

VOLL IM SAFT

Alkoholfreie Speisenbegleiter haben sich als Äquivalent zu qualitätsvollen Weinen längst etabliert, da sie diesen an Komplexität in nichts nachstehen. Einige Säfte haben es Gourmets besonders angetan – zu Recht?

TEXT SEBASTIAN SPÄTH FOTO STEFAN GERGELY

Gäste, die keinen Alkohol trinken, dürfen in einem guten Restaurant durchaus Alternativen erwarten – kunstvolle Saftkreationen zum Beispiel.



Im neuen Luxushotel »Amauris« an der Wiener Ringstraße gibt es zu jedem Menü auch eine große Auswahl alkoholfreier Getränke.

Es ist noch gar nicht lange her, da sorgte die Frage nach einer alkoholfreien Menübegleitung bei Sommeliers lediglich für Unverständnis. Dass sich das geradezu fundamental gewandelt hat, ist auch das Werk von Peter van Nahmen, Saftproduzent in vierter Generation.

In seiner Obstkellerei im niederrheinischen Hamminkeln, etwa eine Autostunde entfernt von Düsseldorf, lässt der 53-Jährige exotische Früchte wie die piemontesische Wildpflaume verarbeiten, eine vom Aussterben bedrohte Sorte, die ausschließlich in der italienischen Alpenregion zwischen 400 und 600 Metern Höhe gedeiht. Dieser Saft sei so edel, dass sogar der deutsche Bundespräsident ihn ausschenken lasse, wenn er Staatsgäste empfängt, wird gemunkelt. Der frisch gekrönte König Charles von England etwa habe ein Glas vorgesetzt bekommen,



Bergapfelsaft von Thomas Kohl: Sein Rohstoff wächst auf fast 1000 Metern Seehöhe in Südtirol.

als er im März zum Staatsbankett auf Schloss Bellevue antrat, erzählt Obstkellerer van Nahmen stolz.

STERNSTUNDE FÜR DEN SAFT

Vorüber ist die Zeit, in der Wein als einzig wahre Begleitung zu edlen Speisen gesetzt war. Von Konventionen befreit, experimentieren Sommeliers heute weltweit mit alkoholfreien Getränken wie Tees, aromatisiertem Wasser, Malzdrinks, Kombucha und natürlich Obst- und Gemüsesäften.

Wobei Saft nicht gleich Saft ist. Die EU unterscheidet in ihrer Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung vier verschiedene Arten. Am hochwertigsten ist Direktsaft, den man, wie sein Name schon sagt, direkt aus Früchten presst. Als hundertprozentiger Saft darf aber auch solcher bezeichnet werden, der aus Konzentrat besteht. Dieses wird ins jeweilige Verbrau-

cherland verschickt, wo es mit Wasser wieder trinkbar gemacht wird. Das Obst dafür kommt oft aus China. Nektar enthält je nach Sorte 25 bis 50 Prozent Frucht und ein sogenanntes Fruchtsaftgetränk überhaupt nur sechs Prozent Fruchtanteil.

Saftproduzent van Nahmen hat dieser Klassifikation eine weitere Kategorie hinzugefügt, die Königsklasse, wenn man so will: sortenreine Säfte. Wenn auf einer Flasche »Wilde Pflaume aus dem Piemont« steht oder »Dornfelder Traube«, dann besteht der Saft auch zu 100 Prozent daraus – anders als bei Supermarktprodukten, für die zur Kostenersparnis meist Früchte unterschiedlicher Provenienz gemischt werden.

