

Sascha & Torsten Wett

# Sober DRINKS



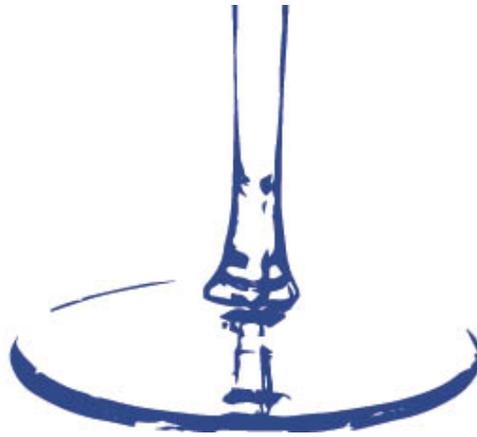
Die 50 besten Drinks  
aus alkoholfreien Spirituosen

**Sascha & Torsten Wett**

*Sober*

**DRINKS**





## **Die 50 besten Drinks aus alkoholfreien Spirituosen**



# Inhalt

*Vorwort*

*Einleitung*

Glaskunde

Cocktailzubehör

Sober Bar – alkoholfreie »Spirits«

Anmerkungen und Tipps zu unseren Rezepten

Kommentar eines Bartenders

*Fruchtig*

**ALMOND OAK**

**MARACUJA SPRITZ**

**TROPICAL SLUSH**

**WILDBERRY BOWLE**

**WEISSE SANGRIA**

**ROTE SANGRIA**

**PETTERSSON & FINDUS**

**BERRY MULE**

**MY CHAI**

**RASPBERRY COPPLER**

## *Bitter*

**NOGRONI**  
**BROOKLYN**  
**ZERO MARTINI**  
**FIRENZE**  
**BLOODY ORANGE**  
**CHOCOLATE BITTERONI**  
**DER FUCHS**  
**VIRGIN COSMOPOLITAN**  
**SPICY COLA**

## *Cremitig*

**JOHANNISBEER COLADA**  
**ALMOND EGGNOG**  
**BLACKBERRY EGGNOG**  
**BOLERO**  
**XOCOLATL**  
**ZIEGENPETER**  
**VIRGIN COLADA**

## *Sauer*

**ALMOND SOUR**  
**MALT SOUR**  
**SAURER FIZZ**  
**PURPLE ELDER**  
**WILHELM TELL**

**WOODSTOCK  
NO-GIN BASIL SMASH**

*Frisch*

**CALIMOCHO  
GRÜNE FELDER  
BLUE MOON  
SPARKLING ORANGE  
PLUMMY GINGER-BOWLE  
HOT LARRY  
NO-GIN TONIC  
VIOLET LEMONADE  
PETER LUSTIG  
SPICY MULE**

*Herb*

**EARL TINI  
HIGHMOUNTAIN COFFEE  
SMOKY RED  
COFFEE COOLER  
DARK ORANGE SHANDY  
COLDBREW TONIC  
COFFEE COLOGNE**

*Barfood*

**BLÄTTERTEIGSCHNECKEN**

**KRÄUTER-NÜSSE**

**COCKTAIL-OLIVEN**

**MINI-BURGER**

**TRAMEZZINI**

**PASTA CHIPS**

**ZWIEBEL-TARTELETTES**

**HALLOUMI-FRITTEN**

*Register*

*Dank*

*Impressum*

## Vorwort

### **MINDFUL DRINKING IST TREND!**

Als wir zum ersten Mal darüber nachdachten, Rezepte für Drinks mit alkoholfreien Spirituosen zu entwickeln, müssen wir zugeben, dass wir ein wenig skeptisch waren. Können Getränke ohne Alkohol wirklich lecker und interessant sein? »Spoiler Alert« ... ja, können sie und die für uns besten 50 davon findet ihr in diesem Buch.

Von fruchtigen und erfrischenden Drinks bis hin zu sauren und herben Getränken ist in dieser Sammlung für jeden etwas dabei. Lange galten alkoholfreie Getränke als langweilig und unbefriedigend, aber die heutigen alkoholfreien Spirituosen ändern das alles und laden dazu ein, auch völlig neue Kombinationen in Drinks auszuprobieren! Von aufregenden neuen Geschmacksrichtungen bis hin zu cleveren Mixmöglichkeiten ist die Welt der alkoholfreien Getränke eine riesengroße Spielwiese.

Egal, ob für eine Party oder einfach, um einmal etwas anderes als Wasser oder Saft zu trinken – diese Rezepte sind perfekt für jeden Anlass.

