

# TEE UND SAFT ZUR STERNEKÜCHE

Aus unterschiedlichen Gründen verzichten manche Gäste auf Wein oder Bier zum Essen. Aufmerksame Sommeliers bieten in solchen Situationen das Essen optimal ergänzende, alkoholfreie Alternativen an.



BILDER: EISENHUT & MAYER / BRANDSTÄTTER VERLAG

← Zwei erfrischende Aperitif-Drinks: Heidelbeer-Ingwertonic und Wacholder-Fizz. Beide passen zu Fingerfood, Vorspeisen und Snacks.

Zwischen den Schlemmereien über die Feiertage und ersten Promenaden in Bademode wollen viele Schweizerinnen und Schweizer ihren Körper in Form bringen. Ein paar Kalorien weniger im Glas ist der gute Vorsatz zur Fastenzeit. Obwohl heute nicht mehr so streng gefastet wird wie früher, verzichten dennoch zahlreiche Menschen während der 40 Tage vor Ostern auf Wein, Bier und Schnaps als Getränke zum Essen. Für einen Verzicht auf Alkohol gibt es zahlreiche weitere, das

ganze Jahr über aktuelle Gründe: Autofahren, Schwangerschaft, Sport, das Einnehmen von Medikamenten oder die Religion.

Für alle, die sich ein Essen ohne Wein und Bier nicht vorstellen können, gibt es ihre Lieblingsgetränke auch in alkoholfreien Versionen. Dabei ist alkoholfreies Bier eine valable Alternative, die dem Original sehr nahe kommt. Entalkoholisierter Wein hingegen schmeckt nur in seiner prickelnden Version. Die beigefügte Kohlensäure sorgt für Frische und trägt die Aromen. Bei weissem

und rotem Stillwein wirken die Aromatik belegt und die Frucht verwaschen. Das kommt daher, dass normal vergorener Wein erhitzt wird, bis der Alkohol verdampft. Ein massiver Eingriff, der auch mit der etwas schoneren Vakuumverdampfung oder der Umkehrosiose keine brillanten Ergebnisse hervorbringt. Entalkoholisierter Wein verliert an Reifepotenzial und Lagerfähigkeit. Zudem muss er mit Antioxidationsmitteln stabilisiert werden. Alkoholfreie Getränke dürfen maximal 0,5 Volumenprozent Alko-

hol enthalten und sind somit ein Tabu für Menschen, die Alkohol nicht vertragen. Dann gibt es Menschen, denen Wein oder Bier einfach nicht schmeckt.

*Zu einem guten Essen gehören gute Drinks*

Und die müssen nicht zwangsläufig Promille enthalten. «Reinsortige Fruchtsäfte eröffnen eine vielfältige Bandbreite an Aromen und Geschmächen», sagt Miguel Ledesma, Geschäftsführer im Restaurant Maison Manesse in Zü-

rich. Er organisiert regelmässig Foodpairings mit alkoholfreien Speisebegleitern. Eben erst war die rheinländische Obstkelterei van Nahmen im Zürcher Restaurant zu Gast. Aus deren Sortiment wählte er zusammen mit Küchenchef Fabian Spiquel und Ramona Echensperger, frisch gekürte Master of Wine, zu jedem Gang zwei reinsortige Direktsäfte aus der Gourmetlinie. «Wir verkosteten und verglichen über 20 verschiedene Säfte, um die besten Kombinationen herauszufinden», sagt Fabian Spiquel. Dabei →

ANZEIGE

**ATELIER STEINICKE**

Für den richtigen Anlass, stets die richtige Karte.

Atelier Steinicke GmbH  
Industriestrasse 2  
8909 Birmensdorf/ZH

Telefon 044 737 08 70  
www.speisekarten.ch

**JETZT ZUGREIFEN!**

*Lozärner Bier Fondü*

Das beliebte Lozärner Bier Fondü ist wieder da! Frisch abgepackt und mit unserem Lozärner Bier verfeinert.

Dieses Spezialfondü ist wie folgt erhältlich:

- ★ in unserem Getränkeshop, Littauerboden 1, 6014 Luzern  
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 08.00 - 17.00 Uhr
- ★ Im Online-Shop  
www.shop.lozaererbier.ch bequem von zu Hause aus
- ★ In den Coop-Fillialen von Luzern als Weihnachtsspecial während der 1. Adventswoche

www.lozaererbier.ch • info@lozaererbier.ch • 041 249 29 29

**Ein Traum von Schaum**

Der Kisag-Bläser verwandelt frische Zutaten in eine luftige Mousse und intensiviert dabei die natürlichen Aromen. Erleben Sie den Unterschied!

Tipp von Spitzenkoch  
Ralph Schelling:  
Mascarpone  
50 g Puderzucker  
200 ml Rahm  
100 ml Milch  
(für 6 Personen)

**Kisag** 170 JAHRE 1945-2015  
Schweiz

Kisag AG • 4512 Bellach • Tel. 032 617 32 60  
Weitere Rezepte und Infos unter: www.kisag.ch

**WYSCHIFF LUZERN**

DEGUSTATION VON 300 SCHWEIZER SPITZENWEINEN

17.-20. MÄRZ  
BRÜCKE I, LUZERN

DO-FR 16-21 UHR  
SA 14-21 UHR  
SO 11-18 UHR

VEREIN WYSCHIFF SCHWEIZER WINZER  
WWW.WYSCHIFF.CH