TOPGASTRONOMIE ALS KUNDE

In zahlreichen Spitzenrestaurants, wie etwa dem »Alchemist« in Kopenhagen, Kevin Fehlings »The Table« oder bei Tim Raue, sind van Nahmens sortenreine Erzeugnisse bereits als alkoholfreies Pendant zu qualitativ vollen Weinen im Sortiment. Und er ist mit seinem Angebot längst nicht mehr allein: Auf der Schwäbischen Alb produziert Jörg Geiger alkoholfreie Proseccos und Süßweine aus Streuobst, in Südtirol, auf knapp 1000 Metern Höhe, presst Thomas Kohl alte, besonders aromatische Apfelsorten zu edlen Säften. Einige der außergewöhnlichsten Abfüllungen kommen vom Obsthof Retter im steirischen Pöllau, >

SOMMELIERS AUF DER GANZEN WELT HABEN EINE NEUE SPIELWIESE: SELBST GEMACHTE SÄFTE. IMMER HÄUFIGER WERDEN DIESE ZU EDLEN MENÜS ANGEBOTEN.



Peter van Nahmens sortenreine Säfte, wie zum Beispiel die gelbe Tomate (r.), werden von Luxushotellerie und Spitzengastronomie stark nachgefragt.





Frisch gepresst: Die Essenz aus Früchten und Gemüse kann ähnlich komplexe Formen annehmen wie Wein und Champagner – alles eine Frage der Herstellung.

> wo Kelterer Werner Retter sogenannte Wild-Direktsäfte herstellt, die er – wie bei Weinen üblich – einem mehrjährigen Reifungsprozess unterzieht. »Wildfrüchte und Beeren haben wesentlich mehr Antioxidantien, mehr Säure und weniger Fruchtzucker als Plantagen- und Kulturobst«, erklärt Retter. Das mache sie überhaupt erst lagerbar. Diese Säfte werden in schicke, an feinen Wein erinnernde Flaschen gefüllt und mit einem Jahrgang versehen.

Wer die Säfte des Österreicherers degustiert, erlebt eine neue Dimension von Trinkgenuss, stößt dabei allerdings auch in eine neue Preisdimension für Saft vor. Die gerade erschienene »2015er Wild-Preiselbeere«, in der Retter sein Meisterwerk sieht, schlägt mit satten 133 Euro pro Flasche zu Buche. Noch interessieren sich vor allem Spitzengastronomie und Luxushotellerie dafür. Doch auch die Nachfrage von Privaten steigt. Bei van Nahmen etwa mache das Premiumsegment bereits 60 Prozent der

Produktion aus, wie der Chef berichtet.

REVOLUTION IM GLAS

Saft einfach fertig zu beziehen, wäre für Sebastian Frank allerdings zu simpel. Der in Mödling bei Wien geborene Zwei-Sterne-Koch ist so was wie Österreichs Kulinarik-Botschafter in Berlin. Seit 2010 entwickelt er in seinem Restaurant »Horváth« die Gerichte seiner Heimat zu handwerklich höchst anspruchsvoller Avantgardküche weiter. »Warum sollte ich auf ein Fertigprodukt zurückgreifen,

Für Zwei-Sterne-Koch Sebastian Frank war die Schwangerschaft seiner Lebensgefährtin der Anlass, Saftbegleitungen zu Gerichten zu kreieren.



wo selbst gemischte Säfte ungezählte Möglichkeiten bieten, ein Gericht auf ganz neue Art und Weise zu begleiten, und zwar unabhängig von der relativ fest vorgegebenen Charakteristik eines Weins«, so Frank. »Einem Gericht mit gedämpftem Gemüse kann ich durch den begleitenden Saft zum Beispiel fehlendes Röstaroma hinzufügen.«

Die Idee, ein mit seinen Gerichten korrespondierendes nicht alkoholisches Getränk, gleichwertig mit einem Glas Wein, zu kreieren, kam ihm während der Schwangerschaft seiner Lebensgefährtin. Sein damaliger Souschef habe ihm dann von einem Besuch im Restaurant »Kadeau« auf der dänischen

Fotos: Photodisc / Getty Images, René Ritis, Stefan Gergely, Anne Sobonharting / annesobonharting.com - Berlin

