GENUSS GRENZENLOS

Gastronomie à la Ute Schirmack

OHNE IST DAS NEUE MIT

Nach diesem Motto kreierten Nicole Klauß und das „Drink Syndikat“ ihre erste alkoholfreie Fine-Drinking-Box. In der **„Lieblingsbar: Zuhause“** kann sich jeder nach dem Selbstmixen geschmackvoll nicht betrinken.



Einweckglas, ein feinmaschiges Sieb und formvollendete Coupettini-Gläser stehen bereit. Reichlich große Eiswürfel und Fläschchen mit Bio-Kokosmilch, Mandelsirup und einem Bergapfelsaft mit Pfirsich ebenso. Es kann losgehen mit dem Home-Shaking und -Drinking! Gleich gibt's eine von mir selbst gemixte Melo Colada in die gefrosteten Cocktail-Schalen. Denn wir probieren eine ganz besondere „Fine Drinking"-Box zu Hause aus: Die erste „Non-Alcoholic Edition", die das Berliner „Drink Syndikat" gemeinsam mit Nicole Klauß, der Pionierin des guten alkoholfreien Geschmacks, erst in Rezepte, dann in Fläschchen und Boxen brachte.

Eines ist sicher: Wir werden uns an diesem Abend sehr gepflegt nicht betrinken. Dafür aber von Robert Schröter vom „Drink Syndikat" und Nicole Klauß gemeinsam entwickelte Drinks verkosten. Drei Varianten in je zwei Portionen wollen von uns zubereitet werden. No-Mericano, Melo Colada und Cobbler Mallorquin verweisen auf die Familienzugehörigkeit: Der erste ist ein Abkömmling von Americanos und Negronis; die Colada entstammt tropisch-cremig-süßen Regionen. Der balearische Cobbler bringt den charakteristischen Mix von Frucht, Wein und spritziger Süße ins Glas. Wein? Ja. Den gibt's längst in entalkoholisierter Version. Auch der Momotaro Ginzero ist ein Null-Prozent-Bruder von Gin. Vieles ist inzwischen auf dem wachsenden „Ohne"-Markt erhältlich, Etliches davon in hochwertiger Form und von ambitionierten kleinen Herstellern.



Das sah 2017, als Nicole Klauß ihr Buch „Die neue Trinkkultur“ veröffentlichte, anders aus. „Seedlip“ kam Ende 2015 mit den allerersten alkoholfreien Destillaten überhaupt heraus. In Berlin waren Sommelier Benjamin Becker oder Sebastian Frank vom „Horváth“ mit selbst gemachten Wasserkefiren, Kombuchas oder gemüsebasierten, leichten Saftkreationen als Essensbegleitung Vorreiter in der Spitzengastronomie. Heute ist die Auswahl deutlich größer. Wer wegen Unverträglichkeit, Schwangerschaft, Autofahren, Medikamenteneinnahme oder schlicht Nicht-Mögens lieber alkoholfrei trinkt, kann im „Null Prozent-Späti“ von Katja Kauf und Isabella Steiner aus einer Vielfalt von Bieren, Weinen, Gins, Rum, Aperitifs, hochwertigen Säften und eigenständigen Botanicals wählen. Mit dem „Zeroliq“ eröffnete die erste komplett alkoholfreie Bar Berlins. In anderen, wie etwa in der „Fabelei“ in Schöneberg, werden hochwertige Eigenkreationen gemixt, die so gar nichts mit den pappsüßen Verlegenheitslösungen von früher zu tun haben.

Das „Ohne“ wird tatsächlich mehr und mehr zum „neuen Mit“, wie Nicole Klauß es in ihrem Wahlspruch bezeichnet. Während ihrer Weinausbildung an der Wein- und Sommelierschule in Berlin stellte sie fest, dass sie Alkohol nicht gut verträgt. Ihre erste Schwangerschaft gab endgültig den Anstoß zur Umkehr im eigenen Bar- und Kühlschrank. Das Mixen mit Zero-Ingredienzen ist anders anspruchsvoll. Alkohol als Geschmacksträger und Haltbarmacher fällt beispielsweise weg. „Man baut die Drinks anders“, sagt Nicole Klauß. „Man muss zum Beispiel Salz, Bitteres oder Verjus für die Säure zugeben, damit sie runder und raffinierter werden.“

