtsäften bestehen, weil sie sättigend sind und bereits einige Kalorien enthalten. Besonders erfrischend sind Kreationen mit Wasser und Limetten, Zitronen, Minze, Ingwer, Holunderblüten oder Eiswürfel. Ohne grossen Aufwand lässt sich so Wasser aromatisieren und ansprechend präsentieren. Eine durchsichtige Glaskaraffe mit gekühltem Wasser füllen und mit Ingwer-, Gurken- und Zitronenscheiben ergänzen. Oder einige Beeren, frisch oder tiefgefroren, die dann gleichzeitig die Eiswürfel ersetzen, mit Zitronenschnitzen und Basilikum oder Pfefferminze dem Wasser zugeben. So wird bereits der Krug zum Blickfang. Ausprobieren lohnt sich auch ein Drink aus feinem Trinkessig, verdünnt mit Mineralwasser oder "on the rock", direkt über Eiswürfel, serviert. Damit das Wasser erfrischt, soll es gekühlt serviert werden. Kohlensäurehaltiges Mineralwasser macht das Getränk spritziger. Das perlige, prickelnde Gefühl lehnt sich an ein Proseccogefühl an.

Wer es etwas aufwändiger möchte, schaut sich etwas von den Profis ab. Grundsätzlich braucht ein Drink eine aromatragende Flüssigkeit. Bei Alkohol ist es z.B. Rum, Wodka oder Gin, bei alkoholfreien oft ein Fruchtsirup wie aus Cranberry, Himbeer oder Passionsfrucht, die ein starkes Aroma haben. Dann einen Filler, oder Füller, wie Tonic Water, Ginger Beer, San Bitter, Mineralwasser. Kräuter und oder Früchte / Gemüse geben Geschmack und Optik. Dazu etwas Zucker oder Zuckersirup und viel Eis.

Es gibt unzählige, alkoholfreie Varianten von Klassikern wie Virgin Colada, Virgin Mojito oder Sin Tonic. Dafür gibt es die bekannten Spirituosen auch ohne Alkohol. Solche Produkte sind

jedoch zum Teil recht teuer, obwohl die meisten nichts anderes als Wasser mit naturidentischen Aromen enthalten. Bei solchen Getränken wird das Glas bis zu 2/3 mit Eiswürfel gefüllt. Dadurch wird das Getränk schnell kalt ohne dass es zu stark verwässert wird. Sie werden als Mocktails bezeichnet, eine Wortkreation aus Cocktail und "to mock", das so viel heisst wie nachahmen oder vortäuschen. Also kein Mokieren darüber, dass jemand keinen Alkohol trinkt.

Trinken mit Sti(e)

Die Wirkung des Trinkglases darf nicht unterschätzt werden. Am schönsten erstrahlt die Farbe des Getränkes in einem ungefärbten Kristallglase. Auch wenn Drinks oft in zylinderförmigen Gläsern, wie Tumbler oder Highballs, serviert werden, sind Gläser mit Stiel im Sommer im Vorteil. Die warme Hand umfasst nur den Stiel, wärmt also nicht unnötig das Getränk auf. Ein gekühlter, alkoholfreier saurer Most wirkt in einem Bierhumpen ganz anders als in einem Sekt- oder Weissweinglas. Hoch und schlank verbreitet ein solches Glas bereits eine festliche Stimmung, die goldgelbe Farbe des Saftes kommt voll zur Geltung. Ausgarniert mit einem Thymianzweig und allenfalls ein, zwei kleinen Kugeln Äpfeln, ein perfekter Sommerdrink, der alle Anforderungen erfüllt und ein gutes Beispiel ist, was Glas und Stiel zum Trinkgenuss beitragen.

Prickelnder Genuss ohne Alkohol

Die Frage nach einem alkoholfreien Apéritiv beschäftigte auch Patricia Dähler und Esther Schaefer aus Mammern, als die 0.5 Promille-Grenze für Autofahrer eingeführt wurde. Patricia Dähler begann mangels stilvollen Alternativen zu experimentieren. "Es kann doch nicht sein, dass im Thurgau, der Hochburg des Schweizer Apfelanbaus, Orangensaft fast als einzige alkoholfreie Variante angeboten wird". Aus "Trube und Oepfel" entstand der Tröpfel. Tröpfel Der Erste besteht aus 2/3 Trauben, davon 90% Riesling und 10% Johanniter, und 1/3 aus 25 verschiedenen Apfelsorten von Hochstamm-bäumen. Das kohlen-säurehaltige Getränk mit Champagnerverschluss und durchsichtiger Flasche rückt auch optisch zu den alkoholhaltigen Schaumweinen auf. Die Formsprache ist den zwei Frauen auch in den anderen Getränken wichtig. Sie sollen sich optisch nicht von ihren alkoholhaltigen Pendants unterscheiden – Gleichwertig mit oder ohne Alkohol.



Holunderdrink, alkoholfrei (für 1 Glas à 3 dl)

Zutaten

0,1 - 0,2 dl Holunderblütensirup
0,2 dl Zitronensaft, frisch gepresst
4-6 Eiswürfel
3 dünne Scheiben Salatgurke
2 dl Süssmost, mit Kohlensäure
evt. frischer Zweig Thymian

Vorgehen

Sirup und Zitronensaft in ein hohes Trinkglas geben. Eiswürfel beifügen. Mit Süssmost auffüllen. Gurkenscheiben auf einen Holzspieß längs aufstechen und zusammen mit Thymianstrauss ins Glas stellen.

Virgin Mojito

Zutaten:

½ Limette
1-2 Teelöffel weisser Rohrzucker
Frische Pfefferminzblätter
Ginger Ale oder kohlsäurehaltiges Wasser

Garnitur: Pfefferminzblätter

Vorgehen

Rohrzucker und fein geschnittene Limonenschnitze miteinander zerstoßen. Mit den Pfefferminzblättern und einem langen (Bar-)Löffel die Innenseite des (Wein-)Glases ausreiben, jedoch nicht zerdrücken. Sonst ergibt sich eine bittere Note. Danach zerstoßene Limonenschnitze ins Glas geben, mit gebrochenem Eis oder Crushed-Ice bis zum Rand befüllen und Ginger Ale / kohlsäurehaltiges Wasser dazugeben. Als Garnitur Pfefferminzzweige