Gebratenes Kalbskotelett mit Heidelbeersaft

«Ungefähr einmal wöchentlich kommt es vor, dass jemand zum Mehrgänger ausdrücklich **keinen Alkohol** trinken will. Da ist es für uns klar, dass wir Alternativen anbieten. Wir tun das ja auch, wenn jemand kein Fleisch isst oder wenn jemand eine Unverträglichkeit hat. Vor allem zu den Hauptgängen bevorzugen die meisten ein **Getränk, das nicht zu süss** schmeckt. Da bieten sich Säfte von Früchten an, die nur wenig Zucker enthalten und eher herb schmecken. Heidelbeersaft etwa, **am besten von wilden Beeren**, passt hervorragend zu gebratenem Kalbskotelett.»

Stefan Heilemann,
Küchenchef im Ecco,
Hotel Atlantis,
Zürich

Weisse Schokolade und Ingwerbier

«Als Bierbrauer bin ich angetan von der **Kombination von Bier und Schokolade**. Es kommt öfters vor, dass ich abends zu Hause noch einen Gerstensaft degustiere und dazu ein Stück Schoggi auf der Zunge zergehen lasse. Ein **besonders intensives Erlebnis** diesbezüglich hatte ich vor ein paar Monaten bei einer ‹Bier & Schokolade›-Degustation im Zürcher Bierlokal Erzbierschof. Das würzige und gut gehopfte Ingwerbier (Gikinger) von unseren Kollegen von der Bierfactory in Rapperswil wurde mit weisser Schokolade vom Rohschokolade Felchlin kombiniert. Der leicht brennende des Ingwers wurde herrlich von der milde dämpfenden Aromatik der Schokolade ge und aus den Gegensätzen wurde Harmon

Martin Halter,
Bierbrauer und CEO
von Sudwerk,
Pfäffikon ZH

Austern und Guinness

«Austern mit dem fast schwarzen Bier aus Irland zu geniessen – das klingt erst einmal **ziemlich verwegen**. Wer sich jedoch ein gemütliches Pub im historischen Touristenviertel Temple Bar in Dublin vorstellt, wo die Kombination auf einer Schiefertafel für ein paar Euro angeboten wird, der kann dies schon eher nachvollziehen. Oder? Es ist schon einige Jahre her, dass ich besagte Tafel mutig bestellte. Sechs Austern wurden vor mich hingestellt, dazu ein Pint des dunklen Biers. Ich genoss das Ganze gleich im Stehen. Ein intensives Gaumenerlebnis, weil da **zwei kräftige Geschmackswelten** aufeinanderprallen. Auf der einen Seite das herb-salzige Aroma der Muscheln, das irgendwie an Tränen erinnert. Auf der anderen Seite die malzig-röstigen Noten des vollmundigen Gerstensafts, womit man zumindest in irischen Pubs die Tränen zu ertränken pflegt.»

Daniel Böniger
Gastrokritiker der
SonntagsZeitung

Weichkäse und Quittensaft

«Es kann vorkommen, dass Käse auf den Tisch kommt und kein Sauternes in Reichweite ist. Oder dass man keinen Alkohol trinken darf, weil man danach noch konzentriert arbeiten oder Auto fahren muss. Dann ist Quittensaft meine erste Wahl. Der Saft hat eine sehr dichte Nase mit blumig-kräutrigen Noten, dazu einen Hauch von Minze, was tatsächlich ein wenig **an den französischen Süsswein erinnert**. Hinzu kommt das leicht ölige Mundgefühl – dass der Saft nicht dünnflüssig ist, erkennt man ja schon an den Schlieren im Glas. Besonders schön ist die Herbheit im Abgang. Wir stellen fest, dass die Nachfrage nach Fruchtsäften steigt. Die Gourmets, die keinen Wein trinken, geben sich völlig zu Recht **nicht mehr bloss mit Wasser zufrieden** und sind froh um alkoholfreie Mariagen. So passt beispielsweise der Saft von wilden Pflaumen – nicht zuletzt wegen seiner präsenten Säure – wunderbar zu **Desserts, die Zimt enthalten**. Ebenso überzeugend ist reinsortiger Traubensaft, zum Beispiel die Sorte Dornfelder, zu gebratenem Fleisch.»

