

Alkoholfreie DRINKS

Eva Derndorfer & Elisabeth Fischer



Brandstätter 

Alkoholfreie Drinks

Eva Derndorfer
Elisabeth Fischer

Mit Fotografien von
Stefan Mayer

Brandstätter 





Willkommen in der Wunderbar!

Hier herrschen paradiesische Zustände, maßloser Genuss ohne Kater. In diesem Buch erwartet Sie alles, was anspruchsvolle Gaumen und durstige Kehlen begehren, elegante Aperitifs, gehaltvolle Weine und Liköre, verführerische Cocktails und fruchtig prickelnde Erfrischungen. Denn ob süß oder bitter, klar oder cremig, mild oder scharf, eines haben unsere Drinks gemeinsam: null Promille. Alle Drinks sind aus natürlichen Zutaten zubereitet, wir verwenden keine künstlichen Aromen und auch keine alkoholfreien Nachbauten bekannter Spirituosenmarken. Wir komponieren unsere Rezepte nur mit dem, was die Natur bietet.

Und wir haben damit Erfolg! Wir freuen uns, dass wir – sechs Jahre nach Erscheinen der ersten und mittlerweile vergriffenen Ausgabe – die umfassend neu bearbeitete zweite Ausgabe der „Alkoholfreien Drinks“ präsentieren können.

Immer mehr Menschen wollen mehr Alkoholfreies trinken. Deshalb haben auch bereits in Berlin und Hamburg erste Bars eröffnet, die nur Zero-Promille-Drinks anbieten. „Sober is sexy“, in New York avancieren nullprozentige Cocktails zum Trend. Man nennt das dort „sober curious“ und meint damit, was wir seit vielen Jahren praktizieren: nüchtern, aber neugierig auf vom Alkohol befreite Geschmacksexplosionen, auf ungewöhnliche

Kreationen. Lust auf Genuss, Gesundheit, Wohlbefinden – und auf einen klaren Kopf danach!

All das bestätigt uns in unserer Pionierarbeit und inspiriert zu neuen Rezepten. Für diese Neuauflage haben wir vor allem die Cocktailbar erweitert, dafür beliebte und klassische Drinks neu interpretiert und völlig neue entwickelt. Unsere aktuellen Signature-Drinks für die Hausbar sind „Strawberry Mule“ (S. 131) und Maiwipfel-„Caipirinha“ (S. 108).

Zum Trinken gehört auch das Essen, darum finden sich bei unseren Drink-Rezepten Empfehlungen für Snacks, pikante und süße Speisen. Die Harmonie von Speisen und Getränken wird Sie überraschen.

Viel Erfolg und ein befreites Prost!

Ihre Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'Eva Derndorfer' and the signature on the right is 'Elisabeth Fischer'. Both are written in a cursive, flowing style.

In welchem Glas wird serviert



SÜSSWEINGLAS



SAFTGLAS



ROTWEINGLAS



SEKTGLAS



WEISSBIERGLAS



BIERGLAS



APERITIFGLAS



KAFFEETASSE



LIKÖRGLAS



WEISSWEINGLAS



LONGDRINKGLAS



SHERRYGLAS



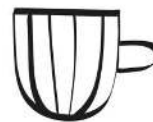
KOGNAKGLAS



TUMBLER



COCKTAILGLAS



TEEGLAS

Minutendrink

Minutendrinks sind besonders schnell fertig – sie brauchen genauso lang wie das Heraufholen einer Flasche Wein aus dem Keller.

Vegan

Die meisten Drinks in diesem Buch sind vegan. Vereinzelt kommen jedoch Buttermilch, Joghurt, Milch oder Honig zum Einsatz. Wir haben daher alle veganen Drinks gekennzeichnet.

Sensorik

Eins	Sommerbar
Zwei	Fruchtbar
Drei	Weinbar
Vier	Cocktailbar
Fünf	Winterbar

Register

Sensorik

Mit allen Sinnen

Was bringt den Genuss ins Glas? Die Qualität der Zutaten, deren Harmonie untereinander, die Zubereitung. Damit Sie möglichst viel davon haben, hier einige Tipps für den vollendeten Trinkgenuss.

Mit den Augen

Das Auge isst nicht nur mit, es trinkt auch mit! Und kommt bei unseren Drinks auf seine Rechnung, haben sie doch ein tolles Farbenspektrum. Viele Rottöne, orange, apricot, gelb, lila oder knallgrün machen nicht nur Lust, sondern bringen auch eine Portion Gesundheit mit. Denn Farbstoffe von Früchten, Kräutern und Gemüsen sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die zahlreiche positive Wirkungen haben.

Auch die Konsistenz sieht man. Viele unserer Drinks sind als Speisenbegleiter eher dünnflüssig. Ausgewählte Smoothies sind als Trinksnacks molliger.

