

**N**achvollziehbare Nachhaltigkeit – ganz schön viele Silben, aber das macht das Thema nicht weniger aktuell. Woher etwas kommt, wie es zubereitet wurde, das wollen Gäste zunehmend wissen. Für das Bundesland Bayern liefern Streuobstwiesen die Antwort auf die Frage. Solche Wiesen werden nicht gespritzt, machen sich flauschig in der Landschaft, das Obst, das hier geerntet wird, zeigt bei der Pressung den gewünschten höheren Grad an Trübstoffen, und enthält mehr Polyphenole und andere sekundäre Pflanzenstoffe. Viele Obstbauern verkaufen erfolgreich an die Gastronomie in ihrer Region. Das macht Sinn – im weinlastigen Urlaubsgebiet suchen die Gäste ja auch nicht nach dem flüssigen Kick aus Übersee, sondern wollen Wein von den Hängen, die sie vor der Nase haben.

### Verjus aus Österreich

Verjus ist ein Saft aus unreifen Trauben. Vor der Verbreitung der Zitrone wurde er im Mittelalter zum Säuern eingesetzt. Im neuen Jahrtausend avancierte Verjus mal zum In-Produkt der gehobenen Gastro. Vier Weingüter aus der angesehenen Weinbauregion Carnuntum, die sich östlich von Wien bis zur Slowakei erstreckt, machen seit Kurzem solchen Verjus, entweder aus ihrem gebietstypischen Zweigelt oder einer Cuvée aus Grünem Veltliner und Welschriesling. Dieser Winzer-Verjus wird von Hand geerntet und nach der Ganztraubenpressung pasteurisiert und abgefüllt. Er ist ohne Zusätze, was die Gäste interessieren wird. Außerdem ist er ganz natürlich alkoholfrei, da die Trauben keinen oder kaum Zuckergehalt aufweisen, also auch nicht fermentieren. Und: Mit unter vier Euro ist er echt gastofreundlich eingepreist.

Winzerin Victoria Gottschuly-Grassl empfiehlt diesen winterlichen Verjus-Apéro: 3 cl Verjus, 1 cl Bratapfelsirup, 4 cl Apfelsaft, 4 cl Traubensaft. Auf zerstoßenem Eis servieren, mit Weintrauben und einer Prise Zimt ausgarnieren.

### Food-Getränke-Pairings aus der gehobenen Küche

Koch, Ideenlieferant und Autor Heiko Antoniewicz hat sich schon häufiger mit dem Thema Pairings ohne Alkohol befasst. Er sieht Teespezialitäten und die süß-säuerliche Passi-

Stilvoll an der Bar mit der Edelholzener Gastro-Classic-Mineralwasser-Range im 0,5- oder 0,25-Liter-Glas-Mehrweggebinde.



**Grapos**  
SOFT DRINKS

INNOVATIVE  
IDEEN FÜR  
PROFIS

# GASTRONOMIE KONZEPT

Twist



IN FÜNF FARBEN

PLATZSPAREND  
HYGIENISCH  
REFILL  
KOSTENEFFIZIENT  
NACHHALTIG  
UMWELTBEWUSST



Nachhaltige  
AF-KONZEPTE  
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE

EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE  
www.grapos.com | www.schankomat.com

onsfrucht auf dem Vormarsch. Seine Erfahrung: »In vielen Restaurants werden die nicht-alkoholischen Mischungen in der Küche gemacht. Die Köche haben es etwas leichter, die Getränke auf das Essen abzustimmen.« Sternfruchtsaft mit Ahornsirup zu Avocado, Maispoularde, Lauch und Pomelo, Apfelsaft + Birkensaft zu Leber, Kaffee, Rosenkohl, überdies Olivenblättertée + Süßholz zu gegrillter Rotbarbe mit Oliven-saft und Anis oder ein Möhrensafte mit Orangenblütenhonig und Aloe zu salzigem Rhabarber, Lamm und Safran sind getestete Pairings.

