

DESTILLATE IN DER (GEHOBENEN) GASTRONOMIE

Die hohe Kunst des Destillat-Menüs

Eine schöne und zunehmend wichtige Vermarktungsmöglichkeit hochwertiger Destillate ist die Einbindung in ein Destillat-Menü. Doch wie kombiniert man aus der Vielfalt der Speisen und der Destillate harmo-nisierende Geschmackserlebnisse? Destillaterlebnisführer Michael Mörsel gibt im Folgenden Tipps, wie Brenner und Gastronom zusammen ein kulinarisches Highlight schaffen können.

Die Grundidee ist einfach: das Destillat soll schon während des Essens präsent sein, das Aromabild der Speisen vervollständigen und begleiten. Um dieses Ziel zu erreichen, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

→ Am einfachsten ist es, den Brand als Digestiv nach dem Essen einzusetzen und ihn gezielt auf Hauptgang oder Dessert abzustimmen.

→ Man kann aber auch ein Destillat in der Speisenfolge verarbeiten, z.B. durch das

„ “
Das Wichtigste ist die Harmonie zwischen Porzellan- und Kupferküche

August Kottmann, Küchenchef und Destillateur

Einkochen in eine Soße zu einem Fleischgericht oder als Beigabe in ein halbgefrorenes Fruchtsorbet. Zeitgleich mit dem Auftragen der einzelnen Gänge reicht man das verwendete Destillat nochmals dazu, um dem Gast die Möglichkeit zu geben, das Aroma wiederzuerkennen oder direkt zu verkosten.

→ Die dritte Möglichkeit und gleichzeitig anspruchsvollste ist, ein mehrgängiges Menü von verschiedenen Destillaten begleiten zu lassen. Der Grundgedanke hier: Schaffung von Harmonie durch Gleichklang der Aromabilder (ohne Konkurrenz) oder harmonischer Spannungsbogen durch Schaffung von Gegensätzen (mit Konkurrenz). Wichtig ist hier, dem

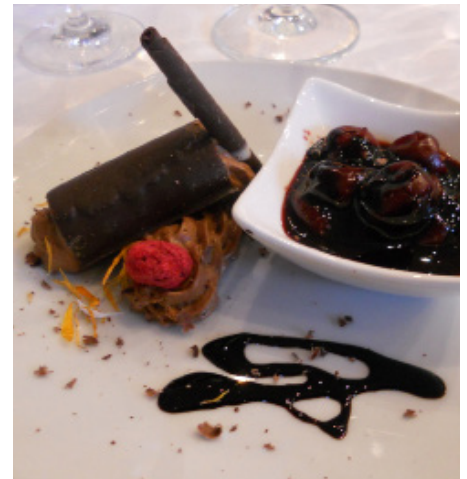
Kunden/Gast zur vermitteln, dass nur wenige Tropfen und vor allem die fruchtigen Obernoten der Destillate tatsächlich konsumiert werden. Es soll ein filigranes Zusammenspiel der Aromen stattfinden und kein übermäßiger Alkoholkonsum. Sind Neugier geweckt und Vertrauen aufgebaut, lässt sich der Gast auch auf das Verkosten mehrerer Destillate und Liköre ein.

LEITAROMEN – UND WELCHE ROLLE SIE SPIELEN (MÜSSEN)

Für den Veranstalter beginnt die Arbeit sehr viel früher. Bei ausgewählten Destillaten sollte es sich um hochwertig produzierte Produkte handeln, die als würdige Begleiter der entsprechenden Gänge arrangiert werden können.

Dabei sollten für jede Spirituose die sogenannten „Leitaromen“ festgelegt werden, die bei den Gängen später ihre Gegenspieler suchen (Grafik). Beginnt man ganz einfach bei Primasprit, dann stellt sich dessen Aromabild hoch alkoholisch und scharf dar, und das würde sich auch bei einem Herabsetzen auf 40 % vol nicht ändern. Somit würde dieser Alkohol eine extreme Ausrichtung ins Neutrale darstellen.

