



Damit nicht schon das Glas den Gast degradiert: Auch alkoholfreies gehört in ein Kristallglas mit Stiel.

Bild: Getty

## Auch das Glas macht's

**Anstossen** Ein Aperitif ist eine Einladung zum gemütlichen Beisammensein. Doch was trinkt ein Gast, der keinen Alkohol will? Und woraus? Es gibt stilvolle Alternativen zu Mineralwasser und Orangensaft.

**Monika Neidhart**

Der laue Abend lädt an den See ein. Die Aussicht, einen wunderbaren Sonnenuntergang zu erleben und bis weit in die Nacht draussen zu sitzen, weckt Feriengefühle und Lust, den Moment zu feiern. «Hätten Sie gerne einen Aperitif zum Starten», fragt die freundliche Serviceangestellte im Restaurant. Am Nachbartisch spiegelt sich die Abendsonne als goldene, funkelnde Kugel im Drink. Das gebauchte Kristallglas zeigt ungetrübt die erfrischende Farbe des Getränks. Verlockend.

Doch was wählen, wenn einem der Alkohol bei den hohen Temperaturen schnell in den Kopf steigt? Oder man einfach keinen Alkohol trinken will, weil man mit dem Auto unterwegs ist oder zum Hauptgang ein gutes Glas Wein geniessen möchte? Die Alternativen sind im Restaurant wie an Apéros bei Hochzeiten, bei offiziellen oder privaten Anlässen meist schnell aufgezehrt: Orangensaft oder Wasser.

### Appetit anregen und Lebensgeister wecken

Der Fruchtsaft ist einem oft zu sauer oder bereits zu sättigend. Wasser ist nicht gerade der prickelnde Start zu einer genüsslichen Feier und zum geselligen Zusammensein. Und gerne möchte man ja auch mit den anderen Gästen und Freunden anstossen und erste Kontakte knüpfen. Das geht auch bestens ohne Alkohol, wenn man als Gastgeber etwas mutig und experimentierfreudig ist. Wichtig bei einem Aperitif sind auch die kühle Temperatur und das Glas, in dem der Drink serviert wird.

Ein gutes Apéro-Getränk soll den Appetit anregen und die Lebensgeister nach einem anstrengenden Tag wieder wecken. Besonders erfrischend und appetitanregend sind Kreationen mit Wasser und Limetten, Zitronen,

Minze, Ingwer, Holunderblüten, crushed Ice oder Eiswürfel. Ohne grossen Aufwand lässt sich dadurch Wasser aromatisieren und optisch ansprechend präsentieren. Eine durchsichtige Glaskaraffe mit gekühltem Wasser füllen und mit Ingwer-, Gurken- und Zitronenscheiben ergänzen. Oder einige Beeren, je nach Saison frisch oder tiefgefroren, die dann gleichzeitig die Eiswürfel ersetzen, mit Zitronenschnitzern und Basilikum- oder Pfefferminzstängel dem Wasser zugeben.

Es gibt auch unzählige alkoholfreie Varianten von Klassikern, wie zum Beispiel vom «Hugo»: Für ein Glas mischt man 1,5 dl Ginger Ale mit wenig Holundersirup, einem Esslöffel Zitronensaft und 2 dl kohlenstoffhaltigem Mineralwasser. Zitronenscheibe, Eiswürfel und ein kleines Zweiglein Pfefferminze geben den entsprechenden optischen Eindruck. Damit das aromatisierte Wasser richtig erfrischt, soll es gekühlt serviert werden. Kohlenstoffhaltiges Mineralwasser anstelle von Hahnenwasser macht das Getränk spritziger. Das perlige, prickelnde Gefühl lehnt sich an ein Prosecco-/Champagnergefühl an.

Vielleicht aber hat man als Gastgeber gar keine Zeit, sich auch um Varianten von alkoholfreien Drinks zu kümmern. Schliesslich investiert man meist schon Zeit in der Küche für appetitanregende Häppchen oder das anschließende Essen.