Sabine van Nahmen,
Obstkelterei van Nahmen,
Hamminkeln
in Deutschland

Es muss nicht immer Wein sein

Die Mariage, das genussreiche Nebeneinander von Speisen und Getränken, gilt als hohe Kunst. Zum Hauptgang darfs inzwischen statt Bordeaux auch mal ein Aroniasaft sein

Daniel Böniger (Text), Veronica Dall'Antonia (Illustrationen)

Landauf, landab jammern die Wirte. Sie monieren, dass Restaurantgäste weniger Wein bestellen als früher. Der Schlankheitswahn und die schon vor Jahren gesenkte Promillegrenze im Strassenverkehr seien mitschuldig daran. Kaum jemand traue sich heutzutage noch, mehr als ein, zwei Gläschen zu geniessen – schon gar nicht fünfzig Kilogramm leichte Frauen, die zuvor im Fitnesscenter gewesen seien. Fragt sich nur: Sollte man der Kundschaft nicht auch mal etwas anderes ins Glas giessen statt ständig nur Wein?

Wasser ist auch nicht immer die Lösung, die Spass macht – darin dürften sich Gastgeber und Gäste einig sein. «Wenn jemand zu einem mehrgängigen Menü nur Wasser bestellt, bieten wir ihm Alternativen an. Das gehört zur Gastfreundschaft», sagt Stefan Heilemann. Der Küchenchef vom Restaurant Ecco im Zürcher Sternehotel Atlantis erhält dafür viel positives Feedback.

Auch moderne Mariagen ignorieren gängige Regeln nicht

Besonders Autofahrer, Schwangere und Menschen aus Kulturkreisen, die auf Alkohol verzichten, schätzten es, wenn man etwa zur Krustentier-Bisque mit Garnele und Algenchip statt Chardonnay einen Saft aus Orangen, Rüebli und Limetten serviere. Das Getränk hat eine zitronige Nase, und es ist nicht allzu süss – nicht unwichtig, denn so entgehen dem Gast die süsslichen Noten der Meeresfrüchte nicht.

Bei solch modernen Mariagen geht es nicht darum, die gängigen Regeln der Kombination von Getränken und Speisen ausser Kraft zu setzen. Denn zu einem grillierten Rindsfilet passt unbestritten etwas eher Säure- und Gerbstoffhaltiges. Doch darf es statt eines schweren Rotweins halt auch ein Aroniasaft sein. Die Beere aus der Familie der Rosengewächse liefert einen sehr tanninhaltigen Saft, und er hat dieselben gesundheitlichen Vorteile, sprich die Antioxidantien, die man auch an den Gerbstoffen in schweren Rotweinen schätzt – allerdings mit nullkommanull Prozent Alkohol. Nicht zufällig wird der dunkelrote Saft, der leicht nach Cassis riecht, in Frankreich denjenigen Geniessern sprichwörtlich ans Herz gelegt, denen der Doktor davon abgeraten hat, weiterhin täglich eine Flasche Bordeaux zu entkorken.

Aber: Will man einen ganzen Abend lang wirklich nur Saft trinken? Wenn so wunderbare Gerichte wie Jakobsmuscheltatar mit Yuzusaft oder Rindsfilet mit einem stundenlang eingekochten Jus auf den Teller kommen? Wer die Möglichkeiten der Kombination von Speisen und Getränken zu einseitig sieht, hat die Sache nicht richtig verstanden. Ziel muss es nicht sein, möglichst enthaltsam zu dinieren. Vielmehr geht es darum, im richtigen Moment das Passende ins Glas einzuschenken.

Dafür spricht ja einiges: Wer kennt es nicht, wenn im Gourmetrestaurant nach unzähligen Amuse-Bouches, heruntergespült mit drei Cüpli Champagner, nach dem Hummersalat mit Sauvignon blanc und dem gebratenen Steinbutt samt fassgereiftem Chardonnay endlich der Hauptgang auf den Tisch kommt – man inzwischen aber einfach nicht mehr Wein bechern mag? Oder zu beschwipst ist, um nun noch ein Glas Burgunder zu geniessen? Und just kommt einem in jenem Moment der nächste Arbeitstag in den Sinn.

Hier können sich moderne Sommelières und Sommeliers mit spannenderen Paarungen profilieren. Denn für einen sensorisch geschulten Fachmann dürfte es ein Leichtes sein, Alternativen zu bieten und zu Roastbeef oder Currygerichten beispielsweise ein englisch inspiriertes Ale zu reichen. Die Kleinbrauereien hierzulande sind ja im Aufwind; ihr Angebot ist so breit, dass sich unzählige Varianten zum üblichen Glas Wein finden lassen.

