



Bindella
la vita è bella

Nogroni statt Negroni – alkoholfreie Drinks boomen

Schweizerinnen und Schweizer trinken weniger Alkohol. Hersteller neuer Produkte profitieren davon



Laura Frommberg

Zürich «Virgin Colada», «Baby Pool», «No Sex on the Beach» – wer in der Bar etwas Alkoholfreies bestellen wollte, hatte lange Zeit die Wahl zwischen solchen und ähnlich unattraktiv benannten Mixgetränken. Mit ihrem Zucker- und teils Rahmgehalt hätten sie locker eine Hauptmahlzeit ersetzen können.

Doch es ändert sich etwas in der Barszene der Schweiz. Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken nimmt zu, und das sorgt für ein kreativeres Angebot. Die Cocktails heissen Mandarin Sour, Bella Strega oder Tra-la-la, sind weniger süß, dafür komplexer. Die Entwicklung ist längst nicht auf die Gastronomie beschränkt. Auch die Verkäufe alkoholfreier Getränke im Detailhandel ziehen an, während der Konsum von Alkohol in der Schweiz stetig abnimmt: Von 9,2 Liter reinen Alkohols pro Kopf und Jahr 1999 sank er bis im vergangenen Jahr auf 7,7 Liter.

Kaum vom alkoholischen Original zu unterscheiden

«Zurzeit spüren wir eine erhöhte

Nachfrage nach Getränken mit vielfältigen und neuartigen Geschmäckern», sagt eine Sprecherin von Coop. Dazu gehörten sogenannte Craft-Limonaden aus der Region und ungesüsste Eistees. Die Nachfrage nach alkoholfreiem Bier steige schon länger stetig an. Das merken auch die Hersteller. «Wir haben im vergangenen Jahr 15 Prozent mehr abgesetzt. Dieser Trend setzt sich fort», sagt eine Sprecherin von Feldschlösschen.

Auch kleine Hersteller profitieren von der Entwicklung. Ysa Yaheya und Fabian Brunner brauen in Feldmeilen ZH seit 2012 Zobo-Limonaden. Sie enthalten nur so viel Zucker wie eine Apfelschorle und sollen feinerlicher sein als industrielle Limos. «Wir hatten die letzten Jahre ein stetes Wachstum», heisst es bei Zobo. Das ist fast schon eine bescheidene Aussage: Im ersten Jahr wurden 3500 Flaschen abgefüllt. Mittlerweile verkaufen Brunner und Yaheya mehr als 150 000 Flaschen pro Jahr.

Kathrin Leisi ist Präsidentin des Verbands Barkeeper Union Schweiz und beobachtet ein steigendes Bedürfnis der Kunden nach

innovativen alkoholfreien Getränken, die nicht übermässig süß sind, sondern eine ähnliche Komplexität aufweisen wie Drinks mit Schuss. Auch bei Prosecco oder Champagner ohne Alkohol steige das Angebot stetig. Es sei logisch, dass diese Entwicklung im Spirituosensbereich weitergeführt werde. Was sie damit meint: Es gibt mittlerweile viele Hersteller, die Getränke wie alkoholfreien Gin herstellen. Was zunächst paradox klingt, hat aus Barkeeper-Sicht Sinn. «Sie bieten für Mocktails eine neue Möglichkeit der Kreation, die weiter geht als Sirups, Säfte oder Tees», so Leisi.

Der deutsche Spirituosenshersteller Siegfried bietet neben normalem auch alkoholfreien Gin an. Der Geruch des Kräuterelexiers gleicht dem von echtem Gin stark – nur beisst es weniger in der Nase. Beim Trinken fällt auf, dass es nicht in der Kehle brennt. Doch gemischt mit Tonic ist der alkoholfreie Gin zumindest für Gelegenheitstrinker auf den ersten Schluck kaum vom alkoholischen Original zu unterscheiden.

