

Alkoholfrei, aber gut

Die Saveur Drinks von Sommelier

Niklas in't Veld zeigen Geschmack

Man kann sich alkoholfreie Weine nicht schön trinken. Aber es gibt Alternativen zu Zero Taste. Niklas in't Veld geht mit seinen Saveur Drinks einen ganz anderen Weg. Dabei werden keine Weine verwendet, die Basis bilden Früchte der Bodenseeregion, sizilianische Bergamotten oder Holunderblüten und Yuzu. Der Drink-Druide bringt viel Know-how und Geschmackstalent mit ein, als gelernter Koch und aktiver Restaurant-Sommelier war er jahrelang den Umgang mit anspruchsvollen Erzeugnissen gewohnt.



Niklas in't Veld aus Villingen-Schwenningen hat eine glänzende Karriere hinter sich, absolvierte seine Ausbildung im Mandarin Oriental in München und arbeitete dann im 2-Sterne-Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Später zog es ihn in den Schwarzwald, wo er als Sommelier im 2-Sterne-Restaurant Ösch Noir große Weine und fantasievolle Menüs zusammenbrachte. Doch Niklas in't Veld verließ den sicheren Hafen und machte sich selbstständig. Dazu auch noch mit der sehr speziellen

Idee, eigenständige Drinks für die ambitionierte Gastronomie und anspruchsvolle Genießer zu erzeugen. Einen imposanten Sparkling aus Quittensaft, Birnen und Äpfeln vom Bodensee sowie koffeinfreiem Ceylon-Schwarztee oder einen Sparkling White Tea mit Bergamotte. Insgesamt hat Niklas aktuell sieben verschiedene Sorten im Sortiment (schäumend und still, jeweils 19 oder 25 €), die auffälligen Etiketten der Flaschen hat seine Frau Chantal Boos gestaltet.

Der Sparkling Wild Strawberry ist besonders gelungen. Er schmeckt sehr fein nach Walderdbeeren und Kirschen und entfaltet ein zartes und doch deutliches Fruchtaroma mit frischem Kräuterkick. Dieses Getränk in der Kronkorken-Flasche besteht aus einem Aufguss aus Brombeerblättern, Himbeeren, Brombeeren, Passionsblumenkraut, schwarzen und roten Johannisbeeren, Holunderbeeren, Hagebutten, wilden Blaubeeren, Malven und Wasser (56%) sowie Traubenmost,

Sauerkirschsaft, Johannisbeersaft, Waldbeermark und Erdbeersaftkonzentrat. So detailliert steht es auch auf der Rückseite des Etiketts. Dieser alkoholfreie Sparkling Aperitif nennt sich „Kohlensäurehaltiges Getränk aus Aufguss von Früchten und Kräutern mit Fruchtsäften“. Das ist gesetzmäßiges Deutsch und klingt weniger aufregend als der Drink schmeckt. Der Sparkling Wild Strawberry erscheint fruchtig, ist aber komplett zuckerfrei.

Die Saveur Drinks mögen es eher kühl, Niklas in't Veld empfiehlt 5 Grad und ein gutes Weinglas, wobei er Riedel bevorzugt. Seine Erzeugnisse nennt Niklas „Grand Cru der alkoholfreien Getränke“.

Ludwig Fienhold

Saveur Drinks, Villingen-Schwenningen, Tel.: 0170 49 44 010.



www.saveur-drinks.de

Fotos: Barbara Fienhold