KAROTTEN-KAMILLE-SAFT

Rezept: »Nobelhart & Schmutzig«, Berlin

ZUTATEN

1 l frisch gepresster, roher Saft aus Karotten (von Wilmars Gärten in Brandenburg)
10 g getrocknete, zerstoßene Kamille (von Schnelles Grünzeug in Mecklenburg-Vorpommern)

ZUBEREITUNG

- Den Karottensaft mit der Kamille verrühren.
- 1 bis 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Zwischendurch probieren, ob es genug nach Kamille schmeckt.
- Durch ein feines Tuch passieren.
- Zur Haltbarmachung einfrieren, nicht erwärmen bzw. pasteurisieren, da die ätherische Charakteristik und Frische der Karotte dadurch verloren geht.
- Gekühlt im Champagnerglas servieren.



Insel Bornholm berichtet, wo dieser eine alkoholfreie Begleitung serviert bekommen hatte, bestehend aus verschiedenen aromatisiertem Apfelsaft.

Diese Idee einer Basisflüssigkeit fand Sternekoch Frank gut und modifizierte sie. Sein Grundsatz besteht zur einen Hälfte aus zwei Sorten Äpfeln – einer süßen und einer säuerlichen – und zur anderen aus Karotten, Stangensellerie und Petersilienwurzel, die er alle zusammen entsaftet. Damit das Ergebnis nicht zu sättigend ist, unterzieht er dieses Gemisch einer Heißfiltration, die alle Feststoffe von der Flüssigkeit trennt, sodass diese einfach abgeseigt werden können. Das Ergebnis motzt er beispielsweise mit Zutaten wie Molke, Leindotteröl, Meerrettich oder Honig auf oder versieht in anderen Varianten die Glasränder wie bei einer Margarita mit eigens hergestellten Gewürzmischungen. Diese Kreationen seien eigentlich viel zu komplex, um sie nur als Säfte zu bezeichnen, sagt Wahlberliner Sebastian Frank, es handle sich dabei viel eher um kleine, flüssige »Satellitengerichte«.



»Nobelhart & Schmutzig«-Betreiber Billy Wagner setzt auch bei den angebotenen Saftkreationen ausschließlich auf Produkte aus dem Berliner Umland.

»RADIKAL REGIONAL«

»Unsere Gerichte leben und sterben mit der Qualität der Zutaten. Das trifft auf jede einzelne kleine Zutat zu. Das macht den Unterschied«, so Billy Wagner vom Berliner Gourmettempel »Nobelhart & Schmutzig«. »Je ursprünglicher die Zutaten sind, die man einkauft, desto größer können die Unterschiede zu dem sein, was wir in der Hand hatten, als wir das Rezept erarbeitet haben. Das ist toll und gut so! Denn darin birgt sich die Möglichkeit, Kochen auf eine ganz neue Weise zu erleben und zu lernen, vom Produkt ausgehend zu arbeiten, so wie wir.«

> Auch das »Nobelhart & Schmutzig«, ebenfalls in Berlin und aktuell auf Platz 45 der »The World's 50 Best«-Liste, nimmt den Trend des sogenannten »Juice Pairings« sehr ernst. Dort entscheiden sich inzwischen gut zehn Prozent der Gäste für die nicht alkoholische Begleitung. Das sei ein wachsender Wirtschaftsfaktor, der nicht zu vernachlässigen ist, erklärt Souschef Florian Hartinger. Denn bekanntermaßen wird in der Gastronomie vor allen Dingen mit Getränken Geld verdient. 80 Euro kostet im »Nobelhart & Schmutzig« die alkoholfreie Speisenbegleitung, die bei jedem Menüwechsel aufs Neue zusammengestellt wird, aus einem Rezept-Pool, der inzwischen etwa 30 alkoholfreie Saftmischungen umfasst und weiterwächst.

Einen Teil der Säfte macht man in dem Luxusrestaurant dabei selbst, andere werden von lokalen Keltereien bezogen und weiterverarbeitet. Der Quittensaft von Stefan Vetter etwa werde mit Heu versetzt, dann zu einem Kaltauszug angesetzt und abschließend passiert. »Längst ein Klassiker«, so Souschef Hartinger.