### Trinken mit Stiel – Most im Sektglas

Die Wirkung des Trinkglases sollte man nicht unterschätzen. René Gabriel, Weinkritiker und Bordeaux-Spezialist, hat ein eigenes universelles Weinglas entwickelt. Dabei hat er unter anderem Winkel, Durchmesser und Höhe berücksichtigt, um den optimalen Trinkgenuss für Weine zu erhalten. «Bei alkoholischen Getränken studieren wir lange, welches das ideale Glas ist. Für Wasser oder Saft wird dagegen irgendetwas genommen. So werden Gäste, die keinen Alkohol trinken, bereits dadurch degradiert.»

Am schönsten erstrahlt die Farbe des Getränks in einem Kristallglas. Gefärbte Gläser oder billiges Glas, das in der Abwaschmaschine trüb wird, verfälschen das Bild. Die zylinderförmigen Wassergläser bestehen zudem meist aus dickerem Glas. Warum

also nicht das gleiche Glas verwenden wie für alkoholhaltige Getränke? So wirkt ein gut gekühlter, alkoholfreier saurer Most in einem Bierhumpen ganz anders als in einem Sektglas. Hoch und schlank verbreitet dieses Glas bereits eine festliche Stimmung, die goldgelbe Farbe des Saftes kommt voll zur Geltung. Die Perlen der Kohlensäure können wie bei einem Sekt sichtbar nach oben steigen. Durch das Halten am Stiel wird das Getränk nicht durch die Hand aufgewärmt. Und beim Anstossen fällt man optisch und akustisch nicht aus dem Rahmen. Ein alkoholfreier, vergorener Saft hat nicht nur fast keinen Alkohol, sondern auch etwa drei Mal weniger Kalorien als der alkoholhaltige Apfelsaft.

### Zwei Drittel Trauben, ein Drittel Äpfel

Die Frage nach einem alkoholfreien Aperitif beschäftigte Patricia Dähler und Esther Schaefer aus Mammern bereits vor 13 Jahren, als die 0,5-Promille-Grenze für Autofahrer eingeführt wurde. Beide führten damals je ein Restaurant. Die Gäste wollten zum Essen ein Glas feinen Wein trin-

ken und nicht bereits mit Alkohol starten. Patricia Dähler begann mangels stilvollen Alternativen zu experimentieren. Sie suchte eine Auswahlmöglichkeit auf Basis von Schweizer Früchten: «Es kann doch nicht sein, dass im Thurgau, der Hochburg des Schweizer Apfelanbaus, Orangensaft fast als einzige alkoholfreie Variante angeboten wird.» Schliesslich fand sie die ideale Mischung aus Trauben- und Apfelsaft. Ihre heutige Geschäftspartnerin fügte den Namen dazu. Aus «Trube und Oepfel» entstand der Tröpfel. Tröpfel Der Erste besteht aus 2/3 Trauben, davon 90% Riesling und 10% Johannisbeere, und 1/3 aus 25 verschiedenen Apfelsorten von Hochstammabäumen.

Das kohlenstoffhaltige Getränk füllt ein Winzer im benachbarten Steckborn in einer kleinen Champagnerabfüllanlage ab. Mit Champagnerverschluss, durchsichtiger Flasche und teils transparenter Etikette rücken ihre Getränke auch optisch zu den alkoholhaltigen Schaumweinen auf.

Inzwischen haben die zwei innovativen Frauen ihre Gastrobetriebe aufgegeben und die Getränkelinie erweitert. «Das Bewusstsein und die Akzeptanz von alkoholfreien Getränken hat sich zum Positiven geändert», meint Patricia Dähler, die Vorbehalten und lockeren Sprüchen mit Degustationen begegnet. Ihre drei alkoholfreien Schaumweine servieren sie gut gekühlt und am liebsten in einem Sektglas, mindestens jedoch in einem feinen Glas mit Stiel. «So kommt die Farbe des Getränks optimal zur Geltung, und man muss sich nicht als Erstes rechtfertigen, warum man keinen Alkohol trinkt», erklärt Esther Schaefer.

Nach solchen Apéros ohne Alkohol, mit feinen kleinen Häppchen oder einem leichten Nachtessen kann man sogar noch einen Spring ins kühle Nass wagen...

