

Es darf ein bisschen weniger sein

Wer bewusst weniger Hochprozentiges trinken will, ist mit Low-Alcohol-Drinks bestens bedient.

VON ALEXANDRA FITZ

Viele dürften ziemlich froh sein, dass der Januar vorbei ist. Nicht wegen des Nebels oder der Kälte, sondern wegen der Abstinenz. Sie kennen bestimmt jemanden, der im Monat Januar auf Alkohol verzichtet hat, oder haben Sie sich gar selbst vier Wochen trockengelegt?

Begründet wird die Detox-Aktion meist mit der feucht-fröhlichen Weihnachtszeit. Ein guter erster Vorsatz im neuen Jahr ist der Alkoholverzicht, aber warum so radikal? Übertreiben wir es in den restlichen elf Monaten so rigoros? Und ist es nicht widersinnig, alle Sünden in 31 Tagen wiedergutmachen zu wollen?

Neben der Gesundheit gibt es noch andere Gründe, weshalb Leute antialkoholisch unterwegs sind. Da wäre die schwangere Freundin, die genervt ist, dass alle um sie herum trinken. Und deshalb auf ein Apfelgetränk in der Sektflasche zurückgreift und ihn sich stilecht im Sektglas serviert. Der Nachbar, dem es schlichtweg nicht schmeckt, oder die Schwester, die einfach gerade keine Lust hat.

Wer abends abstinent in einem Restaurant oder einer Bar sitzt, hat es doppelt schwer. Einerseits muss er seine Entscheidung ständig rechtfertigen («Bist du schwanger?» oder «Hast es übertrieben, was?»). Andererseits muss er sich damit abfinden, den ganzen Abend Wasser (langweilig) oder Cola (ungesund) in sich zu schütten. Beides macht keinen Spass. Zum Glück ändert sich das nun.

Das Zwischending

Es gibt etwas zwischen ganz oder gar nicht. Und zwar «Low Alcohol»-Drinks. Vereinzelt gibt es schon Bars, die diese Drinks separat auflisten. Neben «Cocktails mit Alkohol» und «Cocktails ohne Alkohol» gibt es eine dritte Spalte. «Wenig Alkohol». Aufgeführt wird etwa Aperol Spritz, St-Germain (französischer Holunderblütenlikör) mit Prosecco und Mineralwasser, oder Pimm's, das Kultgetränk aus England. Ein leicht bitterer, würziger Likör auf Gin-Basis, aufgegossen mit Ginger Ale oder Zitronenlimo, mit Erdbeeren, Gurke und Minze aufgepimpt. Sie alle haben einen niedrigen Alkoholgehalt.

Champagner oder Likör dienen meist als Basis, nicht etwa Wodka oder Gin. Bitters, Fizzes und die klaren, prickelnden Schaumweine sind beliebt. «Man nennt das Low Alcohol, ähnlich wie Low Carb», sagt Ivan Urech, Gastgeber der Atelier Classic Bar in Thun. Er spricht damit den Gesundheitstrend an, der Leuten auch bei den Getränken immer wichtiger ist.

Viele Gäste treffen ihre Wahl, weil sie bewusst weniger Alkohol trinken möchten. Urech will es keinen Trend nennen, viel eher würden sich solche leichten Drinks mehr und mehr in gu-



Aus der Experimentierfreude der Barkeeper entstanden: Cocktails mit wenig oder keinem Alkohol.

iStockphoto

ten Bars etablieren und dauerhaft einziehen.

Getränke mit weniger Alkohol sind eine Zwischensparte, entstanden aus der Kategorie «Mocktails». Drinks gänzlich ohne Alkohol. Mocktail ist ein Kofferwort aus «Cocktail» und dem englischen Wort «to mock» («nachahmen; vortäuschen»). «Kreative Drinks ohne Alkohol sind schon länger gefragt. Sie haben aber ein neues Image erhalten», erklärt Urech.

Weniger - aber besser

Vor ein paar Jahren hätte man einfach einen überzuckerten Fruchtcocktail serviert bekommen, zusammengemixt

aus ein paar Säften. Oder es wurde ein Multivitaminsaft aus einem kleinen Fläschchen in ein Glas umgefüllt. Preislich eine Frechheit für das, was man als Konsument erhielt.

«Heute experimentieren Barkeeper und haben den Ansporn, sich Neues zu überlegen und zu kreieren», sagt Urech. Er muss es wissen, er ist Schweizer Mocktail-Meister und gewann 2016 die Swiss Cocktail Championship in der alkoholfreien Kategorie. Eine Kategorie, die gemäss Experten immer wichtiger wird an Wettbewerben. Bei den offiziellen nationalen Meisterschaften der Schweizer Barkeeper setzte er auf «Nelya». Darin enthalten: Heidelbeere,

Cranberry, Limetten, Lavendel und rosa Pfeffer - serviert in einer Coupette (Cocktailschale). Seit Barkeeper solch aufwendige Kreationen kredenzen, seien die Preise gerechtfertigt.

«Der personelle Aufwand, die Zubereitung und die frischen Zutaten braucht es genau gleich. Das Einzige, was fehlt, sind die Warenkosten der Spirituosen», sagt Urech. Die Radikalen können also in Zukunft ruhig gepfefferten Lavendel trinken, anstatt sich zu Hause zu verkriechen und inexistent zu sein. Und die, die ihre Trinkgewohnheiten ein wenig mässigen wollen, aber sich nicht kasteien möchten, trinken einfach weniger - dafür besser.

