

Champagner-Bratbirne und Morellenfeuer

ELTVILLE Sterne-Menü mit alkoholfreien Getränken beim Rheingau Gourmet & Wein Festival

Der Weinkonsum geht stetig zurück, aber der Wunsch nach Genussmomenten ist ungebrochen. „Das ist ein großes Thema in der Gastronomie“, sagt Hans Burkhardt Ullrich, Initiator und Veranstalter des Rheingau Gourmet & Wein Festivals. Mit stillem oder sprudelndem Wasser allein lässt sich ein Sterneküchenmenü nicht angemessen begleiten. Den alkoholfreien und alkoholarmen Alternativen hat das am Sonntagabend zu Ende gegangene Rheingau Gourmet & Wein Festival erstmals eine eigene Veranstaltung gewidmet, zu der Sternekoch Alexander Hohlwein ein fulminantes Viergangmenü aus Gänseleber, Languste, Kabeljau und Brombeere kredenzte. Es war die erste und einzige Veranstaltung des Festivals, bei der jeder Gast alle zwölf Gläser leeren und sich anschließend unbesorgt ans Steuer seines Autos hätte setzen können.

Nicht immer verzichten die Erzeuger wie Andreas Schneider vom Obsthof Schneider in Nieder-Erlenbach und Jörg Geiger von der Schwäbischen Alb allerdings ganz auf Alkohol. Schneiders feinfuchtige „2022 Ananasrenette“ belässt es aber bei einem bescheidenen Alkoholgehalt von drei Prozent, und der nach der Pet-Nat-Methode erzeugte Tee einer baskischen Brauerei aus den seltenen Apfelsorten Malawi Green und White Peony

kam mit 2,5 Prozent Alkohol aus. Zu Bio-Gänseleber harmonierten sie gleichwohl.

Einmal mehr zeigte sich, dass alkoholfreie Varianten zu Wein und Sekt vor allem dann ihren Charme entfalten, wenn Kohlensäure ins Spiel kommt. Geigers „Schaumwein“ aus Champagner-Bratbirne beispielsweise gab manchem der 50 Gäste, die sich im Kronenschlösschen auf das alkoholfreie Experiment eines Gourmet-Lunchs eingelassen hatten, Anlass zu enthusiastischem Lob. Ähnlich goutiert wurde der „Red Moon Sparkling“ eines Südtiroler Erzeugers, der diese sehr seltene Apfelsorte kultiviert.

Säfte wie das „Morellenfeuer“ aus Kirsche von der Obstkellerei van Nahmen in Hamminkeln taten sich hingegen schwer, auch wenn Vertriebsleiter Bernd Schiffler dem Kirschsft als Speisenbegleiter im Restaurant eine ähnliche Rolle wie Bordeaux oder Chianti Classic zuwies. Geiger sprach von einer „Gratwanderung“, wenn es um betont trockene, zum Teil aromatisierte Fruchtweine geht. Sein „35 Grad Sauvignon Blanc mit Mirabelle und Blüten“ tat sich zur Languste tatsächlich schwer, wie der Erzeuger unverblümt zugab. Dem mit Ingwer und Bitterorange aromatisierten, alkoholfreien Riesling aus dem Hause P. J. Valckenberg gelang es in diesem Fall leichter, während Geigers „2014 Champagner Bratbirne“



Aus der Manufaktur: Abfüllanlage von Jörg Geiger

Foto Verena Müller

wiederum zum Kabeljau mit Grünkohl, Kalbskopf und Auster brillierte. „Die Bratbirne ist manchmal erst Liebe auf den zweiten Blick“, sagte Geiger. Dass sie „Champagner-Bratbirne“ heißen darf,

liegt daran, dass die Sorte älter ist als die Abgrenzung des französischen Anbaugebiets und dass sich Geiger nach einem Urteil des Bundesgerichtshofs mit dem Champagnerverband darauf einigte, dass die Birnensorte nicht plakativ, sondern nur auf dem Rücketikett genannt wird.

Geiger hat die Entalkoholisierung unter Vakuum und bei schonenden 35 Grad Temperatur auf der Schwäbischen Alb mit hohem technischen Aufwand perfektioniert. Dass der alkoholfreie Wein vor einer ähnlichen Erfolgsgeschichte steht wie das alkoholfreie Bier, glaubt er indes nicht. Preislich nehmen es seine mit immensen Aufwand erzeugten Produkte wie die Bratbirne aber mit guten Winzersekten auf.

Geiger, der sich stark für den Erhalt der Streuobstwiesen engagiert, sieht in der Pflege der Bäume die Basis für Qualität und Erfolg. Sein Mitstreiter Andreas Schneider sieht das genauso und verfolgt die Philosophie, nach der Ernte vor allem der Natur ihren Lauf zu lassen und im Keller erst „im richtigen Moment“ zuzugreifen. Am Ende „muss es Spaß machen“, sagt Schiffler zu den Säften aus seinem Haus, und für Geiger liegt es auf der Hand, dass der Griff zur alkoholfreien Variante „kein Verzicht“ sein dürfe. Vor allem „muss es schmecken“.

OLIVER BOCK