

Dunkels Destillate

ALKOHOLFREI. Getränke ohne Alkohol sind im Trend. Da kommt der preisgekrönte «Wald & Rauch» von Jo Dunkel gerade recht: Er schmeckt so komplex wie ein echter Schnaps.

TEXT: ESTHER KERN
FOTOS: MAURICE K. GRÜNIG

Jo
Dunkel,
der Brenn-
meister, der
weiss, wie Wald-
boden schmeckt



Den Waldspaziergang einfangen. Das war die Grundidee, als sich Jo Dunkel ans Destillieren von Wurzeln, Kräutern und Beeren machte. Und alkoholfrei sollte sein Destillat sein. «Ich war 20 Jahre lang als Schauspieler unterwegs – und Alkohol war oft in rauen Mengen dabei», erzählt er. Irgendwann habe er gemerkt, dass er lieber klar im Kopf ist. Vor allem auch, seit er Kinder hat. «Und ganz auf Alkohol zu verzichten, fällt mir viel leichter, als nur weniger zu trinken», sagt Dunkel, der in seinem Hauptberuf Bauprojekte für eine Basler Stiftung managt.

So entstand schliesslich «Wald & Rauch». Sein erstes alkoholfreies Destillat. Wurzeln, Kräuter, Nadelbaumspitzen, Blüten und Beeren extrahierte Dunkel mit Wasser, das verdampft wird, Hydrolat nennt man das im Fachjargon. Das Aussergewöhnliche am Getränk des Quereinsteigers: Es enthält keine Zusatzstoffe, keine Aromen, keine Konservierungsmittel. Und es schmeckt komplex, so komplex wie kaum ein anderes alkoholfreies Destillat.

Dunkels Destillat hat sogar die Jury der Berliner Messe Craft Spirits überzeugt, die Europas wichtigsten Award für handgemachte Spirituosen vergibt. Sie hat dieses Jahr «Wald & Rauch» als bestes alkoholfreies Destillat ausgezeichnet. «Das hätte ich natürlich nicht gedacht», sagt Dunkel zu seinem Coup.

Angefangen hat Jo Dunkel in der Waschküche seines Reihenhauses in Riehen. «Ich hatte die Idee vom Destillieren schon länger – und irgendwann habe ich beschlossen, mir eine kleine Kupferdestille zu kaufen», erzählt er. Mit den kleinen Brennblasen, die man leicht erhält, werden normalerweise ätherische Öle extrahiert.

«Da, Waldboden», sagt der Brennmeister und hält uns eine Flasche hin. Tatsächlich, es riecht nach feuchten Blättern, nach Erde, nach Wald. So habe er vor drei Jahren angefangen mit sei-

nen Experimenten, erzählt Dunkel. Aktuell tüfelt er an einem neuen Getränk. Blumiger soll es werden als «Wald & Rauch». Als Grundlage wird er mit einem Holzdestillat arbeiten. «Holz ist auch bei Parfümeuren beliebt, um Aromen zu binden. Ich orientiere mich gern an deren Handwerk.» Im Moment arbeitet er mit gerösteten Kirschholz-Schnitzeln. Vielleicht sei das der Anfang für sein nächstes Getränk.

Eine, die den Markt der Null-Promille-Getränke seit Jahren beobachtet, ist Nicole Klaus. Mit ihrem Buch «Die neue Trinkkultur» hat sie ein Standardwerk über alkoholfreie Getränke geschrieben. Seit bald einem Jahrzehnt ist sie unterwegs als Expertin für n/a, also für «Nicht-alkoholisches». Sie sagt: «Bei den Spirituosen auf Wasserbasis ist das Angebot gerade unglaublich gross. Sie sorgen dafür, dass in Bars weniger süsse und mehr durchdachte Mocktails serviert werden.»

Doch es gibt immense Unterschiede bei der Qualität. Manche n/a-Spirituosen punkteten vor allem mit durchdachtem Design und weniger mit Geschmack. «Viele sind leider nicht handwerklich destilliert, sondern arbeiten mit industriell hergestellten Aromen», sagt Klaus. Neu in diesen Markt eingestiegen seien auch renommierte Brennereien, in der Schweiz etwa die Entlebucher Distillerie Studer. «Deren «Swiss Highland naturally Oni» ist ein gutes Beispiel für sorgfältig hergestellte Destillate auf Wasserbasis.»