Barkeeper auf der ganzen Welt werden immer kreativer mit alkoholfreien Cocktails, die sich perfekt für alle eignen, die keinen Alkohol trinken wollen, können oder dürfen. Für uns sind sie auch eine wichtige Erweiterung des eigenen Repertoires, denn auch wenn wir durchaus Alkohol trinken, wollen wir unseren Freunden und Gästen hochwertige alkoholfreie Drinks anbieten können. Es gibt für jeden von uns etliche Gründe ganz oder zeitweise auf Alkohol zu verzichten und das bedeutet nun eben nicht mehr gleichzeitig der Verzicht auf leckere Drinks.

Wir sind Genießer durch und durch und daher gibt es auch noch acht fixe Bar-Food-Rezepte für ein Rundum-Wohlfühlprogramm. Bewusstes Trinken mit leckeren Snacks bringt nochmal extra viel Spaß.

Wir wünschen viel Freude mit diesem Buch. Wir hoffen, es beflügelt die Kreativität und eröffnet ganz vielen Menschen die Tür zu alkoholfreiem Genuss ohne Grenzen.

Sascha & Tobias



Sober Drinks – was ist das eigentlich? Die Antwort ist ganz einfach. Das sind hochwertige Drinks ohne Alkohol. Das an sich ist nichts wirklich Neues. Was sich aber in den letzten Jahren deutlich geändert hat, ist die Herangehensweise.

Wenn ihr auf der Suche nach alkoholfreien Cocktails seid, dann stoßt ihr ganz schnell auf das Wort Mocktail. Wie das Wort schon sagt, ist der Gedanke dabei, Cocktails nachzuahmen (engl. to mock) und dabei werden die Spirituosen ganz oft einfach weggelassen und damit auch entscheidende geschmackliche Komponenten. Denn der Alkohol ist kein unerheblicher Geschmackgeber. Das Ergebnis ist oft ein wenig enttäuschend und eindimensional. Wir möchten in unserem Buch eben genau mit der Meinung

aufräumen, dass alkoholfreie Cocktails und Drinks langweilig sein müssen. Die Entdeckung der alkoholfreien Spirituosen eröffnet eine neue Welt und so viele neue Möglichkeiten.

Natürlich haben wir uns von einigen Cocktailklassikern inspirieren lassen, aber eben auch ganz neue und eigene Drinks kreiert – eins sind sie aber alle nicht, nämlich langweilig!

Die alkoholfreien Spirituosen sind facettenreich und unterscheiden sich mitunter sehr stark, wie eben auch nicht jeder Gin mit Alkohol gleich schmeckt. Daher gibt es nun auch in der Welt der alkoholfreien Drinks unglaublich viel Spielraum.

Neben den perfekten Zutaten, braucht ihr aber auch das passende Equipment und dazu gehören die richtigen Gläser und das nötige Cocktailzubehör. Für alles davon haben wir jede Menge Infos für euch! Wie eine gute Erstausrüstung für eine ordentliche Sober Bar aussieht, zeigen wir natürlich auch. Bevor es zu den Rezepten geht, bekommt ihr noch ein paar wichtige Basiszutaten und Rezepturen mit, die für einen ordentlichen Sober Drink nicht fehlen dürfen.

# Einleitung

## Glaskunde

### **Cocktailschale**

Die Cocktailschale ist vermutlich die eleganteste Art einen Drink zu servieren. Das Stielglas kommt in den verschiedensten Formen vor, wobei das Martiniglas wohl das berühmteste ist. Wir sind große Fans von Coupettes, die eben entgegen dem Martiniglas, eine bauchige Form haben. Klassischerweise werden in Cocktailschalen Drinks serviert, die ohne Eis ins Glas kommen. Daher ist auch die Füllmenge eher gering und fasst ca. 100 ml. Damit der Drink aber dennoch kalt genossen werden kann, solltet ihr die Cocktailschalen entweder in den Tiefkühler geben oder vor dem Einschütten mit Eiswürfeln runterkühlen. Danach gilt das gleiche Prinzip wie bei Weingläsern – immer am Stil anfassen!

### **Tumbler**

Tumbler kennen wohl viele als »Whisky-Glas«. Das kurze Glas mit in der Regel schwerem und dickem Glasboden ist nämlich insbesondere dafür bekannt. Generell eignen sich Tumbler perfekt für Drinks, die auf Eis serviert werden. Ihr findet sie in eckiger Form oder mit einem bauchigen Boden. Der Name kommt vermutlich daher, dass die Gläser früher an der Unterseite nicht ganz gerade waren, dadurch

wackelten und gerne umfielen (englisch: to tumble). In der Regel fassen sie ca. 300 ml und wir nehmen sie am liebsten für kräftige Drinks auf Eis.

