



Der Spargel-Kokos-Drink passt hervorragend zu rohem Fisch, Meeresfrüchten oder Ricotta-Kräuter-Tartelettes.

stellten sie fest, dass die Servicetemperatur eine wichtige Rolle spielt. «Gekühlt passen die Säfte zu kalten Vorspeisen und schmecken anders als bei Zimmertemperatur. Am liebsten mag Fabian Spiquel den Williams-Christ-Birnenensaft zur Komposition aus Geflügel mit Terrine, Ei und Getreidekörnern.

Die Harmonie zwischen Speisen und Getränken ist für Miguel Ledesma viel wichtiger als die Reihenfolge. «Auf einen Gang mit Fruchtsaft als Begleiter kann einer folgen, zu dem wir Tee servieren», sagt er.

Tea time in der Küche und auf der Getränkekarte

Was in der chinesischen Küche gang und gäbe ist, wird nun auch in der Schweizer Edel-Gastronomie zelebriert: Kochen mit Tee. Die Rede ist von Wolfsbarsch in Grüntee-Salzkruste, mariniertem Lachs mit Rauchteesauce oder in Kamillentee geschmortem Braten. Matcha-Pulver, das beim Erhitzen seine jadegrüne Farbe behält, wird wie Streuwürze eingesetzt. Der Spruch «Tee ist der neue Wein» macht in der Kochszene schon die Runde.

Eine gehobene Teekultur hat sich in der Schweizer Gastronomie etabliert. Kaum ein Restaurant, das etwas auf sich hält, wagt es, billigen Beuteltee zu servieren. Und ein heisser Tee zum Essen serviert, ist vor allem in der kalten

Jahreszeit sehr willkommen. Dank seiner Vielschichtigkeit eignet sich Tee bestens für ein Foodpairing. «Die Geschmacksrichtungen reichen von Umami über Zimt, Holunder oder grasig bis süss», sagt Katrin Lange, Inhaberin von «Länggass Tee» in Bern. Sie empfiehlt einen Gyokuro (Grüntee) zu Wildlachs oder einen fein geräucherten Zhen Shan (Schwarztee) zu Braten und einen Phoenix Olong «Da Hong Pao» aus dem Jahr 1990 zum Abschluss.

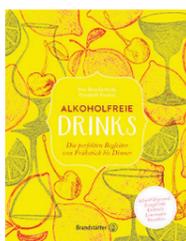
Tee und Fruchtsäfte spielen auch in den promillefreien Getränkerezepten von Eva Derndorfer

und Elisabeth Fischer eine wichtige Rolle. Die Autorinnen haben 100 Drinks entwickelt, die perfekt auf unterschiedlichste Speisen abgestimmt sind, und diese im Buch «Alkoholfreie Drinks» veröffentlicht.

So einfach ist es, seine Gäste promillefrei zu überraschen

Die Idee zu ihrem Buch hatten Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer anlässlich eines Abendessens, bei dem zu jedem Gang ein ausgewählter Wein gereicht wurde. Alle, die keinen Alkohol trinken wollten, mussten sich von der Vorspeise bis zum Dessert mit Wasser zufriedengeben. «Gastgeber können ihre Gäste nicht nur promillefrei verwöhnen», schreiben sie im Vorwort. «Mit unseren ausgeklügelten Drink-Rezepten können sie sich als Trendsetter mit viel kulinarischem Wissen profilieren.» Geniesser auf der Suche nach neuen, bitteren, sauren oder süssen Geschmackserlebnissen finden darin eine grosse Vielfalt. Durstlöcher, die man am besten zu Snacks, einer Grillparty oder nach sportlichen Aktivitäten geniesst, sind ebenso vertreten wie «Lust auf Natur»-Drinks, die Früchte, Kräuter, Blumen und Gewürze im Glas vereinen und zu trendigem Street Food genauso wie zu traditionell eher deftigen Speisen passen. Wohlfühl Drinks vermitteln mit Fruchtnoten, Tees und Gewürzen ein wärmendes

Buchtipps



Alkoholfreie Drinks – die perfekten Begleiter von Frühstück bis Dinner,
Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer,
Brandstätter Verlag 2016
176 Seiten mit rund 100 Abbildungen
ISBN 978-3-85033-964-3
CHF 36.90



Glamour vom Orient bis nach Indien: Granatapfel-Aperitif mit Zimt und Rosen.

