Gastro-Highlights Herbst & Winter

Bewusster Genuss prägt Trinkstil

In der der zuletzt intensivierten medialen Debatte um gesundheitsverträglichen Konsum alkoholischer Getränke blieb bisher die Frage ausgespart, wie die Menschen in Deutschland selbst über dieses Thema denken. Die Ergebnisse einer neuen Umfrage im Auftrag des Verbandes Deutscher Sektkellereien (VDS) und des Bundesverbandes Wein und Spirituosen International (BWSI) liefern jetzt erste Antworten.

Eine Mehrheit der Menschen in Deutschland sieht in Sekt, Wein und Spirituosen sowie deren Herstellung ein Kulturgut des Landes. Die Zustimmung ist über Altersgruppen und Geschlechter gleichmäßig hoch.

Die meisten Befragten sehen alkoholische Getränke zugleich als Genussgut und als bereichernden Teil ihrer geselligen Genusskultur. Sie geben an, alkoholische Getränke besonders bei sozialen Anlässen zu konsumieren: 60 Prozent stoßen bei Feiern und Festen mit ihnen an, jeder zweite beim gemeinsamen Genuss mit Freunden und Familie, mehr als 40 Prozent schätzen sie als Begleitung zum Essen. Kaum überraschend: Das gastronomische Angebot an alkoholischen Getränken ist für diejenigen, die sie konsumieren, ein wichtiger Teil des Erlebnisses.

Jeder dritte Befragte genießt alkoholische Getränke am liebsten beim Ausgehen in Clubs, Restaurants und Bars. Bemerkenswert ist hierbei, dass dieser Verwendungskontext in der Altersgruppe von 30 bis 39 Jahren deutlich am stärksten genannt wird - die jüngste Altersgruppe von 18 bis 29 Jahren liegt hingegen im Gesamtdurchschnitt.

Diese Angaben unterstreichen das starke Potenzial für Gastronomie, Hotellerie, Eventbranche und Clubszene, weiterhin mit einem qualitativ hochwertigen Sortiment alkoholischer Getränke auf bewusst attraktive Genussmomente zu setzen.

Im Spannungsfeld zwischen Genuss, Gesundheitsbewusstsein und gesellschaftlichen Trends sprechen sich fast 70 Prozent der Befragten insgesamt für einen verantwortungsvollen und wohldosierten Genuss alkoholischer Getränke in unserer Gesellschaft aus: 42 Prozent zufolge sollten sie in Maßen konsumiert werden.



Die meisten Befragten konsumieren Akkohol zu sozialen Anlässen. Grafik: BWSI

„Siu Mei“ zu den Festtagen



Was kommt an Weihnachten auf den Tisch? Würstchen mit Kartoffelsalat, Raclette oder doch die Weihnachtsgans ganz traditionell mit Kartoffelkloß und Rotkohl? Für immerhin ein Drittel der Deutschen wären die Festtage ohne den saftigen Geflügelbraten undenkbar und so landet der Festschmaus immer wieder unter den Top fünf der beliebtesten Speisen an Heiligabend oder den Weihnachtsfeiertagen. Aber wer hätte gedacht, dass Gänsebraten auch auf dem asiatischen Kontinent ein echter Renner ist? Und zwar in Hongkong. Denn die kantonesische Küche kennt gebratene Gans - oder „Siu Mei“ als echten Klassiker - traditionell über offenem Holzkohle-Feuer gebraten. Serviert wird „Siu Mei“ in Hongkong traditionell mit einer Reisnudelsuppe und Pflaumensauce. Dazu schmecken hervorragend deutsche Weißweine mit frischer und fruchtiger Säure, wie zu Beispiel Riesling. Werkfoto: Hong Kong Tourism Board

Romantik und Raffinesse

Liebe geht durch den Magen - heißt es nicht ohne Grund. Natürliche Aphrodisiaka sollen beim romantischen Dinner die Lust auf „mehr“ fördern.

