



Food Pairing mit Fruchtsäften: die alkoholfreie Alternative zu Wein, Bier & Co.

Stehen besondere Anlässe wie zum Beispiel Geburtstagsfeier, Weihnachten oder Silvester an, dann dürfen natürlich gutes Essen und die richtige Getränkeauswahl auf gar keinen Fall fehlen. Nur was am besten servieren? Extravagante Menükombinationen entstehen vor allem dann, wenn die Aromen der Speisen mit der Getränkebegleitung harmonieren oder sich die Geschmacksprofile sogar ergänzen. Nicht umsonst steht einem in der gehobenen Gastronomie der Wein-Sommelier stets zur Seite, der für die richtige Kombination von Wein und Gericht Ratschlag liefert. Ebenso verhält es sich mit alkoholfreien Alternativen. Auch Frucht- und Gemüsesäfte, Shrubs oder Fermentiertes können zum Festtagsmahl gereicht werden und die Aromen des Gerichts wunderbar untermalen – ohne ist das neue Mit. Im Trend ist, wer seinen Gästen außergewöhnliche Food Pairings mit hochwertigen, non-alkoholischen Getränken bietet. Besonders edel: Premium-Direktsäfte und Nektare (z. B. Juice Collection von HITCHCOCK), die nicht nur optisch die Wein- und Bierflasche in den Hintergrund stellen, sondern auch geschmacklich neue Akzente setzen.

Fruchtsäfte und Nektare sind durch ihre Sorten- und Geschmacksvielfalt so facettenreich wie kaum ein anderes Lebensmittel. Viel zu schade also, dass sich der Konsum meist auf ein Glas Orangensaft zum Frühstück und ein Glas Apfelschorle als Durstlöscher zwischendurch beschränkt. Denn sie sind auch hervorragende Speisenbegleiter – und das ganz ohne Alkohol.

Perfect match: So gelingt die richtige Kombination

Cranberry:

Genussvoller Begleiter zu pikanten Speisen wie Fleischgerichten, besonders passend zu Geflügel, Wildgerichten und Spareribs, oder gegrillten Fischgerichten sowie frisch-fruchtigen Salaten. Kann aber auch sehr gut zu Desserts wie Vanilleeis und süßen Speisen, vornehmlich Palatschinken mit Fruchtfüllung, Kaiserschmarrn oder Apple Crumble gereicht werden. Auch pur genossen als Aperitif stellt der süß-säuerliche Nektar mit seinen feinen Birnen- und Apfelaromen einige Mischungen aus Prosecco & Co. in den Schatten.

Orange:

Der fruchtig-süße, vollreife und komplexe Orangensaft schmeckt nicht nur zum klassischen Frühstücksei, sondern kann auch idealer Begleiter zu Fleischgerichten wie Enten- oder Gänsebraten mit Orangensauce und Blaukraut oder Salat mit Putenbruststreifen sein. Auch sehr empfehlenswert: Gaumenschmeichler für die italienische Küche wie sizilianischer Orangensalat mit Olivenöl und



Fenchel, Orangenrisotto oder Scaloppine al limone. Nicht nur als Getränkebegleiter, sondern auch als wertgebende Zutat der Küche glänzt der Orangensaft. Er eignet sich für Marinaden, um Kabeljau und Garnelen oder Schweinelende und Geflügel zu marinieren. Harmoniert gut mit Gewürzen wie Thymian, Zimt, Ingwer, Kurkuma, Kardamom und Vanille oder aromatischen Kräutern wie Basilikum und Minze. Auch als Zugabe zu hochwertigem Glühwein und heißen Schokoladengetränken lecker in der Kombination. Oder aber auch als fruchtiger Begleiter zur dunklen Mousse au Chocolat, so ist ein vollendetes Desserterlebnis garantiert.