**Probiert**

### Vielversprechende Etiketten

Ich gestehe: Manchmal bin ich ein so genannter Etikettentrinker. Ich schaue auf die Etikette, wenn ich von Zeit zu Zeit Lust auf einen unbekannteren Wein habe. Dann haben Flaschen mit gesucht fantasievollen Bezeichnungen oder Etiketten keine Chance. Da habe ich immer den Verdacht, dass man mir was vorgaukeln will. Die Weine von Peter Wegelin in der Bündner Herrschaft würde ich aber nur schon wegen der Etikette kaufen: Das Design ist schnörkellos, die Farbe (rot, gelb oder grün kombiniert mit schwarz) weist auf die Farbe des Weins hin. Selbstbewusst steht da gross nur Wegelin, dann, etwas kleiner, der Herkunftsort Malans und dann die Traubensorte. Da ist dann auch drin, was auf der Flasche steht: Elegante, gradlinige Weine mit eindeutiger Handschrift, wie der knackige Sauvignon blanc oder der vielschichtige Grauburgunder.

Die frische Säure des Sauvignon, gepaart mit exotischer Frucht, erreicht Peter Wegelin dadurch, dass er die Trauben in zwei Durchgängen von rund 10 Tagen erntet. Ein Aufwand, der sich lohnt, wie auch die Umstellung auf Bio. Der glasklare Sauvignon ist unter anderem ein idealer Begleiter von Fisch und japanischen Gerichten, der Grauburgunder mit seiner diskreten, eleganten Restsüsse von allgemein etwas schärferen asiatischen Speisen.

**Hugo Berchtold**



Sauvignon blanc, 2017, Fr. 24.-, Grauburgunder 2017, Fr. 26.-, bei [www.malanserweine.ch](http://www.malanserweine.ch)

**Küchenlatein**

### Gazpacho – auch mal mit viel Gurke

Viele Hobbygärtner müssen zurzeit mit einer Gurkenschwemme fertigwerden. Für deren Verwertung empfiehlt sich eine kalte Gemüsesuppe, eine Gazpacho. Zu ihr gibt es eine Vielzahl von Rezepten. Die populärste Variante ist wohl jene aus Andalusien in Spanien. Klassische Hauptzutaten sind Tomaten, Gurke, Peperoni, Knobli, eingeweichtes Weissbrot und Olivenöl. Diese Zutaten werden mit mehr oder weniger Wasser oder Gemüsebouillon püriert und danach mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt. Kalt stellen.

Zurück zu den Gurken. Sie können, statt der Tomaten, den Hauptbestandteil der Suppe bilden. Immerhin soll die Gazpacho auf eine Gurkensuppe der Mauren zurückgehen. Die Gurke war in Europa lange vor der Tomate heimisch, die erst im 18. Jahrhundert mehr und mehr in der Küche Verwendung fand.

**Urs Bader**

### Der nächste Apéro kommt bestimmt

**Holunderdrink** (für 1 Glas à 3 dl)  
1–2 cl Holunderblütensirup  
2 cl Zitronensaft, frisch gepresst  
4–6 Eiswürfel  
3 dünne Scheiben Salatgurke  
2 dl Süssmost, mit Kohlensäure evtl. frischer Zweig Thymian

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

**Chips aus Nudelteig**  
1 Rolle Nudelteig  
1 EL Rapsöl  
2–4 Messerspitzen Sambal Olek  
Salz, Pfeffer

Backofen auf 240 °C vorheizen. Nudelteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Restliche Zutaten vermischen, auf den Teig streichen. Teig mit einem Teigradli oder Messer in mundgerechte Dreiecke schneiden. Auf der oberen Offenhälfte 3–4 Minuten backen.

**Pikante Nüsse**  
5 cl Wasser, 50 g Zucker  
200 g Nüsse,  
1 TL Salz, ½ TL Paprikapulver,  
¼ TL Korianderpulver

Wasser mit Zucker 5 Min. köcheln lassen. Etwas abkühlen, Nüsse beifügen, 5 Min ziehen lassen. Anschliessend durch ein Sieb gieszen und Nüsse gut abtropfen lassen. Mit den Gewürzen mischen. In der Backofenmitte bei 175 °C 10–12 Min leicht rösten; nach der Hälfte der Zeit Nüsse wenden.