Gedankenlos Rotwein zu Steak zu trinken war gestern

Oder wieso nicht inmitten eines zehngängigen Abendessens die jodigen Noten eines Muschelgerichts mit mineralisch schmeckendem Quellwasser unterstreichen? Zum Rehbraten mit Pilzen wird der moderne Gourmet dann schon noch ein passendes Glas vom Pinot noir aus der Bündner Herrschaft wählen – weil er Lust darauf hat. Und nicht, weil es schon die Urgrosseltern so hielten.

Wir stellen Ihnen hier ein paar bemerkenswerte Kombinationen von Speisen und Getränken vor, die es sich auch daheim zu degustieren lohnt. Denn gedankenlos Weisswein zu Fisch und schweren Rotwein zu Steaks zu trinken – das war gestern. Nicht zuletzt im Restaurant. Wenn der Gast beim Dessert dann noch mag, kann man ihm zum schokoladigen Dessert ja vielleicht sogar zwei Getränke statt nur eines kredenzen: Wie wärs mit je einem Gläschen Portwein und Hefeweissbier? Der Gast wird dann schon selber herausfinden, welche der beiden Mariagen ihm besser gefällt.

Grillierte Schweinsbratwurst und Bärlauchgeist

«Wir grillieren im Sommer sehr gern. Oft legen wir neben Fleisch auch frisch geerntetes Gemüse wie Zucchetti und Tomaten auf den heissen Rost. Zu einer **groben Schweinsbratwurst** empfehle ich einen Bärlauchgeist; vor allem weil der Schnaps eine **deutliche Knoblauchnote** mitbringt, passt er perfekt zum ‹Schwii›. Man kann das Destillat entweder mit einem Zerstäuber auf die Wurst sprühen oder – das ist vielleicht eher was für mutige Männer – ein ganzes Gläschen dazu kippen. Bärlauchschnaps lässt sich übrigens während der Saison des Krauts selber herstellen. Zum Schweinefleisch passt auch das vergleichbare Knoblauchdestillat von Käsers Schloss, einem Brenner im aargauischen Elfingen. Wovon unsere Kunden auch immer wieder schwärmen, ist die Mariage von Fenchelgeist und Fisch.»

Carina Lipp-Kunz,
Winzerin und Ehefrau
des Schnapsbrenners
Reto Lipp

Suppenhuhn und Birnensaft

«Vor einigen Monaten haben wir ein Abendessen ausgerichtet, für das wir **Fruchtsäfte und avantgardistische Gerichte** kombinieren sollten. Dabei nahmen wir die Säfte als Grundlage und überlegten uns, was dazu passen könnte. Auf den ersten Blick eine Herausforderung – doch sicher nicht verkehrt, werden doch vielerorts auch Cocktails mit Speisen vermählt. Die Veranstaltung wurde vom Fachpublikum, das sonst eher dem Wein zugeneigt ist, durchaus positiv aufgenommen. Zu einem süsslich-herben, sogar leicht astringenten Birnensaft servierten wir ein **Suppenhuhn mit Körnern und Blüten** – also quasi das Güggeli und sein Futter. Ich habe mich dafür von einem Bauernhofbesuch inspirieren lassen – die Hühner dort frassen auch Birnenstücke. Dass Apfelsaft zu einem Käsebrot passt, ist jedem klar. Heute gilt es, solche Kombinationen weiterzudenken.»

Fabian Spiquel,
Küchenchef
Maison Manesse,
Zürich

Roquefort und Sake

«Roquefort, der französische Blauschimmelkäse aus Schafsmilch, ist sehr pikant und würzig. Da braucht es nebenher einen Sake, der mithalten kann: den Shirayuki Edo Genroku, der nach **dunkler Schokolade, Honig und Lindenblüten** schmeckt. Es handelt sich um einen traditionellen Sake, für den das Reiskorn nur wenig abgeschliffen und im Holzfass fermentiert wird – daher die Bernsteinfarbe. Er wird nicht mit Brauwasser verdünnt und hat so eine beachtliche Stärke von 17,8 Volumenprozent. Wie ich auf die Kombination gekommen bin? Umami – neben salzig, süss, sauer und bitter die **fünfte Geschmacksrichtung** – lässt sich im Käse sowie im Sake finden. Ich stelle fest, dass **japanische Alkoholika** in der Gastronomie zunehmend auch mit westlichen Speisen kombiniert werden. Im Bunten Hund in Winterthur etwa wird zum Käseplättli Pflaumenwein gereicht. Im Zürcher Restaurant Drei Stuben empfiehlt man zum Schokoladenkuchen einen Sake.»

Marc Nydegger,
Certified Sake Professional
und Gründer des Sakehauses
Shizuku GmbH