

SIMON SCHLACHTER

MIT ANTJE URBAN
VIVI D'ANGELO & MARTIN MASCH

DRINKS AND FOOD WE LOVE

Genussvoll Alkoholfrei

südwest

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT 5

Who is Who auf der Blauen Burg?	8
Ein Berg, auf dem die Kreativität das Fliegen lernt	11
Rezeptzauberei ohne Zauberstab	12

FRÜHLING 14

Rezepte	16
Milk Punch	
Milchmagie für mehr Intensität	22
Snacks	28
Infusionen, Essenzen & Sirup	
Über die Kunst, den Aromengeist einzufangen	38
Chefs Table Talk	
»Zero-Proof« im Trend	
Was taugen alkoholfreie Alternativen?	51
Gläser, Eiswürfel & Garnituren	
Meisterhafte Inszenierung ohne Taktstock	56

SOMMER 62

Rezepte	64
Snacks	70
Sommer-Special	
Panuozzo, Limonaden & Kombucha	86
Chefs Table Talk	
Nachhaltigkeit & Saisonalität	
Mehr Taste und weniger Food Waste	104

HERBST 114

Rezepte	116
Snacks	128
Chefs Table Talk	
Wir bitten zum Aromentanz!	
Exkurs in die Aromen- und Pairing-Welt	145

WINTER 152

Rezepte	154
Fat Washing	
Fett im Glas für mehr Komplexität	158
Snacks	170
Süße Snacks	184
Chefs Table Talk	
Aromenschule & Geschmackstraining	
Mit Essen spielt man nicht? Doch!	192
Aromenbaukasten	199

GRUNDREZEPTE 202

With a Little Help ...	
Grundausrüstung & Hilfsmittel	218
Dank	220
Register	222
Impressum	224



VORWORT

Keine verschwommene Optik,
kein Schwanken und der
nächste Morgen startet ohne
Gedächtnislücken auch
eindeutig besser.

Auf Alkohol zu verzichten, bringt viele Vorteile. Aber ernsthaft: Dass jemand keinen Alkohol verträgt oder ihn aus Gesundheitsbewusstsein heraus meidet, kommt immer häufiger vor. Außerdem gibt es viele Schwangere – wie meine Frau Sabrina vor einiger Zeit, die sich einfach bei einem guten Essen nicht mehr nur mit Limonade oder Wasser zufriedengeben wollen. Bei »Zero Proof« oder »Spirit Free« also nur von einem Trend zu sprechen, ist aus unserer Sicht falsch. Wenn es ein Trend ist, dann ist es definitiv einer, der bleibt.

Gleichzeitig liegt es uns am Herzen, dass unsere Gäste, die bei uns auf der Blauen Burg auf 1.250 Metern einen schönen Abend genießen, auch mit klarem Kopf wieder hinunter ins Tal kommen. All das begründet schon dieses Buch. Aber so richtig den Anstoß dazu gegeben, hat der Martin. Seit er bei uns ist, beschäftigen wir uns als Köche, Barkeeper und Gastgeber intensiv mit dem Thema. Wir widmen der Kreation und Herstellung eines alkoholfreien Drinks mehr Aufmerksamkeit, mehr Hingabe und mehr Zeit als für die Auswahl eines Weins oder das Mixen eines normalen Cocktails nötig ist. Mittlerweile stellen wir die gleichen hohen Ansprüche an unsere alkoholfreien Getränke, die wir auch an die Qualität unserer Gerichte stellen. Und wir finden, das solltest du auch.

Denn alkoholfrei steht schon längst nicht mehr für langweilig, fad oder öde. Ganz im Gegenteil: Unsere alkoholfreien Drinks eröffnen dir und deinen Gästen garantiert neue Geschmackswelten und sensorische Erlebnisse. Unsere Rezepte leben vom Geschmack, nicht von Promille. In unseren Restaurants auf der Blauen Burg sorgen unsere Kreationen stets für Begeisterung und beleben bei den Gästen oft das Gespräch darüber, dass Genuss eben auch ohne Alkohol möglich ist.