### Ist Mineralwasser umweltschädlich?

Das seit 1743 existierende Staatl. Fachingen hat für die Gastronomie drei Wässer am Start, medium, still und naturell. Auch im Umweltschutz und bei der

Nachhaltigkeit ist das Unternehmen sehr engagiert – nix Einweg-Verpackung oder PET-Flasche. »Die Recycling-Quote liegt schon seit rund 30 Jah-

ren bei nahezu 100 Prozent für Verschlüsse, Etiketten, Glas und Transportkisten«, erklärt ein stolzer Heiner Wolters, Geschäftsführer des Unternehmens. Überdies hat er ein Heilquellenschutzgebiet zur Zukunftssicherung der Quellen und des Standorts beantragt. Andere begleitende Maßnahmen und Initiativen werden auf einer konzerneigenen Webseite gezeigt. Diese Art der Transparenz ist für Gäste interessant und für die Gastro zielführend.



Der Verjus vom österreichischen Weingut Gottschuly Grassl – tolle Geschmacksbasis für Erfrischungsgetränke.

### Ist Mineralwasser langweilig?

2019 wurden in Deutschland laut dem Verband Deutscher Mineralbrunnen 141,7 Liter pro Person weggesüppelt. Was erstaunlich ist, denn im Gegensatz zu vielen anderen Ländern funktioniert die heimische Versorgung mit unbedenklichem Trinkwasser bekanntlich einwandfrei. Aber Wassersommeliers erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit. Adelholzener Alpenquellen, Bayerns größter Mineralbrunnen, füllt um 600 Mio. Flaschen jährlich ab.

### Und die gute alte Limo?

Neben ihrer Gastro Classic-Linie hat Adelholzener die Gastro Bio-Linie mit drei Aromen aufgelegt. Apfel, Rhabarber und Johannisbeere stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und werden ohne Süß- und Konservierungsstoffe verarbeitet. Außerdem gibt es 2021 erstmals Süßprodukte im 0,5-Liter-Glas-Individualgebilde: »Heimische Apfelschorle«, »Heimische Johannisbeere« und »Mango-Orange«, die sich vor allem für die Betriebs- oder Systemgastronomie eignen.

Bei Bilz hat man sich auf etwas besonnen, was sich andere lieber alkoholisch antrinken ... die Seele! Ihre passend benannten »Beeren-Seele« und »Citrus-Seele« haben den Ursprung im 19. Jahrhundert und in handschriftlichen Auf-

zeichnungen des Naturheilkundlers Friedrich Eduard Bilz, der die sogenannte Bilz-Seele entwickelte. Ein Geschmack von damals mit modernen Anreizen wie gluten- und laktosefrei, vegan und der Verwendung von Gewürzen soll dem Bioprodukt seinen USP geben. Tipp: Für die Gastro hält Bilz ein besonderes Kelchglas mit Ausgarnierungspotenzial parat.

### Kommt Eistee zurück?

Darauf setzt man bei Sinalco, die ihn schick als EisTee deklarieren und die einstige Kalorienbombe auch mit einem um ein Drittel reduzierten Zuckerverbrauch ins 21. Jahrhundert katapultierten. Die EisTees werden mit Schwarztee-Extrakt auf Basis von natürlichem Mineralwasser (anstelle Trinkwasser) hergestellt, sind vegan, gluten- und laktosefrei und decken mit ihren Aromen Pfirsich und Zitrone die zwei gängigen Geschmacksrichtungen ab.



In 0,33-Glas-Mehrweg-Flaschen: die Beeren- und Citrus-Seele von Bilz.

### Let's Twist Again ...

Eine kühle Limo ist an sich schon erfrischend – schmeckt aber noch mal besser, wenn man sie auch selbst gepulvt hat. Wer seinen Gästen dieses Getränkerlebnis nicht vorenthalten will (und noch was für den ökologischen Fußabdruck des eigenen Gastro-Betriebs tun will), der sollte sich mal beim österreichischen Postmix-Spezialisten Grapos umschauen. Der liefert nun mit seinen neuen Schankgeräten Schankomat-Twist X6T und DoubleTwist benutzerfreundliche Technologie und nachhaltigen Offenaus-schank in einem – und das alles richtig stylisch im Retro-Look. Die Oberthekengeräte gibt's in fünf Farben, mit sechs oder zwölf Getränkeleitungen und sind für zahlreiche stille und prickelnde Grapos-Postmix-Getränke konzipiert. Ausgeschenkt wird, klar, immer frisch und gekühlt. Die Sirupe werden in 100 Prozent recycelbaren Bag-in-Boxen geliefert, die mit einer Anschlussvorrichtung für das Schrankgerät ausgestattet sind. Großes Plus: Die Schankomat-Geräte enthalten eine integrierte Reinigungsfunktion.