KAKAONIBS ALS ERDIGER AKZENT

Das merken wir bei unserem Shaking-Versuch im Einweckglas: In meiner Aufregung alles richtig zusammenzufügen, unfallfrei zu schütteln, zweimal abzuseihen und fotogen in die Schalen zu gießen vergesse ich, Meersalzkrümel in den improvisierten Shaker zu geben. Die Melo Colada schmeckt cremig und erfreulicherweise gar nicht süß wie ihre bekannte Ananas-Verwandte, die Piña Colada. Der Bergapfelsaft mit Pfirsich vom Apfelsaft-Affineur Thomas Kohl aus Südtirol bereichert die Drink-Substanz mit leicht cremiger Textur und apfeliger Säure. Die mitgelieferten und von mir angedrückten Kakaonibs setzen als Garnitur erdig-knusprige Akzente und sind obendrein fotogen.

Doch nach dem Ablichten greifen die mittrinkende Freundin und ich zum Salzfässchen und streuseln drei Meersalz-Flocken nachträglich ins Glas. Definitiv besser! Da etwas Saft übrig ist, gieße ich ein wenig nach. Ich mag’s noch etwas spitzig-säuerlicher. Wir machen es so, wie es sich Nicole Klauß gedacht hat: „Die Idee ist immer, dass jeder selbst ausprobiert, was und wie er es gern mag.“ So wie auch sonst beim Mixen: Steht die Flasche Gin im Schrank, experimentiert jeder irgendwann herum, was abseits der klassischen Pfade mit Tonic und Zitrone oder Limette noch passen könnte.

Die wenigen externen, selbst zu organisierenden Zutaten wie Zitrusfrüchte und Eiswürfel sind gut sichtbar auf das Anleitungsheft gedruckt. Lieber einen Beutel große kaufen als kleine selbst gefrieren – dann verwässern die Drinks nicht! Sind Shaker und Seiher nicht im Haus, kommen, wie im Text empfohlen, ganz pragmatisch ein „gut schließendes Glas“ und ein „feines Sieb“ zum Einsatz. Praktisch: Der Momotaro Ginzero oder der „Herbe Hibiscus“-Aperitivo von Dr. Jaglas, die sonst in 0,5-Liter-Flaschen verkauft werden, sind passend abgefüllt. Was gefällt, kann jeder selbst in Großausgabe nachkaufen. Den Kräuterbitter mit Hibiskus lieben die Freundin und ich sowieso und trinken ihn sommers gern pur auf Eis. Wir begrüßen unseren alten Bekannten nun statt in der braunen Apothekerflasche im 50-Milliliter-Fläschchen mit türkisgrün-goldenem „Drink Syndikat“-Etikett.

Der „Herbe Hibiscus“ vereint sich im Longdrink-Glas auf reichlich Eiswürfeln mit dem Momotaro Ginzero und einem Aqua Monaco Herbal Tonic Water. Mit einer angequetschten Orangenzeste fährt die Freundin über den Glasrand. Das Zitrusaroma ergänzt den Drink ganz leicht über die Nase. Wir arbeiten mit der Ersatz-Orange: Eine ungespritzte Grape-



Für den Cobbler Mallorquin braucht es Orangenscheiben, einen Zero Riesling und Verjus – allles ohne Alkohol, auch der Wein

FOTOS: EMMANUELE CONTINI (4)

fruit war kurzfristig nicht zu bekommen. Also greifen wir auf den Alternativvorschlag aus dem Booklet zurück. Ein wenig herb, zart fruchtig durch Tonic und Orange im Hintergrund präsentiert sich der No-Mericano. Die Bitter liebende Freundin ist happy. Sie liegt mit Nicole Klauß auf einer Linie: „Es war mir wichtig, dass die Drinks so trocken werden, wie es geht“, sagt die Fachfrau, die sich selbst als „Fast-Bartender“ bezeichnet.