Und dann wäre da noch die Glasform. Bei Wein, Edelbränden und neuerdings bei Craft-Bier sind wir an Gläservielfalt gewöhnt. Die Form hat eine Funktion, das Aroma des Getränkes soll sich optimal entfalten. Das Glas hat aber auch eine optische Bedeutung. Ein elegantes Weinglas sieht einfach schöner als ein einfaches Saftglas aus. Werten wir also auch alkoholfreie Drinks auf, indem wir das Glas an den Trinkanlass anpassen! Einen schnell gemixten Bardrink serviert man im Cocktailglas, den Aperitif im Sherry- oder Longdrinkglas und das Getränk zum festlichen Dinner im Weinglas.

Mit der Nase

Es sind die natürlichen Aromastoffe von Tee, Kräutern, Gewürzen, Früchten, die wir mit der Nase wahrnehmen. Und zwar sowohl, wenn wir bewusst daran riechen, als auch beim Trinken selbst. Denn Mundhöhle und Nase sind miteinander verbunden, und während wir schlückchenweise genießen, steigen Aromastoffe zur Riechschleimhaut der Nase auf. Man nennt das „retronasales Riechen“.

Es lohnt sich, an einem Drink regelrecht zu schnüffeln! Durch diese Riechtechnik gelangt weit mehr Aroma zur Riechschleimhaut der Nase. Saugen Sie den Duft von Erdbeeren, Holunderblüten, Minze oder Anis ein! Allerdings ist nicht jeder im Drink vorhandene Aromastoff auch riechbar. Manche Aromen nehmen wir deutlich wahr, selbst wenn nur ganz wenig vorhanden ist, andere wiederum riechen wir erst in höheren Dosen. Die Konzentration, ab der wir ein Aroma riechen, heißt „Riechschwelle“. Nur wenn von einem Geruchsstoff so viel

vorhanden ist, dass die Riechschwelle überschritten wird, trägt er deutlich zum Aroma bei.

Mit dem Mund

Süß, sauer, salzig, bitter und umami – das ist nach derzeitigem Wissensstand alles, was wir schmecken können. Schmeckt ein Drink fruchtig, hat das genau genommen gar nichts mit Geschmack zu tun – es handelt sich um den oben beschriebenen retronasalen Geruch.

Für Süße haben wir eine angeborene Vorliebe – das macht natursüße Drinks so beliebt. Kein Wunder, denn süßer Geschmack weist auf Kohlenhydrate und damit auf dringend benötigte Energie hin. Bei unseren Drinks kommt die Süße aus Früchten, bei einzelnen Rezepten auch aus Honig oder Ahornsirup, bei milchigen Drinks von Laktose.

Bitter schmecken manche Kräuter und Gewürze, außerdem Grapefruits, Bittersalate, Kaffee, Kakao und alkoholfreies Bier. Manche in der Natur vorkommende Bitterstoffe sind giftig, das ist der Grund, warum wir uns an diesen Geschmack im Laufe des Lebens erst gewöhnen müssen: Wir kommen mit einer Abneigung gegen bitter auf die Welt. Bitterstoffe haben aber viele positive Funktionen: Sie sind zum Teil appetitanregend, zum Teil verdauungsfördernd, das bitter schmeckende Koffein macht munter. Grund genug, mehr bitter zu wollen! Wir stellen diese Geschmacksrichtung mit Kräuterdrinks und Tonicgetränken vor.

Umami ist der Geschmack von Eiweiß, genau genommen von bestimmten Aminosäuren. In unseren Drinks ist diese Geschmacksrichtung untergeordnet. Sauer kommt in unseren Getränken von Fruchtsäuren oder Milchsäure. Selbst salzig lassen wir nicht aus, beim Pink „Tequila“

reloaded gewinnt rosa Grapefruitsaft durch diese Prise Salz eine angenehme Süße.

Da süßer und umami Geschmack auf die zwei Hauptnährstoffe Kohlenhydrate und Eiweiß in der Nahrung hinweisen, liegt die Frage nach dem dritten Hauptnährstoff Fett als eigene Geschmacksrichtung nahe. Die Sensorikforschung beschäftigt sich derzeit intensiv mit diesem Thema. Möglicherweise geht Fett künftig als sechste Geschmacksrichtung in (Koch-) Bücher ein.

Wie kann man die Geschmackswahrnehmung maximieren? Indem man den Drink kurz im Mund lässt und nicht sofort schluckt. Wälzen Sie den Drink im Mund herum, ganz ähnlich, wie man es beim Wein macht!

Mit der Haut

Berühren ist angesagt! Die Zubereitung unserer Drinks haben Sie buchstäblich in der Hand. Wir fühlen aber auch mit der Zunge und dem Gaumen. Ob der Drink fein püriert oder grob ist, ertasten sogenannte Fadenpapillen auf der Zunge. Auch ein Schaum auf dem Getränk ist mehr als nur ein optisches Spiel.

Zu den Hautsinnen zählt aber noch mehr. Ingwer, Pfeffer, auch Piment sind Gewürze, die Scharfstoffe enthalten. Diese nehmen wir als Schmerz wahr. Scharfstoffe reizen die freien Nervenenden des fünften Hirnnervs im Mund. Wirklich „schmerzhaft“ ist das nicht – auch Kohlensäure reizt diesen Nerv, wie man das beim Birnen-Rosmarin-„Sekt“ erleben kann.