«Die Nachfrage nach alkohol-



freien Spirituosen-Varianten wächst bei unseren Kundinnen und Kunden stetig», sagt die Coop-Sprecherin. Und das, obwohl sich der alkoholfreie Gin auch preislich kaum vom Original unterscheidet. Eine Flasche Siegfried Wonderleaf kostet bei Coop rund 25 Franken. Noch teurer ist die britische Variante von Seedlip. Der Hersteller war Pionier bei den alkoholfreien destillierten Spirituosen und hat unter anderem den Cocktail Nogroni kreiert – der vom Geschmack her sehr ans alkoholische Original herankommt. Bei Globus gibt es eine Flasche des Seedlip-Gins für rund 50 Franken.

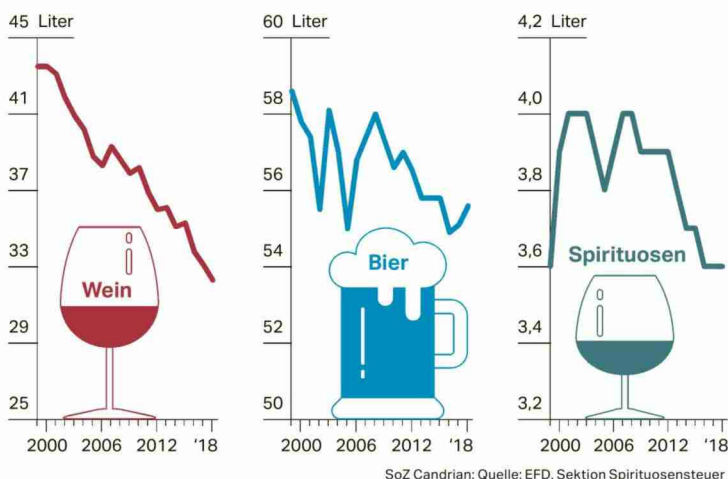
Neue Alternativen haben weniger Zucker

Mit den Spirits der Briten mixen unter anderem die Barkeeper in der Zürcher Terrasse-Bar, die der Gastronomiekette Bindella gehört. Man spüre eine steigende Nachfrage nach entsprechenden Drinks, sagt Sprecher Alexander Maycock. «Wir glauben, dass das mit dem Gesundheitstrend zu tun hat», lautet seine Erklärung.

Tatsächlich haben viele der neuerdings beliebteren Getränke gemeinsam, dass sie wenig bis gar keinen Zucker enthalten und kalorienarm sind.

Er erhalte viele positive Reaktionen auf den Umstand, dass seine Limonaden weniger süß seien, sagt Fabian Brunner von Zobo. Barkeeper-Präsidentin Kathrin Leisi hat noch eine weitere, pragmatische Erklärung für das Phänomen: den Strassenverkehr. Alkohol am Steuer wird heute stärker geahndet.

Sinkender Alkoholkonsum pro Kopf in der Schweiz



Restaurants bieten Getränkebegleitung ohne Wein an

Statt Wein zum Essen eine Variante ohne Alkohol? Das gibt es zunehmend in Schweizer Spitzenrestaurants. «Die Nachfrage nach unseren alkoholfreien Alternativen hat definitiv zugenommen», sagt Marco Franzelin, Sommelier im 3-Stern-Restaurant Schloss Schauenstein von Koch Andreas Caminada. Eine **zum Menü passende Begleitung** zusammenzustellen, sei herausfordernd. «Es nimmt vorbereitungs- und arbeitstechnisch im Service viel Zeit in Anspruch, eine ausgewogene, passende und kreative Begleitung zu kreieren und stets frisch wieder anzusetzen», erklärt Franzelin. «Der Preis müsste theoretisch gleich dem einer Weinbegleitung sein, weil **der Arbeitsaufwand durchaus höher ist.**» Im Schloss Schauenstein kostet die Weinbegleitung derzeit 179 Franken, die alkoholfreie Variante 109 Franken. Bei einer alkoholfreien Begleitung sei es sehr wichtig, einen Spannungsbogen aufzubauen und Geschmacksrichtungen sowie Strukturen abzuwechseln – «sauer, süß, bitter, spritzig, cremig, ölig», so der Sommelier. Damit es nicht zu süß wird, arbeitet das Team vom Schloss Schauenstein viel auf Teebasis. «Wir setzen natürlich aromatisierte Essenzen und Infusionen zuckerfrei selbst an.» (laf)