Ananas:

Die intensive, reife Ananas mit einer deutlichen Süße und einer leichten Säure harmoniert am besten zu kräftigen Fleischgerichten nach Churrasco-Art zubereitet. Auch Curry-Gerichte und scharfe Thai-Kokossuppen werden mit einem Glas Premium Ananassaft in Raumtemperatur zu einem Geschmackserlebnis der Extraklasse. Ebenso wie die Kombination mit würzigem Käse wie Blauschimmel, Bleu d'Auvergne oder Taleggio.

Mango:

Die üppig süßen Aromen einer vollreifen Mango, unterlegt mit leichten Honig- und Zitrusnoten sowie Feigenkaktus und reifem Pfirsich, passen ausgezeichnet zu asiatischen Gerichten wie beispielsweise Peking-Ente oder Huhn in süß-sauer Sauce. Das Geschmacksprofil ist insgesamt geprägt von einer schön ausbalancierten Säure-Süße-Ratio mit einer leicht ätherisch-pikanten Ingwernote im Abgang und harmoniert daher auch gut zu Käsesorten wie Roquefort und Parmesan. Auch süße Leckereien wie Vanillepudding, Zitronenwaffeln, Blätterkrokant und Schokokuchen mit flüssigem Kern schmecken mit einem Glas Mango Nektar noch intensiver.

Just a click: Hochwertige Premium-Direktsäfte und Nektare online verfügbar

Die Juice Collection von HITCHCOCK lässt sich rund um die Uhr im neuen Online-Shop unter www.hitchcock.de bestellen. Der Shop stellt nicht nur eine Bestellmöglichkeit dar, er ist eine Inspirationsquelle für Genussmenschen, die sich mit HITCHCOCK verbunden fühlen und wissen wollen, was die Premiumprodukte an Genussmomenten bieten können. Neben den Produkten und den Set-Artikeln sorgen das perfekte Bar-Zubehör sowie vielfältige Rezeptideen für ein Mehr an HITCHCOCK-Feeling.

Bildmaterial:



Bildunterschrift: Food Pairings mit hochwertigen, non-alkoholischen Getränken sind im Trend (Quelle: HITCHCOCK/Svitlana Denysiuk)



Bildunterschrift: Premium-Direktsäfte und Nektare können die Aromen eines Gerichts ganz ohne Alkohol wunderbar untermalen (Quelle: HITCHCOCK/Olga Laitenberger)



Bildunterschrift: Cranberry Nektar ist ein genussvoller Begleiter zu süßen und herzhaften Speisen (Quelle: HITCHCOCK/Olga Laitenberger)



Bildunterschrift: Die intensive, reife Ananas passt hier besonders gut zum würzigem Blauschimmelkäse auf der Tarte (Quelle: HITCHCOCK/Olga Laitenberger)



Bildunterschrift: Ein süß-säuerlicher Cranberry Nektar wird am besten zu deftigen Gerichten serviert (Quelle: HITCHCOCK/Svitlana Denysiuk)



Bildunterschrift: Der Orangensaft schmeckt nicht nur zum klassischen Frühstücksei, sondern kann auch idealer Begleiter zu Fleischgerichten sein (Quelle: HITCHCOCK/Svitlana Denysiuk)

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in Premiumqualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugelände, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Für puren Trinkgenuss sorgt die HITCHCOCK Juice



Collection: Imperial Orange, Royal Pineapple, Ultimate Mango und Deepdark Cranberry sind genau das Richtige für anspruchsvolle Saftkenner auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Die Shot Collection sorgt für aktivierende Boosts sowie ein energiegelades Lebensgefühl und umfasst die Geschmacksrichtungen Grapefruit & Limette, Maracuja & Acerola und Orange & Kurkuma.

Die Marke HITCHCOCK ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Presseinformationen, wie Basistexte zum Unternehmen oder Pressemitteilungen, finden Sie unter <https://www.hitchcock.de/presse>.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:

www.hitchcock.de

www.instagram.com/hitchcock_1966

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 50,
ganzenmueller@kommunikationpur.com oder hitchcock@kommunikationpur.com