Unser Buch soll dir als Inspirationsquelle dienen und Spaß bereiten. Sieh unsere Rezepte als Start deiner persönlichen Aromenreise. Wir hätten unser Ziel erreicht, wenn du irgendwann mit Freude deine eigenen alkoholfreien Getränke kreierst. Auf dem Weg dorthin lernst du viel über deinen Geschmackssinn, das optimale Food Pairing, und du bekommst viele praktische Tipps und Tricks von uns. Und weil ein guter Drink mit dem passenden Snack doppelt lecker ist, findest du in diesem Buch auch einige Vorschläge für süßes und herzhaftes Fingerfood. Lass deine Freunde oder Familie an der spannenden Welt des Aromen-Pairings teilhaben. Schließlich ist gemeinsam Genießen eine der schönsten Dinge der Welt.

Euer Simon

WHO IS WHO AUF DER BLAUEN BURG?

Das Leben hält doch immer wieder Zufälle bereit, die sich sofort oder auch erst später als Glücksfall erweisen. Dass Martin den Weg zu uns auf den Berg gefunden hat, gehört definitiv in diese Kategorie. Neben dem Zufall, spielen aber auch Karotten dabei eine Rolle. Eigentlich wollte er in meiner Küche maximal zwei Jahre lang sein Wissenskonto aufladen. Dann kamen die Wirren der Corona-Zeit und Martin blieb länger. Und er blieb sogar noch länger. Wie die Zeit vergeht ... nun ist er schon seit über fünf Jahren bei uns. Dabei hätte er seinen Traumberuf »Koch« fast aufgegeben, denn in seinen ersten Lehrjahren wurde ihm keinerlei Kreativität abverlangt. Doch glücklicherweise nahm sich ein erfahrener Koch aus Mittenwald dem jungen Martin Masch an und entfachte in ihm die Begeisterung. Er holte sich daraufhin in verschiedenen Sterneküchen den Feinschliff und landete schließlich in meiner Küche auf der Blauen Burg. Hier konnte er sich als kreativer Koch voll entfalten.

Bis zu dem Tag, als er eine große Menge Karottensalat machen sollte. Plötzlich fing der gute Martin an, lauter Pusteln und Flecken am Körper zu bekommen. Kein guter Zustand für einen Koch. Von diesem Tag an wussten wir alle, dass Karotten nicht zu seinen Lieblingsprodukten gehörten. Wir gaben ihm daraufhin die Möglichkeit, mal in den Service zu schnuppern, was ihm gut gefiel. Und so wechselte der Koch und Patissier Martin in den Service und dann zu aller Freude noch in den Barbereich. Für Cocktails hatte er sowieso immer ein Faible und nun hat er seine Bestimmung gefunden: Als »Beverage Designer« kreiert er alkoholfreie Getränke für unsere Menüs und unsere Bar. Er geht mit Leidenschaft darin auf und freut sich, wenn er unsere Gäste immer wieder überraschen kann. Frag ihn ruhig mal nach den Ingredienzien – aber beschwer‘ dich bitte nicht, wenn er dir dann einen kleinen Vortrag hält. Unter uns: Unser internes Codewort, wenn Martin zu lang von seiner Leidenschaft erzählt, lautet: »Haben wir noch Aperol?«



Auch ich strebe natürlich danach, mit unserem Menü und Gerichten immer wieder zu überraschen. Während meiner Ausbildungszeit durfte ich lernen, meinem Gaumen zu vertrauen und meinem Gespür für Aromen zu folgen. Gestartet bin ich als Jungspund mit nur 15 Jahren im Hotel Königshof in München, danach bin ich über zehn Jahre weitergezogen. Zuerst zu Sternekoch Ali Güngörmüş in Hamburg, dann nach Zürich zur 2-Sterne-Ikone Heiko Nieder im Hotel »The Dolder Grand« und weiter zu Dirk Hoberg in Konstanz. Bevor ich zurück in die geliebte Heimat bin, perfektionierte ich mein Können noch bei 3-Sternekoch Andreas Caminada im Schloss Schauenstein. Auf »meiner« Blauen Burg bin ich stolz auf mein tolles Team, das in der Küche genauso wie im Service, täglich sein Können und Wissen mit viel Freude unter Beweis stellt.





