

Selberzapfen leicht gemacht und das richtig nachhaltig: Beim Schankomat von Grapos erhalten Gäste Postmix-Getränke mit frischem Wasser, ganz ohne Leergut.

Hehl aus ihrer Ablehnung von entalkoholisierten Weinen. Weinaromen seien einfach zu subtil für einen Gang durch die Schleuderkegelkolonne. Dabei hätten wir in Deutschland mit unseren Kabinetts ja die natürlich alkoholleichten Alternativen – auch Maximilian Wilm empfiehlt einen Riesling Kabinett. Mit einem Alkoholgehalt zwischen 7 bis 9 Prozent bei gleichzeitiger Komplexitität im Geschmack seien sie spannend als Pairing und gleichzeitig erfrischend.

SCHÖN LEICHT:

Limoncello Spritz aus dem Hotel Poseidon Positano
50 ml Limoncello mit
25 ml Sodawasser und
75 ml Prosecco auf
Eis aufgießen

Und dann ist ja noch Verjus, ein Thema mit sehr langer Tradition, das immer mal wieder als Trend aufploppt, wie auch gerade aktuell. Vielleicht ist es da nicht überraschend, dass sich Deutschlands ältestes Weingut in Familienbesitz nun ebnso dem Verjus widmet. Prinz Salm hat ihn neu als eine Sparkling-Variante am Start, mit natürlicher Säure und feiner Perlage – ideal für den Barbereich und als Essensbegleiter.

„Auch Mineralwasser kann Storytelling"

Tom Kretzschmar ist überzeugt, dass „selbst ein Klassiker wie Mineralwasser Raum für Innovation bietet". Nun, in seiner Funktion als Leiter Brandmanagement Gerolsteiner Brunnen muss er das vielleicht sagen, aber er hat auch ein griffiges Beispiel am Start, das genau das beweist, aber für die junge Generation auch das begehrte Storytelling mitbringt.

Die Gerolsteiner Quelle Ursprung besitzt eine natürlich hohe Karbonisierung, wodurch in der Tiefe besonders viele Mineralstoffe aus dem für dieses Gebiet typischen Dolomitgestein gelöst werden. Ursprung enthält 4.441 mg Mineralstoffe pro Liter und der hohe Gehalt des Mineralwassers an Hydrogencarbonat ist säureneutralisierend und harmonisierend. „Perfekt als Essensbegleiter" befindet Kretzschmar; für die Gastro ist es im servierfähigen Gebinde (24er-Kasten mit 0,33-l-Longneck-Glasflaschen) erhältlich.

Pilze im Latte

Hier kommen keine bewusstseinserweiternden Magic Mushrooms in den Kaffee. Stattdessen geht's um das Stichwort funktional, das mittlerweile in der Kaffeekultur angekommen ist. Anstelle von den Stimmungsaufhellern Vanille und Zimt werden andere gesunde Zutaten wie Eiweißpulver, Kollagen oder eben Pilze beigemischt.



Wodka ist der leise Dirigent im Cocktail. „Danzka" von Waldemar Behn bringt Balance, ohne zu überdecken. Seine milde Textur und die leichte Kühle machen ihn zur idealen Basis für Drinks, bei denen Frucht und Säure im Fokus stehen.

In den Coffee Houses von Großbritannien geht solcher Pilzkaffee mit Zuwachsraten von fast 30 Prozent im Vergleich zum letzten Jahr ab wie Schmidts Katze, beileibe nicht nur im trendigen London. Ein Extrakt von Heilpilzen wird dabei unterschiedlichen Kaffeezubereitungen beigemischt. Ein Igel-Stachelbart soll beim Fokussieren der Gedanken helfen, während der wunderbar benannte Glänzende Lackporling (im Ursprungsland Japan als Reishi bekannt) für guten Schlaf sorgen soll.



Pilzkaffee schießt in UK gerade durch die Decke – nicht nur bei jungen Gästen, sondern auch bei der Klientel ab 80 Jahren.

Fotos: Grapos, Waldemar Behn, Who is Danny/stock.adobe.com, igorr1 via Getty Images



Ganz neu bietet Carbo seine Kohlensäure per Bestellung über WhatsApp an. Die Lieferung erfolgt mittels hauseigener Logistik, das dichte Standortnetz gewährleistet kurze Reaktionszeiten und eine hohe Verfügbarkeit.

Paul Murray, Betreiber des Café Shroom und Pilzanbauer, serviert Pilzkaffee nicht nur der Alpha-Generation, sondern auch Gästen jenseits der 80, wie er sagt. Und das in der tiefsten englischen Provinz.

GOLDEN-RATIO-PRINZIP

Hinter vielen ausgewogenen Cocktails steckt kein Zufall, sondern die ideale Proportionierung von drei Hauptbestandteilen – Spirituose, Säure und Süße –, meist in einem Verhältnis von 2:1:1.

Mit Alkohol – aber in Maßen

In der sehr coolen Boilerman Bar im 25 Hours Altes Hafenamt in Hamburg stehen unter der Ägide des neuen Bar-Managers Jonas Buchsein 15 Highballs auf der Karte.

„Das sind kleine, unkomplizierte Shortdrinks, die in gefrorene Gläser mit zwei Eiskugeln gefüllt und schnell zubereitet werden", erklärt Buchsein. Von Klassikern wie Harvey Wallbanger bis hin zu einem mit Tee aromatisierten Gin-Highball ist alles dabei. Hunderte gehen pro Bar-Abend über die Theke.

Bei Misssi Alpeneis hat man aus dem USP Eis einfach Frozen Cocktails gemacht. Elf Sorten sind im Angebot, darunter Kleiner Willi (Birneneis mit Williamsbrand) und Berliner Luft (Minzeeis mit dem gleichnamigen Likör).

Waldemar Behn hat schöne Drinksideen mit dem sanddornbasierten Andalö entwickelt. Farblich erinnert Andalö sehr an Apérol, kommt aber aus dem hohen Norden; beides sollte bei trendorientierten Youngstern Interesse wecken. Mit Limettensaft, Schweppes und Basilikumblättern wird ein Andalö Basil Highball gemixt (ausgarniert mit Basilikumblüte); mit Zitronen- und Orangensaft sowie Zuckersirup ein Andalö Sour.

Und was ist nun Zebra Drinking? Ein schicker Begriff für den eigentlich selbstverständlichen Umgang mit Alkohol: ein Glas davon gefolgt von einem Glas Wasser.

