

Rezensionen von Buchtips.net

Nicole Klauss: Alkoholfrei

Buchinfos

Verlag: [AT Verlag](#) ([weitere Bücher von diesem Verlag zeigen](#))
Genre: [Sachbuch](#)
ISBN-13: 978-3-03902-168-0 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 36,00 Euro (Stand: 27. April 2024)

Das 336 Seiten starke Buch "Alkoholfrei" von Nicole Klauss, erschienen 2023 im AT Verlag ist ein neues Grundlagenwerk, das sich in erster Linie an Profis wie Sommeliers und Sommelieren, Gastronomen und Gastronominnen, Bartender, kurz: Menschen, die sich beruflich mit dem Thema der Speisebegleitung beschäftigen richtet. Aber auch kulinarisch Interessierte finden viele Fakten und Ideen rund um das Thema alkoholfreie Getränke. Die Autorin, Jahrgang 1969, ist Publizistin, Gastroberaterin, Kochbuch-Gutachterin und Drinkscout, sie hält Vorträge und leitet Tastings und Workshops. Ihr erstes Buch "Die neue Trinkkultur", erschienen im März 2017, war eine Einführung in dieses bislang unbeachtete Themenfeld, vor allem für Laien.

Nils Henkel, hochgeschätzter Sternekoch und Entwickler von alkoholfreien Speisebegleitungen auf hohem Niveau, verrät in seinem Vorwort, dass er der Autorin vielleicht damals bei einem Besuch seines Restaurants den Anstoß zu diesem Thema gegeben hat. Das daraus entstandene Buch füllt eine Lücke, die es endlich zu füllen galt! Es gibt eine Einführung in die verschiedenen möglichen Geschmacksrichtungen, wie Süßes, Salziges, Bitteres, Saures und Umami, viele Getränke werden beschrieben, unfermentierte Getränke wie zum Beispiel Säfte, Limonaden, Tee oder Shrubs und fermentierte wie Wasserkefir oder Kombucha und ihre jeweiligen Eigenschaften als Speisebegleiter.

Bei der Speisebegleitung unterscheidet man, ob z.B. die Speise im Vordergrund steht und das Getränk nur begleitet, das "Ton-sur-Ton"-Prinzip, bei dem sich die Aromen von Speise und Getränk ähneln oder der Ansatz der Gegensätzlichkeit (z.B. süß und bitter oder Säure und Süße). Grundzutaten werden ebenso vorgestellt wie Herstellungsmethoden und Rezepte. Gastronome können anhand kulinarischer Konzepte nachschauen, welche Stilrichtungen bei Essen und alkoholfreien Getränken gut zusammen passen, welchen Einfluss die Temperatur hat oder in welchen Gläsern serviert wird. Üppige Pairingtabellen findet man ebenso wie einen umfangreichen Literaturanhang.

Moderne Gastronomen, hippe Gastgeber und experimentierfreudige Konsumenten kommen an diesem hochaktuellen Standardwerk nicht vorbei. Was in den Ausbildungen der Gastronomie noch nicht gelehrt wird, findet man in diesem Buch: Getränke auf hohem Niveau, alleine oder als Begleitung von Speisen. Mit Alkohol kein Problem, aber hier wird gezeigt, wie es auch ohne geht.

9 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Vorderwülbecke](#)
[29. Januar 2024]