Maximilian Wölle, Chef-Barkeeper im neu eröffneten Luxushotel »The Amauris« am Wiener Ring, sieht den Trend nüchterner, obwohl auch das hoteleigene Restaurant »Glasswing« ein gutes Beispiel für eine exzellente Begleitung mit Getränken ohne Alkohol abgibt. Er respektiere, wenn jemand keinen Alkohol trinken will. Doch statt diesen Gästen nur Säfte zu kredenzen, wird dort zum siebengängigen Menü von

Küchenchef Alexandru Simon ein Wechsel aus Säften, fermentieren Getränken und alkoholfreien Cocktails, sogenannten Mocktails, angeboten, wie der »Piment Colada« aus Kokoswasser, geklärtem Ananassaft, »Lyre's Spiced Cane Spirit«, Piment d'Espelette und Ginseng. »Sieben Gänge nur mit Saft ist nichts für die meisten Gäste«, so Barkeeper Wölle. »Auch wenn es verschiedene Geschmäcker sind, irgendwann macht der Gaumen zu.« Die neu gewonnene Freiheit, wild zu kombinieren, sei die eigentliche Errungenschaft: Wein mit Cocktails, Tees mit Säften, fermentierte Getränke mit Bier und so weiter. Die Gäste seien dafür offener denn je, sagt Wölle. Zumal dann, wenn sie spüren, dass sich jemand wirklich Gedanken gemacht hat. >



GEMÜSESAFT MIT LEINDOTTERMOLKE

Rezept: »Horváth«, Berlin

ZUTATEN FÜR DAS BASISGETRÄNK

200 g Karotten, geschält
300 g Petersilienwurzel, geschält
300 g Stangensellerie
2 Gala-Äpfel
2 Granny-Smith-Äpfel
1 g Ascorbinsäure

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten entsaften, mit der Ascorbinsäure mischen. In einem Topf auf 80 °C erhitzen und vorsichtig die Feststoffe, die sich an der Oberfläche abgesetzt haben, entfernen: entweder abschöpfen oder vorsichtig durch ein Tuch passieren. Anschließend den Saft kühl stellen.
- Gekühlt trinken – im »Horváth« wird er im »Josephinenhütte«-Champagnerglas serviert.

ZUTATEN FÜR DIE LEINDOTTERMOLKE

500 ml saure Molke
300 ml Basisgetränk
70 g frisch geriebener Meerrettich
50 g Rapschönig
50 ml Leindotteröl
Salz

Alle Zutaten mischen, fein pürieren, 6 Stunden ziehen lassen und anschließend abseihen.

Vor dem Servieren: Leindottermolke gut schütteln und anschließend mit Basisgetränk strecken.

Fotos: Stefan Gerejely

PIMENT COLADA

Rezept: »Amauris«, Wien

ZUTATEN

2,5 cl Lyre's Cane Sugar Spirit
3 cl Kokoswasser (ungesüßt)
3 cl geklärter Ananassaft
2 Dashes Ginseng-Extrakt
2 MS Piment d'Espelette

Garnitur: Kaffir-Limetten-Blatt
Glas: Whisky-Tumbler + große Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in ein Mixing-Glas geben und anschließend mit Eis ca. 20 bis 30 Sekunden rühren.
- Den gekühlten Drink in einem Whisky-Tumbler mit einem großen Eiswürfel servieren.
- Diese Methode stammt von Dave Arnold (Autor von »Liquid Intelligence«) und wurde erstmals vor über zehn Jahren in seinem Blog veröffentlicht. Er ist der Meister der Klärung.
- Für die Klärung mit Agar-Agar benötigen Sie 2 Prozent der gesamten Flüssigkeit in Agar-Agar-Pulver (für 100 Milliliter Flüssigkeit benötigen Sie also 2 Gramm Agar-Agar). Das Flüssigkeitsverhältnis sollte 4 zu 1 betragen (Saft zu Wasser). Agar-Agar und Wasser auf dem Herd mischen und unter ständigem Rühren 5 Minuten lang kochen lassen, dann den Saft einige Sekunden lang auf dem Herd einrühren (die Mischung sollte etwa 35 °C haben). Herausnehmen und in eine Schüssel gießen, die Schüssel in ein Eisbad stellen. Wenn sie wie ein Gel aussieht, ist sie fest. Verwenden Sie einen Schneebesen, um das Gel vorsichtig in »Quark« aufzubrechen. In ein Mulltuch geben und leicht auspressen, um den klaren Saft zu erhalten.



