alkoholfrei (...)

Bei alkoholfreien Getränken verhält es sich ein bisschen so, wie beim rosaroten Elefanten, an den man nicht denken soll. Weshalb – denkt man sich – hat das Getränk keinen Alkohol? Sollte es nicht Alkohol enthalten? Hat jemand den Alkohol weggenommen und was hat man damit gemacht? BAR NEWS über «alkoholfrei», ein Wort mit wachsender Wichtigkeit.

BAR NEWS

Der Begriff «alkoholfrei» auf einem Flaschenetikett impliziert nüchtern betrachtet, dass explizit nicht das alkoholhaltige, Kategorie-definierende Getränk wie Bier, Cocktail oder Gin gemeint ist. Natürlich kann man mit diesem Begriff auch Mineralwasser, Limonaden oder Fruchtsäfte beschreiben, doch in diesen Fällen wissen alle Bescheid, dass es sich dabei um ein alkoholfreies Produkt handelt. Auf der anderen Seite verleiht das Attribut *alkoholfrei* Begriffen wie Bier, Cocktail oder «Gin-Alternative» eine komplett andere Bedeutung. Analog zu koffeinfreiem Kaffee, glutenfreiem Brot, zuckerfreier Limonade oder BPA-freien Plastikflaschen stehen auch alkoholfreie Getränke beim gesundheitsbewussten Gast derzeit hoch im Kurs. Doch das Bewusstsein für alkoholfreie Getränke haben Konsumentinnen und Konsumenten nicht erst seit gestern. So wurde beispielsweise schon vor Jahrhunderten meist kohlensäurehaltiges Wasser aus natürlichen Quellen abgefüllt, über weite Distanzen transportiert und jenen, die es sich leisten konnten, zu therapeutischen Zwecken verkauft.

Allgegenwärtiger Alkohol

Das Haltbarmachen von Getränken ist seit jeher eine Herausforderung. Die Problematik von süssen Getränken wie Fruchtsaft ist, dass dieser bereits nach wenigen Tagen von selbst zu gären beginnt. Bis sich die Mitte des 19. Jahrhunderts von Louis Pasteur entwickelte Pasteurisierung durchgesetzt hat, konnte etwa Süssmost nur in einem sehr kurzen Zeitfenster nach dem Pressen genossen werden, bevor die alkoholische Gärung einsetzte. In der

Schweiz löste der Süsse den Sauren Most in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts langsam ab. Später flossen mehr und mehr Süssgetränke auf den Markt, die dank der Automatisierung und der Transportmöglichkeiten immer günstiger abgegeben werden konnten. Dass es wirtschaftlich sinnvoll ist, auch Kundinnen und Kunden zu gewinnen, die dem Alkohol abschwören, hatten auch viele Schweizer Brauereien bemerkt. Diese bauten sich mit eigenen Mineralwasser- und Süssgetränke-Marken ein weiteres Standbein auf, welches in einigen Fällen sogar bald einmal die Bierproduktion überstieg.

Diese Süssgetränke oder auch Soft Drinks – ein Begriff, der als Abgrenzung zu den alkoholischen Hard Drinks etabliert wurde – unterscheiden sich in der Herstellung jedoch grundsätzlich von alkoholfreiem Bier, Wein, Cider oder Destillaten. Letztere verstehen sich als Alternativen zu ihrem alkoholhaltigen Pendant und versuchen diese in Aroma, Geschmack, Mundgefühl und nicht zuletzt Erscheinungsbild zu imitieren. Alkoholfreies Bier, Cider oder Schaumwein kennt man bereits seit Längerem, doch deren Qualität und Vielfalt hat sich in der letzten Dekade massiv weiterentwickelt. Dies nicht zuletzt dank dem besseren Verständnis der alkoholischen Gärung, der Züchtung von speziellen Hefekulturen und den technologischen Fortschritten, Alkohol dem Bier oder Wein zu entziehen. Besonders stark hat sich die Aromatik beim Bier gewandelt. Anstatt nur auf wenig aromatisches, alkoholfreies Lagerbier zu setzen, sieht man immer häufiger alkoholfreie Weizenbiere, IPAs oder sogar Milk Stouts. Bei den Schaumweinen sind es häufiger trockenere Produkte und einige Winzer trauen sich gar an nicht moussierende alkoholfreie Rot- oder Weissweine heran.

Die jüngste Kategorie repräsentieren die alkoholfreien Alternativen für Gin, Rum und Co. Dabei handelt es sich in der Regel um sogenannte Hydrolate (Kondensat aus Wasserdampf), denen in punkto Mundgefühl und Haltbarkeit mit verschiedenen Zusätzen nachgeholfen wurde. Während Hydrolate wie Rosenwasser oder das im Emmental bekannte Chörbliwasser (aus Süssdolde) bereits seit Langem in der orientalischen Küche bzw. im Schrank mit Grossmutters Hausmitteln zu finden sind, ist deren Einsatz in der Bar erst seit wenigen Jahren verbreitet. Dem im Jahr 2015 lancierten Trendsetter Seedlip sind eine Vielzahl an neuen Brands gefolgt und heute findet man neben

Siegerdrinks 10. Schweizer Nullpromille Trophy

Kategorie «Fancy Drink»

Lassi D.N.A. 1. Platz

by Gianluca Ciriello
The Omnia Mountain Lodge, Zermatt

3 cl	Frisches Mango Purée
3 cl	Tahiti-Vanille-Sirup (Homemade)
1,5 cl	Zitronensaft
1,5 cl	Coconut Cream
7,5 cl	Swiss Mountain Spring Soda Water

Deko: Geröstete, iranische Pistazien-Krümel, Kardamom-Essenz (nur an der Aussenseite des Glases)
Zubereitung: Alle Zutaten ausser Soda Water kalt shaken. In ein Highball-Glas auf Eis abseihen und mit Soda Water auffüllen.

Blinde Texture 2. Platz

by Martin Swidzinski
The Dolder Grand, Zürich

4 cl	Seedlip Grove 42
2 cl	Martini Aperitivo Vibrante Alkoholfrei
3 cl	Frischer Zitronensaft
1, cl	Macadamia Nuss Sirup (Monin)
7,5 cl	Ramseier Süssmost

Deko: Macadamia Nuss-Krokant

Hakuna Matata 3. Platz

by Nadine Brunner
Cocktailbar zum Türk, Solothurn

2 cl	Seedlip
3 cl	Orange Spritz Sirup (Monin)
3 cl	Limettensaft
2 cl	Eiweiss
4 cl	Pink Grapefruitsaft

Deko: Getrocknete Pink Grapefruit-Rondelle, getrocknete Limetten-Rondelle