Der Begriff Aphrodisiakum stammt vom Namen der griechischen Liebesgöttin Aphrodite. Man versteht darunter Substanzen oder Lebensmittel, die das sexuelle Verlangen und Lustempfinden steigern sollen. Doch stimmt das wirklich? „Die wissenschaftliche Beweislage zur aphrodisierenden Wirkung von Lebensmitteln ist gemischt. Während einige Lebensmittel Inhaltsstoffe enthalten, die physiologische Effekte wie eine bessere Durchblutung oder Hormonausschüttungen haben können, gibt es nur wenige Studien, die einen direkten und eindeutigen Zusammenhang zwischen dem Verzehr eines Lebensmittels und gesteigerter Libido nachweisen“, erklärt Julia Steinberg-Böthig vom Fisch-Informationszentrum (FIZ).

Austern gelten als Star unter den aphrodisierenden Lebensmitteln. Die Muscheln sind nicht nur ein Symbol für Genuss und Raffinesse, sondern auch eine wahre Nährstoffbombe. Sie enthalten besonders viel Zink, ein essentielles Mineral, das die Produktion von Testosteron unterstützt - einem Hormon, das bei Männern und Frauen eindeutig eine Schlüsselrolle für die Libido spielt.



Gesteigertes Lustempfinden: Austern sind Klassiker der sinnlichen Küche. Werkfoto: FIZ/iStock

Herbstfarben auf den Teller

Runde Form, runder Geschmack: Kürbisse sind, um gleich mit einem der größten Vorurteile aufzuräumen, eigentlich Früchte.

Denn genau wie Zucchini, Tomaten oder Gurken gehören sie zur Familie der Beerengewächse. Und ebenso wie diese, werden sie in der Küche meist herzhaft zubereitet und deshalb - fälschlicherweise - in die Kategorie „Gemüse“ gepackt.

Kürbisse gibt es in vielen Farben, Formen, Größen und Geschmacksrichtungen. Von orange und maronenartig über gelb und buttrig bis grün und muskatig, rund, birnenförmig oder bemützt. Manche schmecken beinahe süß, andere herzhaft - aber alle zaubern herrliche Herbstfarben auf den Teller. Vom cremigen Kürbis-Risotto bis zum veganen Kürbis-Curry reichen die Einsatzmöglichkeiten. Selbst in der Dessertküche hat sich der Kürbis etabliert, wie der Trend zu Kürbis-Cheesecake und Pumpkin Spice Latte zeigt.

Besonders beliebt hierzulande ist der Hokkaidokürbis. Er ist mit 0,5 bis 1,5 Kilogramm deutlich leichter als viele seiner Kollegen und eignet sich somit auch für kleine Haushalte. Außerdem lässt er sich besonders leicht verarbeiten. Das mühselige Entfernen der Schale kann man sich sparen, denn die ist beim Hokkaido so dünn, dass sie beim Kochen weich wird und mitgegessen werden kann.



Fast 90 Prozent der hierzulande konsumierten Kürbisse stammen aus heimischem Anbau. Werkfoto: BVEO

Klassiker



Königinnenpasteten mit Huhn oder Kalbfleisch gehören zu den Klassikern an Weihnachten. Die „Königinpasteten mit Kalbfleisch und cremigem Pilz-Ragout“ sind eine feine Variante des Rezepts. Nach dem Anbraten des Fleischs in Zwiebeln und Knoblauch werden pro Person 150 Gramm Champignons angebraten, ein bisschen Mehl darüber gestreut und nacheinander Weißwein, Brühe und Créme Fraîche dazugegeben und eingerührt. Die köchelnde Soße wird anschließend mit Zitronensaft und - bei Bedarf - einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend wird das Fleisch hinzugefügt und das Ragout in die im Backofen erwärmten Pasteten gefüllt und mit grünem Salat serviert. Werkfoto: GMH

Herstellernachweise: **Bewusster:** Bundesverband Wein und Spirituosen International e.V. (BWSI), Sonnenberger Str. 46, 65193 Wiesbaden, Tel.: 0611/521033; **Romantik:** Fisch-Informationszentrum (FIZ) e.V., Große Elbstr. 133, 22767 Hamburg, Tel.: 040/3892597; **Herbstfarben:** Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO), Pariser Platz 3, 10117 Berlin, Tel.: 030/20641498-400; **Siu Mei:** Hong Kong Tourism Board c/o noble kommunikation GmbH, Luisenstr. 7, 63263 Neu-Isenburg, Tel.: 06102/36660; **Klassiker:** Grünes Medienhaus (GMH) - Abt. der Förderungsgesellschaft Gartenbau mbH, Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn, Tel.: 0228/81002-27; Red. Bearbeitung: AST