



Mönchengladbach, 01. September 2021

Voll im Trend: Food-Pairing mit Fruchtsaft und -nektar

Bereits 2015 beschrieb Hanni Rützler in ihrem Food-Report das Food-Pairing, also die ideale Kombination von Aromen, als Trend. Seither beschäftigen sich Barkeeper, Spitzenköche und Foodblogger mit der Suche nach der idealen Aroma-Paarung. Seit einiger Zeit spielen dabei auch Fruchtsäfte eine immer bedeutendere Rolle. Beim Food-Pairing werden oftmals Aromen kombiniert, die zunächst nicht vermuten lassen, dass sie zusammenpassen. Erst gemeinsam ergeben sie ein harmonisches Ganzes. Dabei lautet das Motto: Mit allen Sinnen genießen. Die Marke Valensina verrät, warum Fruchtsaft oder -nektar beim Pairing der ideale Partner ist, und wie er sich clever kombinieren lässt. Dazu gibt es kreative Pairing-Ideen mit den Fruchtsäften der Cool-Collection von Valensina

Fruchtsaft kann weit mehr sein als das Glas Orangensaft am Morgen oder Apfelschorle nach dem Sport. Dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt können Fruchtsäfte und -nektare unterschiedlichste Geschmäcker bedienen. Ob herb-säuerlich, klar und spritzig oder samtig-süß – aufgrund ihrer komplexen Aromen und des Zusammenspiels von Säure und Süße ergeben sich mit Fruchtsäften spannende Pairings. Und die Einsatzmöglichkeiten sind mindestens so vielfältig wie ihr Geschmack. Vor allem die Direktsäfte und Premiumnektare der Cool Collection von Valensina sind aufgrund ihres intensiven Geschmacks, den sie sonnengereiften Früchten zu verdanken haben, ideale Speisenbegleiter und können mit einem Glas Wein mithalten. Dabei gilt: Je leichter die Speisen, desto leichter sollten auch die Säfte sein. Kräftige Speisen dagegen vertragen auch einen kräftigeren Trinkpartner. Süße Aromen im Saft puffern Schärfe und Bitterstoffe ab, wohingegen die Säure die Süße im Essen ausbalancieren kann. Das exotisch-süße Aroma des Maracuja-Saftes aus der Cool Collection harmoniert zum Beispiel wunderbar zu asiatischen Gerichten. Säfte mit eher herb-bitterer Note, wie der Grapefruit oder Rhabarbersaft aus der Cool Collection von Valensina dagegen passen super zu Meeresfrüchten, Fisch aber auch Käse und sehr gut zu erfrischenden Desserts. Neben dem Geschmack zählt bei der Begleitung aber auch die Textur des Fruchtsaftes. Dabei kann, je nach Sorte, das Mundgefühl ziemlich unterschiedlich sein.



Sorten mit Fruchtfleisch beispielsweise füllen den Mund eher aus. Wohingegen beispielsweise der Blutorangensaft sich leicht und spritzig anfühlt und ein frisches Geschmackserlebnis bereitet.

Aber auch in Cocktails können Fruchtsäfte punkten. Einige Rezeptideen finden Sie [hier](#).

Interview

Drei Fragen an Dr. Peter Schropp, Ausbildungsleiter Fruchtsaft-Sommelier an der Doemens Akademie

Herr Dr. Schropp, der Sommelierbegriff ist en vogue und in aller Munde. Was unterscheidet einen Fruchtsaft-Sommelier von einem klassischen (Wein-)Sommelier?

Ein (Wein-)Sommelier ist selbstverständlich ein überaus kompetenter Berater in der Gastronomie, doch ist er natürlich vor allem auf Wein und Schaumwein fokussiert. Die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier ist hingegen ganz neu. Auch Fruchtsaft ist ein hochwertiges Naturprodukt und bietet eine große Vielfalt an sensorisch unterschiedlichsten Produkten – von einheimischen Früchten aus dem Streuobstanbau bis hin zu neuen exotischen Fruchtarten. Diese Vielfalt und die Wertigkeit dieser Produkte soll der Fruchtsaft-Sommelier dem Gast vermitteln und ihn entsprechend beraten. Er kennt sich mit der Herstellung der Produkte aus, kann sie sensorisch beschreiben und somit auch Empfehlungen aussprechen über die perfekte alkoholfreie Speisenbegleitung.

Szenelokale beispielsweise in Berlin bieten schon seit Längerem interessante, alkoholfreie Getränkekreationen, die aufwendig aus Fruchtsaft und Kräutern zubereitet werden, als Begleitgetränk zu Gerichten an. Eignen sich Ihrer Meinung nach auch Monosäfte wie Apfel- oder Orangensaft zum Food-Pairing? Und welche Fruchtsäfte würden Sie als Experte zu einem feinen Fischgericht mit heller Sauce oder einem fruchtig-scharfen Curry empfehlen?