Ein Berg, auf dem die Kreativität das Fliegen lernt

Schauplatz und Inspirationsschmiede für dieses Buch ist unser Hotel Blaue Burg bei Pfronten im schönen Allgäu. Um genau zu sein: 1250 Meter hoch über dem Meeresspiegel thronend, mit Blick auf die Zugspitze, Schloss Neuschwanstein und ins österreichische Gebirge. Mit Verlaub »blaublütig« ist unser Hotel, weil es direkt unterhalb der Burgruine Falkenstein liegt, wo einst König Ludwig II. ein weiteres Traumschloss errichten wollte. Dieser Ort ist meine Heimat, es sind meine Berge und es ist das Zuhause meiner Familie. Nachdem meine Eltern eine alte Berghütte über 40 Jahre lang zum Burghotel Falkenstein und zu einem Ort der Gastlichkeit haben werden lassen, durfte ich 2017 das Anwesen mit meiner Frau Sabrina übernehmen. Seitdem hat das Haus viele Neuerungen und Modernisierungen erfahren und sich nach und nach in unsere Blaue Burg verwandelt, in der sich Tradition und Zeitgeist harmonisch miteinander verbinden. Wir sind jung, entdecken immer wieder gern Neues und wollen uns stetig weiterentwickeln. Kurzum: Kreativ zu sein, Unbekanntes zu wagen und unseren Horizont zu erweitern, das liegt in unserer Natur und ist unsere Stärke. Vielleicht liegt es auch an unserem Berg, der uns täglich den Horizont in alle Richtungen aufzeigt. Oder an der schönen Natur, die uns umgibt? Egal. Kreativ zu sein, fällt uns – so nah am Himmel – einfach leicht.

Und so genießen mein Team und ich das geniale Zusammenspiel, wenn wir gemeinsam ein neues Menü oder neue Gerichte entwerfen. Martin ist dann unser »Flüssigkeits-Counterpart«. Er verschwindet in sein »Labor«, – wo er köchelt, extrahiert, veredelt oder mixt. Und wenn er dann mit seinen alkoholfreien Kreationen wieder rauskommt, wird probiert, verworfen, neu entworfen oder mit breitem Grinsen Begeisterung gezeigt. Für die tollen Drinks nehmen wir auch gern in Kauf, dass unsere Küche jede Nacht voll steht mit tropfenden Behältern oder Martin alle unsere Siebe und Schüsseln in Beschlag nimmt.

Wir ziehen halt an einem Strang, wenn es darum geht, neue Geschmackskombinationen zu entwerfen, die verblüffen, begeistern oder einfach nur super harmonisieren. Das scheint uns gut zu gelingen, denn für das Restaurant Pavo wurden wir in diesem Jahr bereits zum 6. Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Wir lassen unserer Kreativität viel Zeit und Raum, denn Missgeschicke, Pannen und Ausrutscher gehören schließlich auch dazu. Nur so kann immer wieder Einzigartiges und Spannendes entstehen – so wie dieses Buch.

Rezeptzauberei ohne Zauberstab – so klappt es!

Unsere Rezepte sind kein Hexenwerk! Stattdessen ist unser Wunsch, dass es dir ganz easy gelingt, auch zu Hause alkoholfreie Drinks auf hohem Niveau herzustellen. Dafür haben wir in dieses Buch nur erprobte Rezepte reingenommen. Und wir stellen dir in den jeweiligen Technikkapiteln die passenden Verfahren zu den Drinks vor. Die Rezepte im Buch sind nach Jahreszeiten sortiert, weil wir der Meinung sind, dass die Zutaten dann am frischesten und reifsten sind. Trotzdem kannst du die Rezepte ganz nach Lust und Laune durchprobieren. Zur Orientierung sind sie mit einem Schwierigkeitsgrad zwischen 1 und 3 versehen. Am besten startest du mit leichten Rezepten wie »Himbeere Schwarztee« oder »Pfirsich Honig Lavendel« und arbeitest dich dann nach und nach zu den schwierigeren Rezepten vor. Du wirst feststellen, dass sich schnell eine Routine einstellt. Wenn du wiederkehrende Grundzutaten wie Läuterzucker, Salin Solution oder Sirupe auf Vorrat zubereitest, gelingen dir weitere Rezepte noch schneller. Auf Seite 218 findest du zudem unsere Vorschläge, mit welchen Geräten und Hilfsmitteln du zu Hause professionell arbeiten kannst.