Gefühl und sind auf orientalisches gewürzte Speisen, Currys, Schmor Gemüse und Getreidegerichte abgestimmt. Und selbstverständlich gibt es Drinks, die festliche Diner und anspruchsvolle Menüs begleiten. In den drei folgenden Rezepten sind die Zutaten für einen Liter berechnet.

Der «Birnen-Rosmarin-Sekt» moussiert, belebt und passt als Aperitif zu Fingerfood, Canapés mit Ziegenkäse, Leberpastete, Schinkenmousse oder Gorgonzola-Lauch-Pastetchen. Unmittelbar vor dem Service 680 Gramm prickelndes Mineralwasser, 250 Gramm naturtrüben Birnensaft (100 Prozent Direktsaft) und 75 Gramm Rosmarinsirup vermischen und in Sektgläsern servieren.

«Drei Zutaten sind nötig, um eine komplexe, harmonische Komposition zu erreichen.»

EVA DERNDORFER, AUTORIN

«Barrigue Masslos» schmeckt süss, fruchtig, holzig und erinnert mit einem Touch Vanille an Aromen wie aus dem Eichenfass. Der Drink passt zu gerösteten Pfefferlingen, Gänsebraten oder Rehfleisch. Dazu eine Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen, zusammen mit einem gehäuften Teelöffel Rooibostee in einen Krug geben und mit 300 Gramm kochendem Wasser übergossen, ziehen und auskühlen lassen. Mit 700 Gramm rotem Traubensaft (100 Prozent Direktsaft) auffüllen, mit einem Teelöffel Himbeeressig abschmecken und in Rotweingläsern servieren.

Der Drink «Traminer» verführt mit zartem Rosenduft und harmoniert mit Käse, Desserts

und Gebäck. Dafür 1,5 Teelöffel ganze Koriandersamen mit 350 Gramm kochendem Wasser übergossen, ziehen lassen, abgessen und kaltstellen. 650 Gramm naturtrüben Apfelsaft (100 Prozent Direktsaft) sowie fünf Teelöffel Rosenwasser dazurühren und in Weissweingläsern servieren. Im Gegensatz zu Alkohol regt Koriander den Appetit an und fördert sanft die Verdauung.

Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer haben auch versucht, Rebsorten «nachzubauen». Jede Traube enthält fruchtige «Primäraromen». Beim Pinot Noir sind dies Erd-, Him- und Johannisbeeren. Weine haben zusätzlich «Sekundäraromen», die bei der alkoholischen Gärung entstehen und in den Trauben nicht vorhanden sind. Diese kompensieren sie mit Tees und Gewürzen. So bringen sie komplexe, harmonische Aromen und Geschmäcke in ihre Drinks.

GABRIEL TINGUELY

Was gibt's wo?

Alkoholfreier Wein
Mit Rimuss Secco hat die Weinkellerei Rahm in Hallau/SH neu eine stilvolle und alkoholfreie Alternative zu Prosecco und Champagner geschaffen.

Sortenreine Obstsäfte
Das Familienunternehmen van Nahmen hat eine Gourmet-Serie geschaffen, um die Typizität alter, traditioneller Obstsorten zu erhalten. Van-Nahmen-Säfte sind in der Schweiz bei Scala Gusti erhältlich.

Exklusive Teesorten
Der kleine Laden «Länggass Tee» in der Berner Länggasse ist zum Kompetenzzentrum für Tee avanciert und beliefert die Gastronomie in der ganzen Schweiz.



Mehr Informationen unter:
www.rimuss.ch
www.vannahmen.de / www.s-fabrik.ch
www.laenggasstee.ch
www.brandstaetterverlag.com