

INTERVIEW

Alkoholfrei kreativ

Timo Weisheidinger, Sommelier im Restaurant »Lukas« in Schärding, sorgt derzeit für eine der spannendsten alkoholfreien Begleitungen im deutschsprachigen Raum.



SOMMELIERUNION: *Eine alkoholfreie Begleitung zu einem Menü kommt für viele Sommeliers einer Beleidigung ihres Könnens gleich. Sie haben diese Disziplin nun sogar zu Ihrem Markenzeichen ausgebaut. Was ist das Geheimnis?*

TIMO WEISHEIDINGER Tatsächlich wird dieses Thema meist nur halbherzig umgesetzt. Was bedeutet, dass man hier eine große Chance auslässt. Immer mehr Gäste wünschen sich eine alkoholfreie Begleitung. Und die sollte meiner Meinung nach auf dem selben hohen Niveau sein, wie es eine Weinbegleitung wäre oder es auch die Küche verlangt.

Wie setzen Sie das im Restaurant um?

Ich gehe zunächst gleich vor wie bei einem Winepairing. Da achte ich beim Getränk auch stark auf die Textur. Das Problem bei alkoholfrei ist ja zunächst einmal, dass der Alkohol fehlt und somit die Dichte im Getränk nicht mehr in jener Höhe gegeben ist, die ein angenehmes Mundgefühl ausmacht. Also muss ich eine Möglichkeit finden, um die Dichte zu erhöhen, damit ich auf ein ähnliches Ergebnis komme wie etwa

bei Wein. Viele lösen das Problem mit Zucker. Jedoch vertragen die meisten Speisen keine Kombination mit einem süßen Getränk. So habe ich begonnen auf der Basis von Getreide zu arbeiten.

Haben Sie ein Beispiel dafür?

Im Prinzip geht es immer um eine stärkehaltige Komponente. Zum Beispiel Reis. Der wird in Wasser ausgekocht, püriert und durchpassiert. Das Ergebnis ist eine Art Reismilch mit angenehmer Viskosität – die Basis meines Getränks. Dazu kommt beispielsweise eine Mischung aus Grüner Tee und Jasmin, in der kurz ein Kaffirlimettenblatt und Zitronenzesten ziehen. Mit dem Tee bringe ich Gerbstoff in das Getränk. Gesiebt und im Verhältnis 1:1 wird das dann mit der Reismilch vermischt. Was nun noch fehlt ist die Süße-Säure-Balance. Die Süße kommt mit etwas Holunderblütensirup. Für die Säure nehme ich Verjus und frisch gepresste Zitronen. Durch die zwei Säurekomponenten wird das Getränk noch komplexer. Und weil man bei Wein gerne von Salzigkeit und Mineralität spricht, füge ich noch eine Prise Salz hinzu.



Timo Weisheidinger
Hat sich die Techniken für Getränkezubereitung von den Köchen abgeschaut.

Fotos: Leopold Fiala, Hubert Berndorfer



Kreativer Getränkebaukasten
Timo Weisheidinger kreiert seine alkoholfreie Begleitung auf Basis von Getreide, um die Viskosität zu erhöhen und so das Mundgefühl von Wein nachzuempfinden.



Kreativschmiede
Das Restaurant »Lukas« in Scharding mit 92 Falstaff-Punkten.

»Das Geheimnis liegt in der Textur des alkoholfreien Getränks.«

TIMO WEISHEIDINGER
Sommelier im Restaurant »Lukas«

Somit habe ich ein vielschichtiges Getränk, das den Eigenschaften von Wein nachempfunden ist. Nur eben ohne Alkohol.

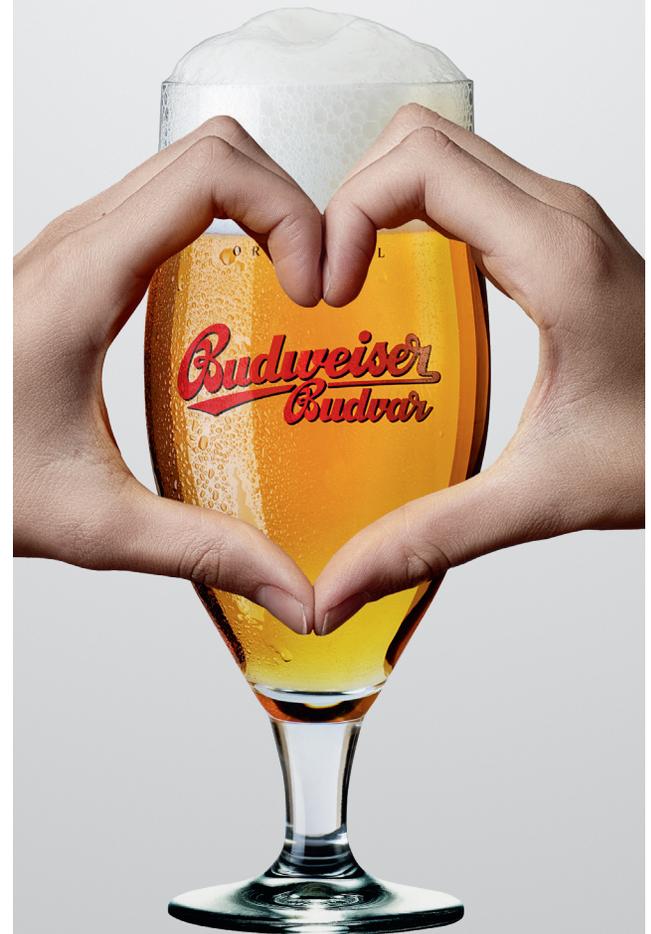
Mit welchem Getreide funktioniert das noch?
Gerösteter Dinkel oder Haferflocken funktionieren gut. Eine andere Basis kann aber auch Kombucha oder Wasserkefir sein. Hier arbeite ich mit selbstgezüchteten Mutterpilzen und Kefirkulturen. Generell produziere ich einmal in der Woche die Getränke. Viele Techniken und Handgriffe habe ich mir dabei von den Köchen abgeschaut.

Wie bieten Sie die alkoholfreie Begleitung im Restaurant an?

Unser Menü gibt es in vier oder sieben Gängen. Dazu wird eine vergorene und eine unvergorene Begleitung angeboten. Die unvergorene ist alkoholfrei und fast komplett selbst zubereitet – 29 Euro kostet diese Begleitung für vier Gänge, 49 Euro für sieben Gänge. Generell gehe ich gleich vor wie bei einer Weinbegleitung. Also mit Bedacht auf Trinktemperatur sowie auch Auswahl der unterschiedlichen Gläser.



Folge deinem Herzen



Wem Biergenuss eine Herzensangelegenheit ist, der landet immer beim Original – und bleibt dabei: Budweiser Premium Lager, das Original seit 1895.

www.budweiser.at

ORIGINAL
Budweiser
Budvar