

Die neue Lust an der Abstinenz

Nach dem vielen Feiern entscheiden sich so manche, eine Zeit lang auf Alkohol zu verzichten. Gut, dass es in der Schweiz mittlerweile spannende Alternativen mit alkoholfreien Destillaten gibt, die auch nicht so süss daherkommen wie viele Mocktails.



Silvia Schaub

Irgendwann hat man einfach genug – von all den Cüplis, Hugos und Aperol Spritz. Besonders nach der Adventszeit und den Festtagen, an denen man fast jeden Abend einen gesellschaftlichen Anlass besucht. Kein Wunder, ist der «Dry January» Anfang Jahr beliebt.

Ein guter Moment auch, mal auszuprobieren, was es an alkoholfreien Alternativen gibt. Diese liegen im Trend, seit «mindful drinking», das bewusste Trinken, vor ein paar Jahren Einzug gehalten hat. Erst waren es Biere, dann Weine und Schaumweine in der Ohne-Variante. Und nun sind es vermehrt auch Destillate.

Für Menschen, die entweder konsequent oder zeitweilig auf Alkohol verzichten möchten, sind diese alkoholfreien Destillate eine ideale Alternative zu den oft übersüßten Mocktails. Es macht auch eindeutig mehr Spass, mit einem Getränk anzustossen, das in der Nase und im Gaumen einem alkoholischen Drink ähnelt. Und da etabliert sich gerade eine innovative Szene in der Schweiz.

Basler holt sich für sein Destillat viele Auszeichnungen

Zu dieser Szene gehört Jo Dunkel aus Basel mit seinem Produkt Lain & Füm. Es riecht nach Wildkräutern, Nadelbaumspitzen, Beeren und Wurzeln – dazu eine rauchige Note. Geradeso, als wäre man auf einem Waldspaziergang – herrlich. Frisch, erdig, pure Natur. Das einzufangen, war das Ziel von Dunkel. Lain & Füm, auf Deutsch Wald und Rauch, ist keine Spirituose im herkömmlichen Sinn. «Ich wollte ein alternatives Produkt schaffen, das gänzlich ohne Alkohol auskommt, dafür aber neue Aromawelten eröffnet», erklärt der ehemalige Schauspieler, der heute im Bausektor tätig ist und nebenbei am liebsten an seiner Kupferdestille experimentiert.

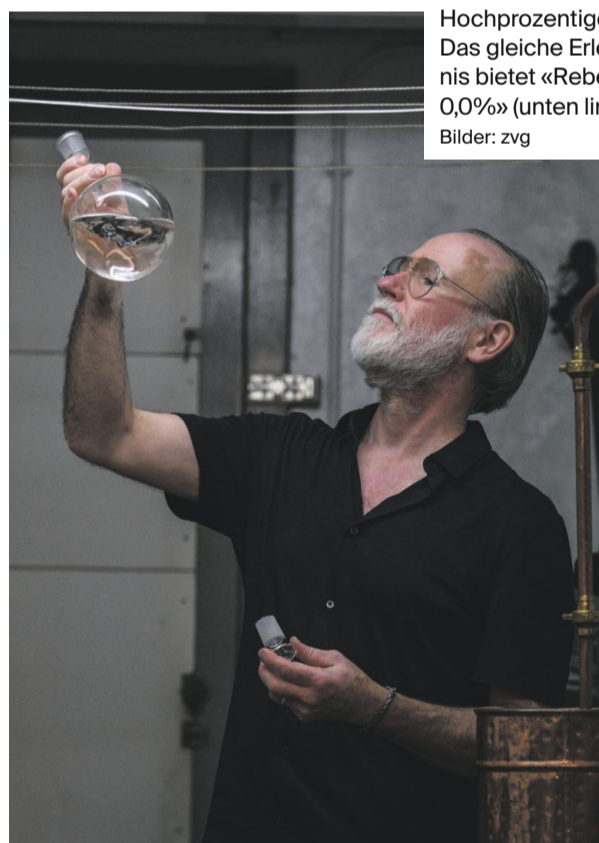
Dunkel hat fast drei Jahre an seinem Produkt getüftelt. Denn es sollte keine Zusatzstoffe, keine künstlichen Aromen oder Konservierungsmittel enthalten. Entstanden ist ein äusserst komplexes Getränk, das selbst Fachleute überrascht und bereits einige Preise abgeholt hat, so die Auszeichnung als bestes alkoholfreies Destillat an der Berliner Messe Craft Spirits, die Europas wichtigste Awards für handgemachte Spirituosen vergibt.

Tatsächlich überzeugt Dunkels Destillat, etwa als Drink mit einem Dry Tonic Water aufgegossen, auch im Gaumen mit einem besonderen und überraschenden Geschmackserlebnis. Eigentlich ist der Name Spirituose hier nicht ganz korrekt, weil diese schon per Definition mindestens 15 Prozent Alkohol enthalten müssen. Schon eher könnte man von Hydrolaten sprechen, also Spirituosen auf Wasserbasis.