### **Longdrinkglas/Highballglas**

Das Longdrinkglas ist bestimmt den meisten bekannt und spätestens dank des Hypes, um den Gin Tonic in vielen Hausbars zu finden. Mittlerweile ist auch die Bezeichnung Highball hierzulande immer häufiger zu finden. Wo der genaue Unterschied liegt, ist umstritten, aber typisch für beide Drinktypen ist, dass sie mit einem meist kohlendioxidhaltigen Getränk aufgeschüttet werden (dem sogenannten Filler). Die Gläser sind in der Regel hoch und schlank. Das Fassungsvermögen schwankt zwischen 200 ml und 300 ml. Also das passende Glas für Drinks, die mit eher großem Volumen und auf Eis serviert werden.

### **Schwenker**

Dieses Glas findet man bei Cocktails seltener, denn es wird typischerweise eher für Cognac, Whisky und Co. verwendet. Typisch sind ein kurzer Stiel und eine sehr bauchige Form, die zur Öffnung hin sehr schmal wird. Dadurch können sich Aromen im Glas gut ausbreiten und werden dann gezielt an die Nase geführt. Dieses Prinzip vertreten auch die sogenannten Nosing-Gläser. Drinks, die mit viel Aromen ausgestattet sind, können von einem Schwenker auf jeden Fall profitieren. Die Füllmengen variieren hier sehr stark. Alternativ könnt ihr auch Tumbler oder Weingläser nehmen, die eher bauchig sind.

### **Weinglas**

Das klassische Weinglas ist ebenfalls eine gute Basis für die Hausbar. Einige Drinks kann man ganz hervorragend aus dem Weinglas genießen, vor allem die auf Basis von

alkoholfreien Weinen bestehen. Allen voran der Sangria oder auch der alkoholfreie Spritz. Da die meisten Haushalte Weingläser zu Verfügung haben, sind sie generell gut zu nutzen, wenn nach eher bauchigen Gläsern verlangt wird.

### **Becher/Krug**

Der Becher, meist aus Kupfer, ist recht frisch in den Hausbars gelandet. Schuld ist mal wieder ein Trendgetränk – der Moscow Mule. Er wird typischerweise aus einem Kupferbecher getrunken und erfüllt im Prinzip den gleichen Zweck wie ein Highballglas. Das Kupfer speichert die Kälte des Drinks aber nochmal etwas besser und ist daher für Cocktails auf Crushed Eis sehr praktisch. Außerdem ist es ein echter Hingucker. Ach ja, keine Sorge ... auf den Geschmack hat der Metallbecher gar keinen Einfluss.



# Cocktailzubehör

## Shaker

Essenziell für jede gute Hausbar ist ohne Zweifel ein Cocktail-Shaker. Er dient dazu, Zutaten perfekt miteinander zu vermischen, wenn sie sich sonst etwas schwerer tun (z. B. Sahne, Sirupe, Eier etc.). Hier hat man die Wahl aus drei typischen Varianten – der Boston Shaker, der drei- und der zweiteilige Shaker. Den Boston Shaker seht ihr in den meisten Bars. Er besteht aus einem Metallbecher und einem etwas kleineren Mixglas. Geshaked wird dann mit beiden Händen. Er benötigt ein wenig Übung, vor allem beim Öffnen. Der Boston Shaker wird durch einen gezielten Schlag auf die Seite des Metallbechers geöffnet. Wer das beherrscht, ist mit dem Boston Shaker schnell unterwegs und die Reinigung ist auch fix und einfach gemacht.

Typischer für die Hausbar sind drei- oder zweiteiliger Shaker. Diese sind komplett aus Metall und bei dem Dreiteiligen ist im Deckel zusätzlich noch ein Barsieb eingebaut. Das Oberteil schließt bündig mit dem Unterteil ab und ist so im Handling etwas einfacher. Einige fallen dabei etwas kleiner aus und lassen sich so auch einhändig shaken. Meistens ist diese Art Shaker auch Teil von typischen Cocktail-Sets und ihr seid damit bestens für alle Drinks in diesem Buch ausgestattet.

## Rührglas/Mixglas

Das Rührglas ist für alle Drinks, bei denen sich alle Zutaten problemlos durch Rühren vermischen lassen. Das Rührglas hat typischerweise einen Schnabelaussguss. Es wird komplett mit Eis gefüllt und so die Zutaten perfekt heruntergekühlt. Das Eis sollte auf keinen Fall Crushed Ice oder aus zu kleinen Eiswürfeln bestehen. Dabei ist zwar die Oberfläche

am größten und man könnte damit den Drink am schnellsten herunterkühlen, aber damit verwässert auch das Getränk. Mittelgroße Eiswürfel sind perfekt dafür geeignet.

