

Der große Durst: Trend Drinks

Es muss nicht immer

Alkohol sein

Tau von den Wiesen. Wer möchte sich nicht damit erfrischen. Mit diesem schönen Namen hat ein taufrisches Frankfurter Jungunternehmen vom Start weg Erfolg und wird von Gastronomen und Gästen gleichermaßen geschätzt. Den Bio-Kräuteraufguss gibt es derzeit in zwei Varianten, unser Favorit ist Lemoncrazy. Diese sympathische Köstlichkeit aus Nanaminze, Zitronengras, Limettenblättern, Zitronenthymian, Zitronenmelisse und anderem mehr ist keine Spur pappig und langweilig, sondern angenehm trocken und aromatisch. Simon Horn setzt in seinem neuen Lokal Margarete in der Frankfurter Braubachstraße genau auf solche netten Nischenprodukte, die abseits vom Mainstream liegen.



Es gibt weit mehr gute Weine, Biere und Spirituosen als bemerkenswerte alkoholfreie Drinks. Während uns die allgegenwärtige Bionade nur dumpf im Magen herumblubbert, haben wir doch an so manch anderen Getränken ohne Sprit und doch mit Spirit unsere Freude. Zu den positiven Ausnahmen gehört vor allem die Rhabarberschorle. In Berlin, Hamburg und selbst Magdeburg längst ein It-Getränk, in Frankfurt erst auf dem Vormarsch. Es gibt verschiedene, die vom Hofgarten

Sauer aus Grebin bei Kiel ist besonders gut. Blitzsauber im Aroma, angenehme Perlage mit guten Druck. Bei dieser „Wurzel

der Barbaren“ wird ausschließlich die säurearme und duftige Sorte „Holsteiner Blut“ verwendet. Man bekommt das lustig wie von Pipi Langstrumpf etikettierte Fläschchen beispielsweise im schönen und guten Restaurant Seven Swans in Frankfurt, wo die Weinauswahl ja nicht so berauschend ist und man gerne nach Alternativen sucht. Man kann die Rhabarberschorle auch direkt aus dem Internet beziehen oder in verschiedenen Märkten bekommen.

Sommer macht durstig. Vor allem in Spitzenrestaurants und Szenelokalen will man mehr als das Alltägliche bieten. Andreas Albrecht aus Bad Homburg ist Barkeeper, Wasserspezialist und spürt obendrein weltweit die interessantesten Trend-Drinks auf. Sein Unternehmen „Sir Aqua“ beliefert viele Lokale im Rhein-Main-Gebiet. Auch das Lokal Goldman an der Hanauer Landstraße, wo man für neue Ideen offen ist. Dort empfiehlt man nicht nur Weine, sondern auch alkoholfreie Neuzugänge wie ChariTea, ein Produkt, bei dem die englischen Begriffe für „Gutes tun“ und Tee originell zusammengeführt werden. In den netten Fläschchen steckt ein ungezuckerter Bio-Tee aus fairem Handel von Plantagen aus Südafrika und Sri Lanka. Mit den Fairtrade-Geldern werden Vorort Bildungs- und Gesundheitsprojekte unterstützt. „Trinkend die Welt verändern“, ist jedenfalls die Maxime des jungen Hamburger Unternehmens. Diesen Tee gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, etwa als Grünen Tee mit Ingwer und Honig. Gut gekühlt ist er eine schöne Alternative zu herkömmlichen Softdrinks. Zu dem Unternehmen gehört außerdem der Bestseller LemonAid, mit angenehm unaufdringlicher und nicht chemisch schmeckender Frucht. Nach Meinung von Andreas Albrecht werden solche Drinks die nächsten Jahre Trend sein. Auch, weil sie von Barkeepern gut eingesetzt werden können, gerade bei der allgegenwärtigen Caipirinha. Die Bars und noch mehr die meist eintönig mit den immergleichen Getränken ausgestatteten Minibars in den Hotels können jedenfalls eine solche Auffrischung vertragen.

Die jetzigen Trend-Drinks repräsentieren mehr noch als einen neuen Geschmack eine ökologisch korrekte Haltung und witziges Design. Bio muss es sein, gesund sowieso. Mit gutem Gewissen genießen – und dadurch sich und anderen helfen. Beeren und Vitamine haben dabei als Inhaltsstoffe einen hohen Stellenwert. Die Beeren-Drinks namens Gloji kommen sehr originell in Fläschchen daher, die wie eine große Glühbirne aussehen. Der vitamin- und mineralreiche Inhalt soll entsprechend zum positiven Strahlen verhelfen, das Immunsystem stärken und durch Antioxidantien entgiften. Der Drink, so versprechen die Hersteller in Los Angeles, enthält kein Zucker und keine Konservierungsstoffe, aber mindestens 360 Goji-Beeren. Die Beeren des Bocksdornbuschs sind seit tausenden Jahren bei den tibetanischen Mönchen bekannt und wachsen noch immer wild in der Inneren Mongolei und dem Nordwesten Chinas, werden aber sonst auf großen Plantagen gezogen. Apfel, Granatapfel, Lychee und Sanddorn sind bislang die Geschmacksrichtungen bei den Goji-Drinks.

Ebenso ungewöhnlich ist ein neues Getränk in Bordeaux-Flaschen: World Domaine von Bottlegreen aus England. Auch ein alkoholfreies, biologisch und sozial geprägtes Produkt. Aus organischen Obstsaften, natürlichem Quellwasser und exotischen Kräuterextrakten. Leicht moussierend, erfrischend und mit deutlichem, aber nicht pappigem Traubengeschmack. Es gibt Versionen in Rot, Weiß und Rosé, wie bei einem richtigen Wein. Täuschend echt und eine Überraschung an jedem Tisch, bei jeder Party. Spritzer nennt sich im Englischen so ziemlich alles, was mit Sprudelwasser in Berührung kommt. Die Bottlegreen Sparkling Edition bietet alkoholfreie Erfrischung mit gutem Geschmack. Aus handgelesenen Holunderblüten (Elderflower) und Quellwasser mit Kohlensäure ist hier bei aller Leichtigkeit ein Getränk mit Substanz entstanden. Gut sind auch Cox Apfel und die Mischung aus Williams Birne und Holunder. Die neuen Drinks wollen sich vor allem gegen die allgegenwärtigen, zuckerreichen, süßen Getränke aufstellen und sich als gesundheitsbewusste Marken etablieren. Man findet sie in

hippen Lokalen, wie der Long Island Summer Lounge, dem a&o oder dem Gutding in Frankfurt, dem Musikclub Robert Johnson in Offenbach, der Peppers-Bar in Bad Homburg und der Sommer-Lounge Spital in Wiesbaden.

Peter Lunas

Sir Aqua, Andreas Albrecht, Bad Homburg, Tel. 06172 859144.

Anmerkung: Die Beeren werden Goji geschrieben, die vertreibende Firma und ihre Flaschen Gloji mit "l", weil der Werbespruch „the juice that makes you glow“ heißt.