Seine Antagonisten auf dieser Skala wären dann z.B. ein Quittenbrand oder ein Traubenkirschenbrand, die durch ihre Leitaromen eine extreme Ausprägung besitzen und ihre Bandbreite beim Einsatz während eines Destillat-Menüs daher ebenfalls stark einschränken. Auch spielt die Nachhaltigkeit bzw. die Länge des Abganges im Gaumen eine Rolle. Ein geruchs- und geschmacksintensiver Quittenbrand kann unter Umständen wie ein Echo



Ein Genuss: Kirschbrand in einem Dessert mit Balsamicokirschen.

in den Schleimhäuten nachhallen und nachfolgende Aromaträger beeinflussen.

Grundlage aller Überlegungen war deshalb die Erstellung eines Aromaspiegels für alle gängigen Obstbrände und Spirituosen. In eine aufsteigende Linie gebracht verdeutlicht sich der Anstieg der Aromenvielfalt von Wodka, Korn und Topinambur, über die Tafelobstbrände bis hin zu äußerst intensiven Beeren-, Kern- und Steinobstbränden.

Gleichzeitig wurden für diese Brände die Aromengruppen (Leit- und Begleitaromen) festgelegt und farblich herausgearbeitet. Dabei lassen sich nun in der Mitte



Nachgefragt

Was macht ein Destillaterlebnisführer®?

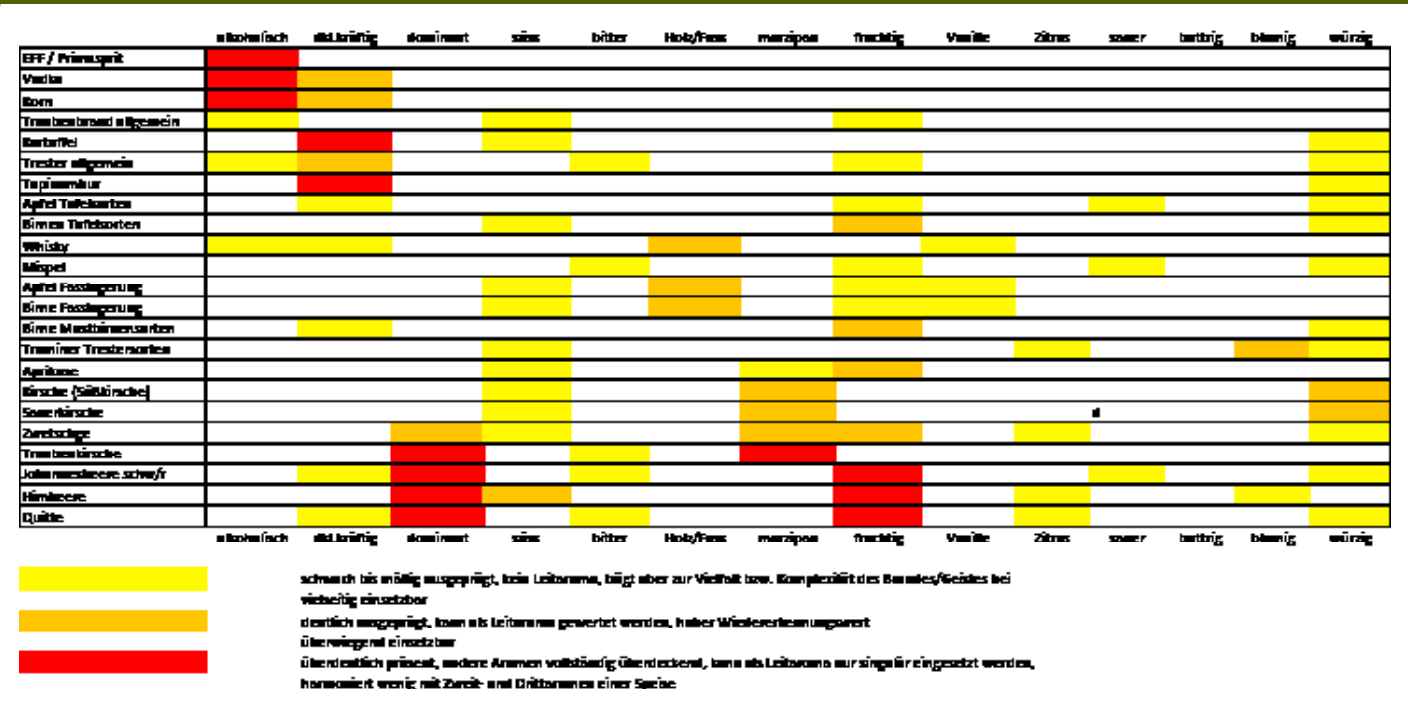
Sie / er arbeitet im Fachbetrieb, hat eine abgeschlossene Berufsausbildung und ist u.a. Fachkraft bzw. Brenner, Landwirtschaftlicher Brennmeister, Destillateur oder Edelbrand-Sommelier.