Entkorkt

Parker und die Schweiz

«Parker, endlich!», titelte das Walliser Weinhaus Jean-René Germanier vergangene Woche in einem Newsletter und fuhr weiter: «Auf unseren Weinreisen im Ausland hören wir bei der Vorstellung unserer Weine oft: «Ihre Weine sind ausgezeichnet, haben Sie denn auch Parker-Bewertungen? Man mag davon halten, was man will, aber diese Referenz ist für die Anerkennung und den Verkauf im Ausland von entscheidender Bedeutung.» Inzwischen geschah ein kleines Wunder: Robert Parker, besser gesagt Stephan Reinhardt, dessen Verantwortlicher für Deutschland, Österreich, die Schweiz und einen Teil von Frankreich, liess einen Goldregen über unsere Rebberge niedergehen. Nicht weniger als 90 Schweizer Weine erhielten kürzlich 90/100 Punkte (ca. 17/20 Punkte) oder mehr in Parkers Online-Publikation «The Wine Advocate» (www.robertparker.com), was die Presse vereinzelt prompt zu kritischen Kommentaren veranlasste.

Stephan Reinhardt ist leicht irritiert: «Man spricht über Zahlen, nicht über die Weine», beklagte er sich bei mir. Ich verstehe ihn nur zu gut. Ich kenne Stephan als äusserst seriösen Degustator, der sich für jeden Wein mindestens eine Viertelstunde Zeit zum Verkosten nimmt, ihn minutiös beschreibt und es sich mit der Benotung alles andere als leicht macht. Tatsache ist aber, und das ist unser grosses Glück, dass sich Stephan für den Schweizer Wein sehr interessiert, während Robert Parker die Weinschweiz wohl nur vom Hörensagen kennt. Aber machen Sie sich selbst ein Bild vom Wine Advocate und dessen Weinkritikern, besuchen Sie noch heute das erste Matter of Taste im Dolder Grand in Zürich (zurich.a-matter-of-taste.com). Neben 450 Weinen von 180 Spitzenweingütern aus aller Welt werden Sie dort auch den famosen Cayas 2014 von Jean-René Germanier antreffen, den ich praktisch gleich hoch bewerte wie Stephan (92 Punkte).

ANDREAS KELLER



CAYAS SYRAH DU VALAIS RÉSERVE 2014
Produzent: Jean-René Germanier SA, Vétroz
Herkunft: Wallis
Appellation: Valais AOC
Rebsorte: Syrah
Beste Trinkreife: 2018 bis mindestens 2024
Passende Gerichte: Pilzragout, Lammgigot, Haar- und Federwild
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Jean-René Germanier SA, Vétroz, Tel. 027 346 12 16, www.jrgermanier

Aufgetischt

Buchegg, Stallikon

Grau dominierte in den letzten Wochen im Flachland. Schön war es nur über der Nebeldecke. Doch vergangenen Sonntag protzte die Sonne auch in der Stadt Zürich. Wir wollten uns das nicht entgehen lassen, aber auch keinen Sonntagabend-Rückstau, also musste es in der Nähe sein. Wir kurvten zur Buchegg hinauf und wurden belohnt mit einer phänomenalen Aussicht. Die Stadt, der See, die Alpen. Sitzend auf Fell, eingewickelt in einer Decke, blinzeln in die Sonne. Wir blicken in die Speisekarte, doch ein Duft lenkt unsere Aufmerksamkeit zum Nachbartisch. Dort dampft ein Käsefondue. Man kann 15 Varianten wählen. Wir setzten auf den Klassiker, in der «Buchegg» mit Freiburger Vacherin und Greyerzer. Dazu ein Gläschen Petite Arvine. Das Fondue war



würzig, wir kratzten die letzte Kruste aus dem Caquelon. Einzig ein Schuss Kirsch hat gefehlt. Als die Sonne hinter dem Hügel verschwand, zogen wir wieder in die Stadt und waren glücklich über den entspannten, sonnigen Sonntagsausflug. ALEXANDRA FITZ

Gedeckter Tisch auf der Terrasse des Restaurants Buchegg.

HO



Küche Schweizer Küche, plus Gerichte aus «fernen Ländern», bekannt für Fondue.



Service Längere Wartezeiten auf der Terrasse, Sonntag und Sonne, man nimmt es also in Kauf.



Ambiente Die Terrasse ist im Sommer und Winter ein Aussichtsparadies.



Preis Käse-Fondue ab 32 Franken pro Person, erst ab zwei Personen erhältlich.

Adresse

Restaurant Buchegg, 8143 Stallikon, Tel. 044 710 73 90, Mo und Di Ruhetag, www.buchegg.ch

Aufgefallen

Es gibt Kleidungsstücke, die geraten nie aus der Mode. Der Hoodie gehört hoffentlich dazu. Denn was gibt es Schöneres, als sich bei Wind und Kälte in einen Kapuzenpullover einzuhüllen? Sich in einen Hoodie zu kuscheln, der auch ein Kissen ist. Der Pullover von Aros hat ein integriertes **Luftkissen in der Kapuze**, das sich - etwa für ein Nickerchen im Flugzeug - aufblasen lässt. Erhältlich unter shoparos.com ab 89 Dollar. (RAS)