Longdrinks schon um 17 Uhr. Szenenwechsel, Bar 63 in Zürich. Pascal Kählin mixt einen Negroni, den er «Smoky Nogroni» nennt. Das «No» im Namen ist Programm, sein Drink hat null Promille. Statt Gin verwendet Kählin «Wald & Rauch», statt Wermut Jsotta rosso senza und statt Campari ein Sanbittèr. Da sei schon viel Zucker im Spiel, meint er. «Aber «Wald & Rauch» bringt eine schöne herbe Note in den Drink.» ►

«Ganz auf Alkohol zu verzichten, fällt mir viel leichter, als weniger zu trinken.»

Jo Dunkel,
Brennmeister



Hier fing alles an: Jo Dunkel mit der Kupferdestille in seiner Waschküche





Smoky Nograni

4 cl Sanbittèr
2 cl Jsotta rosso senza
2 cl Wald & Rauch
Orangenzeste

Getränke im Glas mit Eiswürfeln mischen. Nach Belieben aus der Zeste ätherisches Öl mit zwei Fingern direkt ins Glas pressen. Drink mit Orangenzeste dekorieren.

Kählin beobachtet genau, was in Sachen Low und No Alcohol passiert. «Die Leute beginnen heute schon um 17 Uhr, Longdrinks zu konsumieren», so der Bar-Experte. «Vor allem Drinks mit wenig Alkohol sind deshalb sehr en vogue. Aber auch das Angebot an Drinks ohne Promille wächst.» Die Herausforderung: Alkohol als Geschmacksträger fällt weg. Stattdessen werde oft sehr viel Zucker in die Drinks gemixt. «Da trinke dann sogar ich auch lieber mal einfach ein Glas Wasser», sagt Kählin. Die Bar-Expertinnen und -Experten müssten «nun auch lernen, wie sie mit dem Thema so umgehen, dass es auch geschmacklich funktioniert».

Natürlich haben alkoholfreie Drinks in der Bar noch eine andere Aufgabe, als nur gut zu schmecken. Sie sollen Gästen, die auf Alkohol verzichten, das Gefühl vermitteln, etwas Spezielles in der Hand zu halten. Nur schon das Kristallglas, die Eiswürfel, der Klang sind wichtige Insignien eines Barbesuchs. Ein Problem sei, dass viele Gäste nicht bereit seien, dafür den gleichen Preis zu zahlen, sagt Kählin. «Ein komplexer alkohol-



«Das Angebot wächst»: Bar-Experte Pascal Kählin

freier Drink kostet uns aber gleich viel wie ein Cocktail mit Alkohol.»

Geheime Zutaten. Auch für Jo Dunkel sind die Preise ein Thema. Seine ersten Flaschen gingen für 45 Franken, also wie ein durchschnittlicher Gin, über den Tisch. Denn: «Ein alkoholfreies Destillat ist sehr aufwendig und kostenintensiv.» Weil der Geschmacksträger Alkohol fehle, brauche er viel mehr Kräuter und Gewürze, als wenn er etwa einen Gin brennen würde. Nun konnte er aber neue Quellen für seine biologischen Rohstoffe erschliessen, die es ihm möglich machen, günstiger zu produzieren.

Die eigentliche Produktion von «Wald & Rauch» geschieht heute nicht mehr in der Waschküche. Dunkel hat sich mit der Basler Stadtbrennerei zusammengetan. Dort werden im Kupferkessel grössere Mengen vom Hydrolat produziert, an einem Tag rund 120 Flaschen. Insgesamt hat Dunkel aber noch keine 1000 Flaschen seines Waldgeistes abgefüllt. Jetzt, mit der Auszeichnung und der steigenden Bekanntheit, dürfte sich das bald ändern.

Dunkels Destillat ist lange haltbar, auch ungekühlt. Im Gegensatz zu vielen Spirits ohne Alkohol, die relativ schnell Schimmel ansetzen. Alles verraten über seine Rezeptur will Dunkel nicht – denn aktuell seien viele grosse Brennereien am Thema dran, und er will seinen Vorteil nicht verspielen. Sicher ist: Er verwendet Zutaten mit antibakterieller Wirkung, um die Haltbarkeit zu verbessern. Flechten beispielsweise. Und die sammelt er, neben einigen anderen Wildpflanzen, immer noch selber – um dem Geist aus der Flasche, der den Waldspaziergang einfängt, Leben einzuhauchen. ■