Sie / er erzeugt und vermarktet Destillate, Liköre und Spirituosen, nutzt erworbene Kenntnisse zu den Themen Kommunikation, Marketing, neue Medien, Tourismus, Sensorik und Essen, kulturelle Einbindung von Landschaft, Obstbau und Naturschutz.

Sie / er veranstaltet und leitet eigene und fremdbetriebliche Events, die der Kundenbindung, der Vermittlung von Information und der Vermarktung der Produkte dienen.

Der Kurs 2016/2017 startet am 10. November 2016 an der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein und Obstbau in Weinsberg. Weitere Infos unter www.destillaterlebnisfuehrer.de.

Grafik. Leit aromen einzelner Spirituosen zur Ermittlung geeigneter Gegenspieler in der Menüplanung.



der Aromareihen diejenigen Leit aromen finden, die mit deutlich mehr Essensaromen kompatibel sind, die also einfacher in mehrere Gänge integriert werden können.

WAS FÜR DESTILLATE GILT, GILT AUCH FÜR DIE SPEISEN

Für die einzelnen Gänge eines Menüs gilt das gleiche Prozedere, nur mit dem Unterschied, dass nun der Koch seine Gedankengänge und Planungen gegenüber dem Brenner offen legen sollte, ihm helfen seine Leit aromen und Kompositionen zu erkennen.

Beim Essen gelten deshalb ähnliche Katalogisierungen, beginnend bei gedünstet

und gegart, bis hin zu gegrillt und gebraten, von bindegewebsreich, scharf und in der Würze konzentriert, bis mager und trocken (lange nicht vollständig). Die Aromen werden in ihrer natürlichen Ausprägung durch die Herstellung „kochen“ oder „braten“ verändert, gar konzentriert, in einen anderen Aggregatzustand gebracht und werden ergänzend auch durch Obernote und Konsistenz wahrgenommen.

UND WIE FÄNGT MAN AN?

Will man also als Brenner und Koch nichts falsch machen, orientiert man sich zunächst an einfacher gestalteten Aromabildern von Apfel und Birne, Tresterbränden und eleganten Steinobstbränden.

Für Desserts, die meistens von einem Zusammenspiel von Süße und Säure leben, eignen sich dann auch Kirschbrände, Williams oder Beerenbrände von Himbeere oder Johannisbeere.

Im Folgenden ein Beispiel, wie ein Destillatmenü aussehen könnte.

Vorspeise

→ Selleriesamtuppe mit Blutwurstchip (leichte Schärfe und Würze, die aber von der luftigen Konsistenz und Sahne aufgefangen wird; der Chip ist Deko und mehr nicht); hierzu eignen sich z.B. Apfelbrände von frühen, süßen Apfelsorten wie Kaiser Wilhelm oder Jonagold. Wichtig ist, dass

bei den Apfelbränden mit extraktreichen Maischen die Bitteralkohole schon zwischen 80 und 75 % vol durch Fraktion herausgeschnitten werden. Dadurch erhalten sie die süßlich-fruchtige Obernote, wirken leicht und elegant. .