Für die professionelle Expertise war Bartender Robert Schröter vom „Drink Syndikat“ an ihrer Seite. „Robert kann Drinks im Kopf bauen und hat eine Bibliothek an Getränken im Kopf“, sagt Nicole Klauß. Mehr als ein halbes Jahr dauerte es von der ersten Idee bis zu Abfüllung und Versand. Das „Drink Syndikat“ ist keine Vor-Ort-Bar sondern verschickt ausschließlich Cocktail-Boxen. Alle zwei Monate gibt es eine neue. Meist in Kooperation mit einem Gast-Bartender – in diesem Fall mit Nicole Klauß. „Es war uns ein Herzensprojekt, eine alkoholfreie Box zu machen“, sagt Robert Schröter. „Vorher hatten wir immer mal einen einzigen nichtalkoholischen Drink. Mit Nicole zusammen haben wir deutlich komplexere Drinks entwickelt als wir es vorher allein konnten.“

Anders als anzunehmen, ist das „Drink Syndikat“ kein Corona-Projekt: Die Cocktail-Versender aus Neukölln sind bereits seit 2014 am Start. Sie verschicken bundesweit. Dass man hinterher nicht nur „leckerer, sondern auch schlauer getrunken hat“, sei ihm wichtig, sagt Schröter: „Wir haben eine Gästeschar, die schon mal in einer Bar saß und auch selbst kocht.“ Die Gäste entdeckten die erste alkoholfreie Edition, die im August 2021 herauskam – und bestellten sie zahlreich. 39,90 Euro kostet sie. Die Fläschchen und der Tetra-Pak für die Bio-Kokosmilch von Dr. Goerg sind ansprechend wertig und nachhaltig in stabilem Pappkarton verpackt. Die erste Charge der „Non-alcoholic Edition“ ist bereits aus, die zweite soeben eingetroffen.

Die Box werde dieses Jahr durchgängig bestellbar sein, sagt Schröter. Das ist nicht selbstverständlich, denn der Alkohol zur Konservierung fällt weg. „Es ist eine ganz andere Geschichte, wenn du dir deinen Drink in einer Bar holst“, sagt Nicole Klauß. „Die Box kannst du jetzt aber auch drei Wochen oder Monate ins Regal legen.“ Basis für eine ordentliche Haltbarkeit ist die präzise Auswahl der Grundprodukte, die bei längerer Lagerung und ohne Kühlung nicht umkippen dürfen. „Wir lassen professionell nach HACCP-Standard hygienisch und rechtlich sicher abfüllen“, sagt Robert Schröter. Ein Jahr ist der Inhalt ungeöffnet ab Produktionsdatum haltbar. Das Warten auf den passenden Moment zum Auspacken und Mixen ist so kein Problem. Ein wichtiger Aspekt, denn die Boxen werden gern privat oder von Unternehmen verschenkt.



Ein Stängelchen Minzblätter und etwas Eis – fertig ist der Cobbler Mallorquin

SO KANN DER SOMMER GERN KOMMEN

Zum Schluss wird es noch mal richtig aufwendig und hübsch im Glas. Die mit trinkende Freundin drückt und quetscht Zitronen- und Orangenachtel was das Zeug hält und gießt mit einer „Verjus & Citrus Bomb“ auf. Ich greife dieweil zum Hammer und mache aus großen Würfeln DIY-Crushed Ice auf einem Küchenbrett. Einen Schwung zerstoßenes Eis und Zero Riesling vom Weingut Riffel darauf gegeben, verrührt und nach oben gezogen. Und noch einmal von vorn. In den aus dem Glas herausragenden Mini-Eisberg stecken wir ein Minzbüschelchen. Voilà: Der Cobbler Mallorquin. Intensiv zitrus-sauer, spritzig und opakfarbig gestuft, ruft er Urlaubsbilder von einer Terrasse mit Blick auf blühende Orangenbäume hervor.

„Das ist der Drink für die heißen Tage, an denen man sagt: Da trink ich keinen Alkohol. Oder höchstens einen eisgekühlten Prosecco“, befindet die Freundin. Der Sommer kann kommen – wir wären mit den alkoholfreien Drinks aus unserer „Lieblingsbar: Zuhause“, wie es auf der Website vom „Drink Syndikat“ so schön heißt, optimal vorbereitet.

Info: www.drink-syndikat.de

Ute Schirmack ist Journalistin und Autorin. In „ihrer“ Stadt Berlin hat sie seit vielen Jahren kulinarische Entwicklungen in der Gastronomie und im Handel im Blick.