

BZ BERNER ZEITUNG

Voll im Saft

Alkoholfrei durchs Mehrgangmenü ist in Skandinavien gang und gäbe. Der Trend setzt sich auch hierzulande durch. Gastronomen wie Urs Messerli schenken den Gästen reinen Saft ein.

Nina Kobelt 10.03.2018



Urs Messerli mit einem Glas Wildheidelbeersaft, der zu Geflügel, Vollwertgerichten, Dessert und Frischkäse passt. Foto: Raphael Moser

Am Anfang steht die Quitte. Die Wildquitte. In Europa ist sie fast ausgestorben, man findet sie nur mehr in wenigen Naturschutzgebieten. Sie zeichnet sich durch einen hohen Vitamin-C-Gehalt aus, und wenn man sie zu Saft verarbeitet, leuchtet sie wie flüssiges Bernstein. Urs Messerli öffnet die Flasche und giesst ein Glas ein. Vier Fruchtsäfte hat er zur Degustation vorbereitet. Am Anfang steht die Quitte.

Messerli, einer der grossen Gastronomen im Kanton Bern und unter anderem Besitzer der Weinhandlung Mille Vins, ist fast «hingersi vom Sockel gheit», als er dieser Quitte erstmals begegnete. Weil er so viel Kraft und Duftnoten und Vollmundigkeit nicht erwartete, es sei gewesen, als trinke er einen guten Tropfen Wein. Der 51-jährige Sensoriker war – und ist – so begeistert, dass er heute selber vier Wildsäfte vertreibt.

Er bezieht sie aus der Steiermark, von Werner Retter, einem Pionier auf diesem Gebiet. Einem Tüftler, der Säfte nicht als Durstlöscher sieht, sondern als Getränke mit Nutzen für Gesundheit – und Genuss. Retter sammelt wilde Beeren, Trauben und Früchte in möglichst unberührten Naturschutzgebieten auf der ganzen Welt. Er presst sie, pasteurisiert sie in einem geheimen und schonenden Verfahren, filtert aber nicht: Es ist die reinste Form von Fruchtsaft, die man bekommen kann, und wild gewachsene

Beeren zum Beispiel haben eine ganz andere Balance aus Frucht und Säure als jene aus der Zucht. Wegen der hohen Konzentration an Gerbstoffen und Polyphenolen werden so auch die Haltbarkeit und die Geschmackskomplexität erweitert – im Vergleich zu Fruchtsäften aus dem Supermarkt. Messerli warnt davor, mit Saft zu übertreiben, man solle nicht mehr als einen Deziliter pro Gang servieren.

Es mag viele Gründe geben, warum die Zeit für Säfte bis jetzt noch nicht reif war. Oder für Limonaden, Tees, Gemüsesäfte – Optionen für Gäste im Restaurant oder privat, die keinen Alkohol konsumieren möchten. Bis anhin stellte man schwangeren Frauen, Autofahrern oder Gästen aus arabischen Ländern eine Flasche – in der Regel langweiliges – Mineralwasser hin.

Skeptiker mögen nun anmerken, dass zum Beispiel zum Käsegang kaum etwas besser passe als ein gehaltvoller Wein. Was natürlich Geschmackssache ist. Für Urs Messerli jedenfalls harmoniert die Wildquitte perfekt mit Käse, Fisch oder einem Dessert. Und ist dabei erst noch weniger süß als ein Dessertwein.

Auch Messerli suchte in der Vergangenheit nach Alternativen für Wein. Und hatte immer «einfach nur Fruchtsaft» gefunden. Jetzt giesst er Wildkirsche ein, sie leuchtet wie ein Amarone, übersinnlich, schwer, geheimnisvoll. Ihre dunkelroten Früchte hängen hoch am Baum und sind schwierig zu ernten. Das macht sie kostbar, 45 Franken kostet die Flasche. Eigentlich nicht viel für ein solches Geschmackserlebnis: Rande ist zu schmecken. Zimt, Geranium. Messerli macht Tabakrinden aus.

Gastronomen auf der Suche

In Skandinavien stehen analkoholische Begleitungen zum Menü schon lange auf der Karte, auch weil Wein einen anderen Stellenwert hat als etwa bei uns. Vielleicht ist das auch der Grund, warum hiesige Lokale erst jetzt auf den Geschmack kommen. Die Eisblume in Worb BE zum Beispiel. Sie bietet seit zwei Jahren eine alkoholfreie Getränkebegleitung an. Inspirationen dazu holte sich das Team im Ausland. Fiona Liengme ist verantwortlich für die Limonaden, Säfte und Tees, Zitruslimonade zu Fisch, Kombucha zu Schweinebauch, alkoholfreies Bier zum Käsegang. Die Servicefachfrau absolviert zurzeit die Ausbildung zur Sommelière – in der Schule sind Analkoholika allerdings Nebensache, kaum ein Kurstag werde dafür aufgewendet, sagt sie.

Andere sind am Ausprobieren. Zum Beispiel Stefan Heilemann vom Restaurant Ecco in Zürich. Von frisch gepressten Säften ist er abgekommen, Blähungen, Unverträglichkeiten und der grosse Aufwand, die Säfte täglich herzustellen, führten ihn zu einer anderen alkoholfreien Variante: Unter anderem bietet er sogenannten Prisecco an, den er bei der deutschen Manufaktur Jörg Geiger bezieht. Es sind prickelnde Säfte aus alten Wiesenobstsorten.

Der Barolo unter den Säften

Auch Gastronom Urs Messerli warnt davor, mit dem Saft zu übertreiben, man solle nicht mehr als einen Deziliter pro Gang servieren. Im Weissweinglas schimmert es jetzt violett, im Mund breitet sich ein Geschmack aus, der sauer ist und sanft und beerig schwer. Die wilde Heidelbeere passt zu Geflügel, Vollwertgerichten, zu Dessert und Frischkäse. Die ideale Trinktemperatur beträgt 9 bis 11 Grad. Gelagert wird sie bei Messerli im Weinkeller. Zum Beispiel neben dem Barolo, und das ist lustig, weil der vierte und letzte Saft, den Messerli jetzt öffnet, «der Barolo unter den Säften» ist. Und es ist noch lustiger, weil es sich hier um Preiselbeersaft handelt, den man doch hierzulande vor allem deshalb kennt, weil man sich schon einmal mit Blasenentzündung zur Apotheke geschleppt hat und sich einen biologischen Preiselbeersaft hat aufschwätzen lassen. Die wilden Preiselbeeren wuchsen langsam in den Wäldern Lapplands, die wenigen, aber intensiven Sonnentage machen sie stark und verleihen ihnen ein intensives Fruchtroma. Es klingt, als ob Messerli über einen Spitzenwein redete. Als ob Saft der neue Wein wäre.

«Nein», sagt Messerli: «Vielmehr eine neue Getränkdimension.»

Die Edition Sommelier (vier Wild-Direktsäfte) kann unter anderem bestellt werden unter:
www.millevins.ch. (Tages-Anzeiger)