Wichtig beim Rühren im Rührglas ist auch, dass das in schnellen Kreisen geschieht. Je schneller mit dem Barlöffel gerührt wird, umso schneller kühlt das Getränk und umso weniger verwässert es. Nach dem Verrühren kommt der Drink durch ein Barsieb ins Glas. Wer einen Boston Shaker hat, kann auch das Mixglas als Rührglas verwenden.

### **Barlöffel**

Der Barlöffel dient nicht nur dem perfekten Verrühren im Rührglas. Durch den langen Stil ist er praktisch zu nutzen und dient darüber hinaus auch als Maßeinheit. Ein Barlöffel (BL) entspricht ca. 0,5 cl.

### **Barmaß/Jigger**

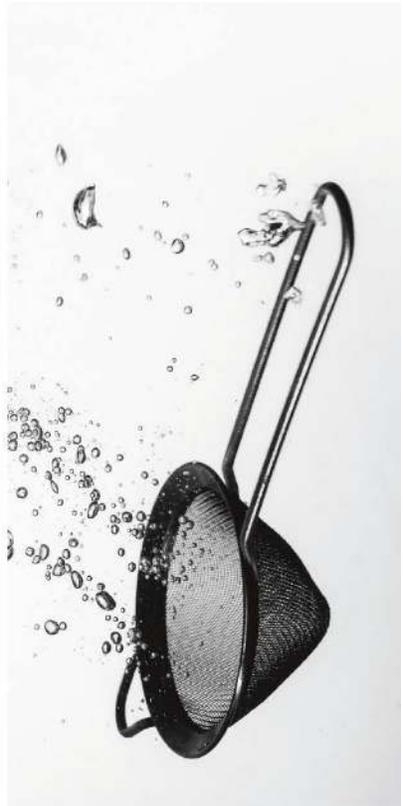
Das Barmaß oder auch Jigger macht euch das Leben sehr viel einfacher. Perfekt um kleine Mengen abzumessen, sind die meisten Drinks auf diese Maßeinheiten ausgerichtet. Eine Seite fasst in der Regel 2 cl und die andere 4 cl.

### **Barsieb/Strainer**

Das Eis, mit dem geshaked oder gerührt wird, kommt nur in den seltensten Fällen auch ins Glas. Daher wird das Barsieb genutzt, um den Drink ins Glas abzuseihen, sodass das Eis im Shaker oder Rührglas zurückbleibt. Aber auch andere größere Bestandteile von Drinks wie Obst, Kräuter etc. kommen so nicht ins Glas. Der dreiteilige Shaker hat dieses Sieb schon im Deckel integriert.

### **Barstößel/Muddler**

Dieses Barwerkzeug kennen bestimmt die meisten von euch. Für einen Caipirinhia ist es unerlässlich. Der Stößel dient dem Andrücken von Obst, Kräutern oder Gewürzen. Es gibt ihn aus Holz, Kunststoff oder Edelstahl.



## Sober Bar - alkoholfreie »Spirits«

Wir sind leidenschaftliche Fans von hochwertigen Spirituosen und Drinks. Das Spiel mit Aromen ist für uns ein wichtiger Bestandteil von Genuss und die Welt der alkoholfreien Spirituosen war eine große neue Schatzkiste für uns. Gin-Alternativen, Rum-Alternativen, Whisky-Alternativen, alkoholfreier Wein und vieles mehr gibt es dort zu entdecken.

Was für uns auch schon bei z. B. Fleischalternativen gilt, gilt auch hier – macht euch von der Erwartungshaltung des »absolut« identischen Geschmacks frei und lasst euch ohne Vorbehalt von den Aromen überzeugen. Das haben wohl auch die Hersteller der alkoholfreien Spirits gemerkt, und auf vielen Flaschen steht gar nicht mehr explizit, was sie ersetzen sollen, sondern eher welches Geschmacksprofil man erwarten darf. Oftmals kann eine Alternative gar nicht hundertprozentig wie die alkoholische Spirituose schmecken, denn der Alkohol dient eben nicht nur dem Rausch, sondern ist essenziell für viele Aromen. Einige Aromen lösen sich in Alkohol deutlich besser, bzw. ausschließlich in Alkohol. Macht einfach mal den Test und legt z. B. Steinobst in Alkohol und in Wasser – ihr könnt euch denken welche Variante nach einiger Zeit mehr Aromen aufgenommen hat. Der Alkohol hat aber auch noch einen zweiten Aspekt – Haltbarkeit. Die gilt es bei den alkoholfreien Spirits zu beachten, wobei unserer Erfahrung nach hier, wie bei vielen Lebensmitteln, diese Daten nicht als Ultimatum gesehen werden sollen.