TIPPS & ADRESSEN

Obstkellerei van Nahmen

1917 als Apfel- und Rübenkrautfabrik gegründet, startete 1930 die Produktion von Obstsaften. Seit 2005 führt Peter van Nahmen, Urenkel des Gründers, die Geschäfte am Niederrhein. Mit sortenreinen Obstsaften, Frucht-Seccos und trendigen Sparkling Juicy Teas hat er erfolgreich eine neue Nische besetzt.
Diersfordter Straße 27
46499 Hamminkeln
T: +49 2852 96099-0, vannahmen.de

Obsthof Retter

Auf dem Obsthof Retter im steirischen Pöllau werden in einem speziellen Manufakturverfahren aus Wildfrüchten aus den weltweit besten Urwaldlagen Bionatursaften und alkoholfreie Jahrgangsabfüllungen produziert, die bis zur optimalen Trinkreife hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers reifen.
Winzdorf 142
8225 Pöllau
T: +43 3335 4131-0, obsthof-retter.com

Manufaktur Jörg Geiger

Jörg Geigers Herz schlägt für alte Apfel- und Birnensorten von der Schwäbischen Alb. In seiner Manufaktur verarbeitet er seit 30 Jahren Streuobst zu einmaligen Destillaten, Schaumweinen und alkoholfreien Sekten, »PriSecco« genannt, die fast so edel sind wie Champagner.
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat
T: +49 7161 99902-24, manufaktur-joerg-geiger.de

Kohl Bergapfelsäfte

Auf fast 1000 Metern Seehöhe am Ritten in Südtirol produziert Kelterer Thomas Kohl naturreine Bergapfelsäfte mit der Idee, seine handgepflückten Äpfel so gut zu behandeln wie Wein. Seit ein paar Jahren pflanzt der Apfelbauer auch seltene Apfelsorten an, zum Beispiel Winter-Calville, Ananasrenette oder Goldparmane, die er als »Grand Cru« verkauft.
Hauptstraße 35
39054 Unterinn am Ritten
T: +39 471 359442, kohl.bz.it




**PETER
SCHROPP**

Der staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker, Jahrgang 1962, hat sich im Bereich Sensorik (Mineralwasser, Fruchtsaft) in den letzten Jahren weltweit große Reputation erworben.

»JEDE SORTE HAT IHREN EIGENEN CHARAKTER«

Der promovierte Lebensmittelchemiker Peter Schropp initiierte 2019 die weltweit bislang einzige Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier an der Doemens Akademie in Gräfelfing bei München. Dort kann man auch eine Ausbildung zum Wassersommelier machen, die Schropp ebenfalls leitet. Hier erklärt er, worauf es beim Einsatz von Saft als Menübegleiter ankommt.

INTERVIEW SEBASTIAN SPÄTH

FALSTAFF *Herr Dr. Schropp, was gibt es beim Einsatz von Saft als Speisenbegleiter zu beachten?*

PETER SCHROPP Durch seinen relativ hohen Zuckergehalt kann Fruchtsaft bei Genuss von größeren Mengen sehr sättigend wirken. Daher sollte man es am besten ähnlich machen wie bei Wein: den Fruchtsaft – perfekt serviert im Weinglas – in kleineren Mengen genießen und als Durstlöscher ein Mineralwasser bereitstellen. Alternativ kann man den Fruchtsaft natürlich auch zu einer Schorle mischen. Hier sollte man unbedingt darauf achten, ein Mineralwasser mit möglichst geringem Gehalt an Hydrogencarbonat zu verwenden, da sonst die Fruchtsäure des Saftes verringert wird und somit die Schorle ihren ganz typisch frischen, fruchtigen Charakter verliert.