Hauptgang

→ Gefüllter Jungschweinerücken Altfränkische Art, mit Wirsinggemüse und Brezelknödeln (Fleischaromen, süßliche dunkle Röstaromen, Gemüse mit Sahne und Speck leicht gesalzen, würzig salzige Aromen der Brezelknödel); hierzu eignen sich insbesondere Birnenbrände (kein Williams! aber Tafelbirnen oder Mostbirnen wie Palmisch oder Muskatellerbirne), die durch ihre Würze und süßlichen Birnenaromen eine schöne Verbindung mit den Röstaromen der Fleischbeilage und den Gemüsearomen vom Wirsing eingehen. Sie sind elegant genug um das Essen nicht zu dominieren, aber auch kräftig genug, um gegen Salz und Würze antreten zu können. Ein Tresterbrand vom Gewürztraminer könnte durchaus ebenfalls brillieren.

Dessert

→ Balsamico-Kirschen an einer Rolle aus Zartbitterschokolade und einer Füllung aus Schokoladencreme; süße, dunkel würzige und leicht säuerliche Aromen spielen mit den Bitterstoffen der Zartbitterschoko-



Das Motto macht's

Beim Finden des Event-Mottos sollte man erfinderisch sein – der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt: Aroma um Mitternacht (Destillat-Menü bei Kerzenschein und unter Einsatz einer Aromabar), bis hin zur Apfelblütenwanderung mit anschließendem Verkosten von Apfelbränden oder ein Tresterfleischessen unter der Begleitung des entsprechenden Tresterbrandes. Alles steht offen, wenn man das „Kottmansche Prinzip“ von der Harmonie zwischen der Porzellanküche und der Kupferküche verstanden hat.

lade. Hier geht das Spielfeld weit auf vom Traubenkirschbrand, über Sauerkirschbrand und Kirschlikör mit Whisky.

→ Warmer Ofenschlupfer mit Apfelkompott und hausgemachtem Vanilleeis; feinschmeckende Apfelbrände ohne oder mit Fasslagerung (nicht zu lange), Fruchtliköre die die Süße und leichte Säure des Kompotts begleiten können.

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Alles in allem lassen sich einige wichtige Regeln erstellen, die man beachten sollte, wenn man ein Destillatmenü anbieten möchte:

→ Regel 1: Der Kunde darf keine Angst vor „starken“ Aromen bekommen, Vertrauensarbeit im Gespräch ist Trumpf.

→ Regel 2: Nicht mehr als vier oder fünf Brände/Liköre einarbeiten.

→ Regel 3: Enge Abstimmung mit dem Koch und seinem Team.

→ Regel 4: Beim Dessert Stein- oder Beerenobst vor Kernobst.

→ Regel 5: Beim Zwischen- und Hauptgang Kernobst und Trester vor den anderen Gruppen.

→ Regel 6: Nur einen hocharomatischen Brand pro Menü, entweder als Beginn oder als Abschluss.

→ Regel 7: Der Veranstalter erläutert jedes Destillat, bevor es auf den Tisch kommt, erklärt die Leitaromen und die Grundgedanken zu dem Gang (gute zeitliche Abstimmung mit dem Serviceteam!).

→ Regel 8: Im Veranstaltungsraum immer einen Destillattisch mit den verwendeten Bränden/Likören aufbauen und den Betrieb repräsentativ vertreten.

→ Regel 9: Ziel ist es, den Gästen des Abends zu vermitteln, wie filigran und aromatisch ein hochwertiges, handwerkliches Produkt sein kann.

Text und Bilder: **Michael Mörsel**



Michael
Mörsel

Michael Mörsel ist Landwirtschaftlicher Brenneinmeister und „Erfinder“ der Ausbildung zum DestillatErlebnisführer®.

Kontakt: 71717 Beilstein - Etzlenwenden

Telefon: 07062 / 229 73 oder 0171/2871 323

E-Mail: destillaterlebnisfuhrer@t-online.de

Wieviel Alkohol ist erlaubt?

Die Widmark-Formel

Wer kennt das nicht: man genießt ein feines Menü oder sitzt in fröhlicher Runde, trinkt einen Krug Bier, ein oder zwei Gläser Wein, ein, zwei Destillate – spätestens beim Aufbruch stellt sich dann die Frage: fahrtüchtig oder nicht?