Was uns begeistert hat, ist die Experimentierfreude der Produzenten, alkoholtypische Geschmacksprofile

nachzubilden. Etliche Kräuter, Wurzeln bis hin zu roter Bete werden hier ins Spiel gebracht. Die Sober Bar darf also auch gerne mehr als eine Alternative beinhalten, denn jede bringt ein wenig andere Aromen in den Drink. In den Rezepten haben wir unseren Favoriten vermerkt, aber wie so oft ist da nichts in Stein gemeißelt und Geschmäcker sind bekanntlich verschieden.

Was braucht ihr denn nun für den Start in eure eigene Sober Bar? Wir listen euch einige der aktuell im Handel verfügbaren Alternativen für Spirits auf, mit denen ihr sofort eine große Anzahl an Drinks mixen könnt. Super ersetzt werden können

- **Gin**
- **Rum**
- **Vermouth**
- **Bitter**
- **Wein**
- **Schaumwein**
- **Bier**
- **Whisky**

Auch über den Zeitraum, in der wir dieses Buch geschrieben und die vielen Rezepte kreiert haben, hat sich die Vielfalt an solchen Alternativen rasant vergrößert. Es lohnt sich also, ein Auge auf die verschiedenen Hersteller zu werfen und das Treiben zu beobachten.

Nun möchten wir aber noch unseren lieben Freund Simon Bach, der in seiner Bar »Woods« in Köln unfassbar tolle Cocktails serviert, mit einigen Gedanken zum Thema zu

Wort kommen lassen. Seid gespannt, wie ein Gastronom zum Thema Sober Drinks steht.



## Kommentar eines Bartenders

»Als Bartender und Inhaber des Woods in Köln werde ich oft gefragt, was denn die nächste große Trendspirituose nach dem Gin-Hype ist oder wird. Nun ja, kurz gesagt: Es gibt keine. Weder Korn noch Wodka. Nicht der Wermut und auch kein Tequila. Auch nicht der Außenseiter Mezcal oder gar Aquavit. Keine Spirituose hat es geschafft, in die großen Fußspuren des Gins zu treten. Aber vielleicht schauen wir da auch in die falsche Richtung.

Wenn sich ein Trend abzeichnet, dann ist es wohl der Hang zum alkoholfreien. Versteht mich nicht falsch, es wird immer die geben, die Berausung suchen und Alkohol trinken

möchten. Auch ist für Connaisseure der Alkohol als Geschmacksträger bei guten Drinks oftmals unersetzbar. Doch es zeichnen sich immer mehr gute Alternativen ab. Und vor allem steigt immer mehr die Wertschätzung von Cocktails, die doch eigentlich gar keine sind.

Werfen wir einen Blick in die Geschichtsbücher finden wir bei der Entstehung des Cocktails diesen stets in Verbindung mit Alkohol. So ist der Ursprung doch die modifizierte Spirituose schlechthin.

Doch heute geht es längst nicht mehr nur darum.

Komplexe Aromen haben Einzug gefunden in das Mischgetränk im Glas. Man geht vielerorts aus, um mit Faszination eine flüssige Geschichte erzählt zu bekommen. Es geht nicht mehr nur ums Trinken, um den Alkohol. Es geht um das Erlebnis, das Zusammenspiel der Aromen, die Reise auf der Zunge. Ob als Herausforderung des gewieften Bartenders oder auf Wunsch des abstinenten Gastes. Immer mehr wird versucht, diese Komplexität auch ohne Alkohol darzustellen. Alkoholfreie Destillate helfen dabei und sind heute endlich auch in größerer Masse und Vielfalt erhältlich. Aber auch ohne diese neue Basis finden viele Menschen hinter der Bar Wege, eine vielschichtige Reise im Glas ohne Alkohol zu schaffen. ›Alkoholfrei und nüchtern‹ gibt es jetzt schon die ersten ›Sobars‹. Zumindest aber findet man immer häufiger, dass alkoholfreie Mischgetränke einen ebenbürtigen Platz in den Cocktaillisten dieser Welt bekommen. Ob gleich ein ganzes Menü in ›mit und ohne Alkohol‹ oder nur allen anderen Drinks gleichgestellt, ohne zu werten wie z. B. im Woods. Immer wichtiger wird hier die Auswahl. Das Unwort ›Mocktail‹ findet kaum mehr Verwendung und wirkt schon jetzt wie ein Relikt einer längst vergessenen Zeit.«