Gibt es, wie bei Wein, Empfehlungen für die ideale Trinktemperatur eines Safts?

Auf jeden Fall sollte er nicht zu kalt sein. Aromen werden bei Raumtemperatur intensiver wahrgenommen. Etwa elf Grad ist die niedrigste Temperatur, bis zu der Saft noch seine volle Aromatik entwickeln kann.

Wie lässt sich ein qualitativ hochwertiger Saft von einem konventionellen unterscheiden?

Säfte, wie man sie im Supermarkt findet, sind qualitativ bereits sehr hochwertig. Gerade für

die gehobene Gastronomie werden von Obstkeltereien wie beispielsweise van Nahmen, Kohl, Retter oder Geiger auch sortenreine Fruchtsäfte angeboten, bei denen man entdecken kann, welche Spezifika unterschiedliche Sorten entwickeln können. Aroma, Duft, Farbe, Mundgefühl – jede Sorte hat ihren eigenen Charakter.

Allein vom Flaschenetikett ausgehend kann man diese Qualitätskriterien aber nur schwer beurteilen ...

Auch das Etikett ist ein gutes Erkennungsmerkmal. Auf vielen hochwertigen Säften finden sich neben den lebensmittelrechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselementen auch Angaben über Süße- und Säuregehalt des Produkts, sodass man ihn ideal kombinieren kann. Obstkelterer Thomas Kohl aus Südtirol gliedert sein Angebot an sortenreinen Bergapfelsäften nach deren Säuregrad: von sehr süß wie der Jonagold bis säurebetont wie der Weirouge, eine Sorte, die sich durch ihr vollständig rotes Fruchtfleisch auszeichnet.

Zum Food Pairing: Gibt es Faustregeln, welche Saftsorte zu welchem Gang passt?

Zu feinen, leichten Gerichten wie Salaten oder Fisch passen milde, helle Säfte von Apfel, Birne oder Orange. Die herbe Note der Johannisbeere oder Sauerkirsche passt hervorragend zu dunklen Fleisch- und

Wildgerichten. Das süße Aroma eines Aprikosennektars harmoniert gut mit asiatischen Gerichten. Der vielschichtige Geschmack der Quitte entfaltet sich hingegen perfekt in Verbindung mit Käse. Rhabarber passt zu Ziegenkäse und Fischgerichten. Und zu einem fruchtig-scharfen Curry ist meines Erachtens Ananassaft ideal.

Die schädliche Wirkung übermäßigen Alkoholkonsums ist kein Geheimnis, weniger bekannt ist dagegen das Gesundheitsrisiko, das Fruchtsäfte bergen. Fruchtzucker wandelt unser Dünndarm direkt in Fett um. Geschieht das über einen längeren Zeitraum, entsteht eine Fettleber. Wie gesund ist Saft wirklich?

Fruchtsäfte sind meiner Meinung nach sehr gesund, was auch in der Lebensmittelpyramide der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zum Ausdruck kommt. Gemeinsam mit Obst und Gemüse findet man dort Säfte als wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Schließlich enthalten Fruchtsäfte auch wertvolle Nährstoffe wie Vitamine, Mineralien und weitere sogenannte sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Seit einiger Zeit gibt es auch Hersteller, die ihre Säfte mit Kokoswasser mischen, das lebensmittelrechtlich auch als Saft gilt. Man hat also einen hundertprozentigen Saft, der aber weniger Kalorien und weniger Zucker enthält – das allerdings auch meist zulasten des Aromas. <