Die neue Lust an der Abstinenz ist auch ein grosses Geschäft. Die ersten



Feiern ohne Folgen: Jo Dunkel (unten) schafft mit «Lain & Füm» neue Aromawelten ohne Hochprozentiges. Das gleiche Erlebnis bietet «Rebels 0,0%» (unten links). Bilder: zvg



Produkte mochten noch nicht zu überzeugen, basierten sie doch oft auf dem Prinzip des Weglassens, also kein Alkohol, kein Zucker und keine Konservierungsstoffe. Fehlt insbesondere Alkohol als Geschmacksträger, hält es dem Direktvergleich mit Gin, Whisky oder Rum nicht stand. Doch es geht ja nicht in erster Linie darum, dass die alkoholfreie Variante wie das alkoholische Original schmeckt.

Ein weltweit wichtiger Vorreiter dieser neuen Getränkekategorie war der Amerikaner Ben Branson, Gründer von Seedlip. Bei seinen Produkten wie Spice 94, Garden 108 oder Grove 42

werden Gewürze, Früchte, Rinden, aber auch Gemüse in Reinalkohol mazeriert, dieser danach wieder wegdestilliert und in einem weiteren Schritt das reine Aroma der Botanik ohne Alkohol wieder eingefangen. Ein sehr aufwendiges Verfahren, dessen Wissen sich Branson aus der Spagyrik holte.

Ein gutes Spielzeug in den Händen der Barkeeper

Einer, der diesen neuen Markt genau beobachtet, ist Alex Armbrüster, Barkeeper und Leiter der Barfachscheule Zürich: «Ein spannendes Segment, das noch viel Potenzial hat, auch wenn es

nicht mit den alkoholischen Pendanten vergleichbar ist.» Aber sie würden den Barkeepern ein gutes Spielzeug in die Hand geben. Der Trend zu weniger Alkohol sei seit Jahren spürbar, nicht nur während des «Dry January»: «Wir stehen mit diesen Alternativen erst am Anfang», ist Armbrüster überzeugt.

Ein alkoholfreies Gin-Erlebnis verspricht die Distillerie Studer aus Escholzmatt mit ihrem Swiss Highland naturally Oni. Eine Campari-Alternative hat Jsootto mit dem Bitter Senza im Sortiment, den man gut mit Mineralwasser oder mit Tonic Water aufgiesen kann. Und auch Goba aus Gonten-

bad, bekannt vor allem für seine speziellen Flauder-Mineralwasser, bietet mit Manzoni und Amicero zwei alkoholfreie Apéro-Getränke.

Feiern ohne Folgen – das ist auch das Ziel von Christof Tremp und Janick Planzer, als sie im letzten Jahr ihr Label Rebels 0,0% lancierten. «Mit unseren Produkten möchten wir mit sozialen Trinknormen brechen, damit alle die freie Wahl haben beim Feiern», sagen sie. Es seien im Übrigen auch nicht in erster Linie Frauen, sondern sogenannte Flexitrinker, wie sie Tremp nennt, die nicht stets zu Alkohol greifen möchten.

Also kreierte er mit seinem Geschäftspartner alkoholfreie Alternativen, die auf natürlichen Botanicals basieren, und destillierte sie doppelt. Einmal mit Wasserdampf und einmal im Vakuum. «Dadurch schafften wir es, mit unseren Gin-, Rum- und einer Apéro-Alternative ein komplexes und lang anhaltendes Aroma zu erreichen», so Tremp. Die leichte Schärfe im Abgang eines Alkoholgetränks simulieren er und Planzer mit dem Zusatz von Chili. Und auch das Thema mit der Haltbarkeit haben sie in den Griff bekommen, indem sie mit Kaliumsorbat nachhelfen und so der Flascheninhalt nach dem Öffnen noch gut ein halbes Jahr haltbar ist, ohne die Aromen zu verlieren.

Für den Geschmack braucht es die Kohlensäure

Dennoch sind sich die beiden Jungunternehmer im Klaren: Es ist kaum möglich, genau das gleiche Geschmackserlebnis wie mit Alkohol zu erzielen. Pur haben die Produkte gegen ihr Pendant mit Alkohol kaum eine Chance. Es fehlt schlicht das ölige weiche Mundgefühl. «Als Grundlage in Longdrinks oder Cocktails aber machen sie eine gute Figur», betont Tremp. Es brauche die Kohlensäure, damit sich der Geschmack voll entfalten könne. Wie beim Rebel Easy Spritz, der mit einem Tonic Water angereichert wird. «Ein toller Drink, der zu festlichen Anlässen passt.» Ideen haben Tremp und Planzer noch einige: «Unser Ziel ist es, mit unseren Produkten 80 bis 90 Prozent aller bekannten Cocktails nachbauen zu können.»

Auch Jo Dunkel mag seinen Lain & Füm am liebsten als Drink, zum Beispiel so, wie ihn Thomas Huhn von der Bar im Hotel Les Trois Rois in Basel mixt: «Spaziergang im Grünen» nennt er ihn und gibt zum Destillat einen Schuss Gurkensirup, Apfelsaft, Verjus und Minzblätter hinzu und giesst alles mit einem Ginger Ale auf. Er werde mit seinem Produkt immer eine Nische besetzen, ist sich Dunkel bewusst. Aber man könne die Grenzen noch weiter ausloten und ins Neuland vorstossen. Bereits experimentiert er am nächsten Produkt. Diesmal will er mit Rotklee, Schlüsselblumen, Labkraut und weiteren Kräutern den Frühling einfangen.