Alkoholfreie Speisenbegleitungen werden in der gehobenen Gastronomie immer öfter nachgefragt, da immer mehr Leute auf Alkohol verzichten wollen oder sogar verzichten müssen. Wie Sie bereits erwähnten, sind die Kombinationsmöglichkeiten von Fruchtsäften und Gemüsesäften mit Kräutern und Gewürzen schier unendlich. Aber auch Monosäfte eignen sich aufgrund ihrer komplexen Aromen und des Zusammenspiels aus Säure und Süße zu ausgewählten Speisen. Die herbe Note der Johannisbeere passt beispielsweise hervorragend zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten. Das süße Aroma eines Aprikosennektars harmoniert gut mit asiatischen Gerichten. Der vielschichtige Geschmack der Quitte entfaltet sich hingegen perfekt in Verbindung mit Käse. Zu einem fruchtig-scharfen Curry passt meines Erachtens Ananassaft am besten. Und zu einem feinen, leichten Fischgericht sind eher leichte, helle Säfte wie Apfel oder Birne optimal. Man muss nur aufpassen, dass die Säfte nicht zu sättigend wirken. Dies ist auch einer der Gründe, weshalb in Szenelokalen Säfte oftmals mit Mineralwasser, Tonics, Kräuter-, Gewürz- oder Teeaufgüssen etc. kombiniert werden. Diese Kreationen verringern sowohl die manchmal hervorstechende Süße als auch den Kaloriengehalt und verhindern somit auch eine zu schnelle Sättigung.

Gibt es, ähnlich wie beim Wein, Empfehlungen im Hinblick auf die ideale Trinktemperatur, bei der Fruchtsäfte verkostet werden sollten?

Leider gibt es bislang keine offiziellen Empfehlungen für die Trinktemperatur. Allerdings sollten Fruchtsäfte niemals eiskalt serviert werden, am besten wäre eine Temperatur von 10-12 °C oder auch Raumtemperatur für magenempfindliche Personen. Optimal wäre, wenn die Gastronomie die angebotenen Sorten sowohl kühl als auch temperiert vorrätig hätte.

Weitere Presseinformationen, wie Basistexte zum Unternehmen sowie Pressemitteilungen finden Sie unter <https://valensina.de/presse>.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:

www.valensina.de

www.facebook.com/valensina.de

www.youtube.de/valensinade

www.instagram.com/valensina



Valensina: Fruchtsaftkompetenz seit 1966

Höchste Qualitätsansprüche und Leidenschaft für Früchte sind die Basis für die Erfolgsgeschichte der Marke Valensina. Das familiengeführte Unternehmen produziert derzeit an drei Standorten: Mönchengladbach, Vechta und Erding und beschäftigt insgesamt über 370 Mitarbeiter. Das Unternehmen greift seit jeher mit vielfältigen Fruchtkreationen das Bedürfnis der Verbraucher nach Vielfalt im Saftglas auf. Zum Valensina-Sortiment gehören gekühlte und ungekühlte Fruchtsäfte, Mono-Fruchtsäfte und Multi-Fruchtsäfte, Direktsäfte und Nektare, Frühstückssäfte und milde Sorten sowie saisonale Fruchtsäfte als Limited Editions. Alle Fruchtsäfte von Valensina sind frei von Konservierungsstoffen, Stabilisatoren, Zuckerzusätzen, Geschmacksverstärkern und allen E-Nummern. Pioniergeist und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien sind der Garant für den Erfolg des renommierten Fruchtsaftproduzenten. Zur Valensina-Gruppe gehören die Marken HITCHCOCK, Valensina und Wolfra.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH

Schirin Kunzendorf

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Tel.: +49.89.23 23 63 47; Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: valensina@kommunikationpur.com

www.kommunikationpur.com



Food-Pairing mit Valensina-Säften auf einen Blick:

Apfelsaft

Passt zu: Quiche, Flammkuchen, Kurzgebratenem, Eintöpfen, Wintersalaten, Rotkohl, Fisch und Meeresfrüchten

Würzige Begleiter: Zitronenmelisse, Petersilie, Minze, Zimt, Vanille, Olivenöl, Senf, Kardamom, Nelke, Ingwer

Orange

Passt zu: mediterranen Gerichten, Salaten, Geflügel, Rinderbraten, Schokodesserts

Würzige Begleiter: Salbei, Anis, Thymian, Rosmarin, Chili, Pfeffer, Curry

Maracuja

Passt gut zu: Currys, orientalischen Gerichten, herben Salaten, Geflügel, Grill-Marinaden, BBQ-Saucen

Würzige Begleiter: Koriander, Minze, Kardamom, Kurkuma, Ingwer, Kaffee, Chili, Paprika

Grapefruit

Passt gut zu: Pasta, Fisch & Meeresfrüchten, Sommersalaten, Ziegenkäse, Thai-Salaten, Fenchel, Kohlrabi, Sorbet, Parfait

Würzige Begleiter: Dill, Estragon, Olivenöl

Blutorange

Passt gut zu: Hähnchen, Camembert, Ziegen- und Schafskäse, Tofu, Käsekuchen

Würzige Begleiter: Thymian, Lorbeer, Rosmarin

Rhabarber

Passt gut zu: hellem Fleisch, wie Schwein oder Huhn, aber auch Fisch wie Seeteufel, Steinbeißer oder Kabeljau, Ziegen- und Schafskäse, grünem Salat und grünem Gemüse,

Würzige Begleiter: Thymian, Minze, Dill, Estragon, Muskatnuss