Der schwedische Chemiker, Professor Erik Widmark (1889 - 1945), war der erste Wissenschaftler, der systematisch die Absorption – die Verteilung und Eliminierung von Alkohol im menschlichen Körper – erforschte und seine Ergebnisse in mathematische Formeln fasste. Er entwickelte 1922 eine Methode zur Bestimmung der Blutalkoholkonzentration (BAK). Mit Hilfe der Widmark-Formel kann mit den auf den Flaschenetiketten alkoholhaltiger Getränke ausgewiesenen Prozentzahlen, der Zugrundelegung des Körpergewichts und Geschlechts der mutmaßliche Promillegehalt im Blut abgeschätzt werden.

Der angegebene Alkoholgehalt des Getränkes – multipliziert mit 8 (Dichte von Alkohol = 0,8 g/ml) ergibt den Alkoholgehalt des Getränkes in Gramm pro Liter. Diese errechnete Zahl wird durch das Körpergewicht (kg) dividiert. Den so erhaltenen Wert teilen Männer noch einmal durch 0,7 und Frauen durch 0,6 (Wasseranteil zum Gesamtkörper von ca. 70 % bei Männern und 60 % bei Frauen).

Das Ergebnis zeigt, welche Menge Alkohol eine Person nach dem Genuss eines alkoholhaltigen Getränks zu sich genommen hat. Die Gefahr einer Ordnungswidrigkeit (BAK von 0,5 bis 1,09 Promille) oder Straftat (BAK ab 1,1 Promille) durch Führen eines Kraftfahrzeuges im öffentlichen Straßenverkehr lässt sich damit abschätzen.

Beispiel 1

→ Ein Mann wiegt 80 kg und trinkt zwei Viertele Rotwein = 0,5 Liter (12 % vol A.)

- $12 (\%) \times 8 = 96 \text{ g Alkohol / Liter} \times 0,5 = 48 \text{ g Alkohol}$
- $48 : 80 (\text{Gewicht}) = 0,6$
- $0,6 : 0,7 = 0,86 \text{ Promille}$

→ Eine Frau wiegt 60 kg und trinkt zwei Viertele Rotwein = 0,5 Liter (12 % vol A.)

- $12 (\%) \times 8 = 96 \text{ g Alkohol / Liter} \times 0,5 = 48 \text{ g Alkohol}$
- $48 : 60 (\text{Gewicht}) = 0,8$
- $0,8 : 0,6 = 1,33 \text{ Promille}$

Beispiel 2

→ Ein Mann wiegt 72 kg, trinkt zwei Gläschen à 10 ml Apfelbrand = 20 ml Apfelbrand mit 45 % vol A.

- $45 (\%) \times 8 = 360 \text{ g Alkohol / Liter} \times 0,02 = 7,2 \text{ g Alkohol}$

- $7,2 : 72 (\text{Gewicht}) = 0,1$

- $0,1 : 0,7 = 0,14 \text{ Promille}$

Zusätzlich trinkt der Mann ein Maß Bier = 1 Liter mit 5 % vol A.

- $5 (\%) \times 8 = 40 \text{ g Alkohol / Liter Bier}$

- $40 : 80 (\text{Gewicht}) = 0,5$

- $0,5 : 0,7 = 0,71 \text{ Promille}$

Der Gesamtpromillegehalt beträgt somit 0,85 beim Mann, bei einer Frau (60 kg) wären es 1,31 Promille.

Die Promille-Ergebnisse aus den o.g. Beispielen verdeutlichen die Tücken des Alkohols. Mit der Widmark-Formel, die den von der Polizei gemessenen Werten (Atemalkoholtest) relativ nahekommt, lässt sich der eigene Alkoholkonsum schnell einschätzen.

Tipp: Promillerechner, die z.T. auch noch Körpergröße und das Alter berücksichtigen, finden sich im Internet.

Text: **Helmut Wenzel**, Braunschweig

Vögele

59x100

4C