Bleibt die Temperatur, die auch fühlbar ist. Wir haben Kälte- und Wärmerezeptoren im Mund. Sie reagieren auf tatsächliche Temperaturen, also darauf, ob ein Drink warm oder kalt ist. Wärmerezeptoren werden aber auch von

Scharfstoffen aktiviert, deshalb fühlen sich scharfe Speisen und Getränke wärmend an. Das in der Pfefferminze enthaltene Menthol hingegen stimuliert einen Kälterezeptor und wirkt daher unabhängig von der Temperatur des Drinks kühlend.

Mit den Ohren

Wussten Sie, dass man Temperaturen hören kann? Warmes oder kaltes Wasser hört sich beim Einschenken unterschiedlich an, ebenso warmer oder kalter Tee! Eiswürfel knistern, wenn eine wärmere Flüssigkeit darauf gegossen wird. Bei unseren Rezepten gibt es öfter Geräusche vom Mixer oder Entsafter zu hören. Und die Fröhlichkeit Ihrer Gäste, denen Sie die Drinks kredenzen!



Eins

Sommerbar

Je größer die Hitze, umso erfrischender die Drinks! Spritz und Cooler, Limo und Eistee sind herrlich prickelnd, Schluck für Schluck und Glas um Glas. Und weil diese Drink-and-Drive-Rezepte gar so gut schmecken und kühl sprudelnd die Lebensgeister wecken, werden Radler und Fizz gleich üppig nachgeschenkt.

Minutendrink

Erdbeer-Holunderblüten-Cooler

vegan

Serviert im Saftglas



Zutaten für ca. 1 Liter

350 g Erdbeeren, frisch oder tiefgekühlt

50 g Holunderblütensirup

600 g prickelndes Mineralwasser, gekühlt

Zubereitung

Erdbeeren in Stücke schneiden, mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen (tiefgekühlte Erdbeeren zuerst auftauen). Erdbeerpüree mit Sirup und Mineralwasser aufgießen und umrühren.

Schmeckt zu

reifem Ziegencamembert, Roquefort, Manchego, Blattsalaten, Salat Caprese, Salat aus weißem Spargel, Avocado-Basilikum-Aufstrich, Folienkartoffeln mit Saure-Sahne-Dip mit Kräutern, Spaghetti mit Rucola-Pesto, gegrilltem Thunfisch, aber auch zu Brioche, Nussstrudel und Hefeteiggugelhupf

Tipp

Je nachdem wie süß und reif die Erdbeeren sind, brauchen Sie mehr oder weniger Sirup. Also am besten zuerst mit einer kleineren Menge Sirup anfangen.

Varianten

Diesen leichten Durstlöscher können Sie auch mit schnell gemixtem Pfirsich- oder Aprikosenpüree zubereiten. Der Drink schmeckt auch mit Rosmarinsirup (Rezept [S. 174](#)). Aber beachten Sie bitte, Rosmarin macht munter, darum diese Drinkvariante nicht abends als Schlummertrunk servieren.





Birne-Anis-Spritz mit Basilikum

vegan

Serviert im Saftglas



Zutaten für ca. 1 Liter

1 TL Anis
300 g kochendes Wasser
300 g Williams-Birnen-Saft (100 % Direktsaft)
400 g Mineralwasser, gekühlt
5 TL frisches Basilikum, fein gehackt

Zubereitung

Anis mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen. Anisauszug durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Anisauszug, Birnensaft und Mineralwasser vermischen. Basilikum untermischen. Drink 3 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb abseihen.

Schmeckt zu

Wraps, Ziegenkäse, kräftigem Schnittkäse mit Bockshornklee, Raclette, Käsefondue, Kässpätzle, Pilzragout mit Semmelknödel, Lauchquiche, Kartoffel-Gratin, Maronen, Bauernbrot mit Südtiroler Speck

Gutes Bauchgefühl

Ein erfrischendes Getränk mit Doppeleffekt – zuerst regt Anis den Appetit an, dann fördert das aromatische Gewürz die Verdauung.

Spritz Tropical mit Cassis & Kokos

vegan

Serviert im Saftglas



Zutaten für ca. 1 Liter

300 g schwarze Johannisbeeren, frisch oder tiefgekühlt

450 g Kokoswasser natur (Info [S. 48/49](#))

60 g Holunderblütensirup

200 g prickelndes Mineralwasser, gekühlt

Zubereitung

Mit dem Mixstab Johannisbeeren, Kokoswasser und Holunderblütensirup fein pürieren (tiefgekühlte Johannisbeeren zuerst auftauen). Drink durch ein feines Sieb streichen. Kurz vor dem Servieren mit dem eiskalten Mineralwasser vermischen.

Schmeckt zu

gereiftem Ziegenkäse, Bananenkuchen, Milchreis mit Zimt und Kardamom, Schokokuchen, Mandelkeksen, Vanille- oder Mandelsoufflé

Wirkt

Schwarze Johannisbeeren sind ein natürlicher Powercocktail aus Vitamin C und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen.