

Folgt man den Statistiken der vergangenen Jahre zum Trend des allgemeinen Alkoholkonsums, erkennt man deutlich: Die Kurve geht abwärts. Auffallend dabei ist die Tatsache, dass immer mehr junge Menschen ihren Alkoholkonsum reduzieren oder auch gänzlich darauf verzichten. Für die Weinbranche ist eindeutig klar: Der Weinkonsum ist rückläufig und das schon seit ein paar Jahren.

Nina und Dirk zelebrieren die Passion für Tee. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

Text _____ Paula Bosch
Fotos _____ ZVG

«Vielleicht erklärt bald kein Mensch mehr, weshalb er heute bei Tisch keinen Alkohol trinken will, und wird auch nicht mehr gefragt, ob er seinen Dry January auf Februar oder März verschoben hat», erklärt Paula Bosch. Weine und Schaumweine ohne Alkohol, Amtsdeutsch: entalkoholisierte Weine, sind offensichtlich die neue Produktgruppe, und das nicht nur in der Feinschmeckergastronomie.

Das ist sicher mit ein Grund, weshalb in diesem Jahr erstmalig auf der weltgrößten Weinmesse, der ProWein in Düsseldorf, alkoholfreien Getränken eine separate Halle gewidmet wurde. Die Besucherzahlen und das Interesse haben alle Erwartungen der Aussteller am Ende übertroffen. Der Markt und Handel mit alkoholfreiem Wein stehen zwar noch ganz am Anfang ihrer Entwicklung, aber die Kunden und die Nachfrage dafür sind vorhanden.

Diese leise, aber konstante Entwicklung ist schon in so manchen Weinbaubetrieben angekommen und ihre ersten Produkte suchen ihren Platz auf dem Markt. Selbst marktorientierte Restaurantinhaber, Köche und Sommeliers stellen sich dieser Aufgabe, suchen diese Weine, lassen sich raffinierte alkoholfreie Menübegleitungen einfallen, denken sich neue Kombinationen und Rezepte dafür aus. Monetär lohnt sich das auch, denn diese Alternativen zum richtigen Wein sind ja nicht günstiger. Die Umsätze bleiben dadurch stabil, was mit Mineralwasser und Cola allein nicht zu schaffen ist. Der anfänglich misstrauisch beäugte Hype kam plötzlich in Schwung und nimmt jetzt richtig Fahrt auf.

Aber mal ganz ehrlich, haben Sie jemals darüber nachgedacht, wie Wein ohne Alkohol schmecken könnte, schmecken sollte? Oder was ihm wohl fehlt, ihn vielleicht aber sogar besser schmecken lässt, wenn er ganz ohne Procente ist? Was wurde Ihnen denn angeboten, wenn Sie im Restaurant keinen Alkohol trinken wollten und nach einer Empfehlung gefragt haben? Cola oder Apfelschorle sind ja nicht die wirklichen Alternativen, die motiviert oder Genussfreude gemacht hätten.

Vor wenigen Jahren war es noch schier undenkbar, dass alkoholfreier Wein im Spitzensegment als Premiumgetränk einen bedeutenden Platz einnehmen könnte. Vermutlich lag das damals wie heute auch daran, dass die alkoholfreien Weine und Schaumweine nicht einmal entfernt an das Original erinnern.



Die frisch gepflückten Teeblätter strahlen mit kräftiger Farbe, bevor der Fermentationsprozess beginnt.

ENTALKOHOLISIERT
– NO ODER
LOW PROMILLE



Kombu Viva ist ein neuer fermentierter, alkoholfreier Tee von Winzerlegende Dirk Niepoort – abgefüllt in seiner NAT°Cool Weinflasche.

Selbst wurde ich im Restaurant zwar regelmässig auch nach leichteren Weinen gefragt, nach solchen mit gemässigtem Alkohol, nach Weinen unter zwölf Volumenprozent. Aber nach einer alkoholfreien Essensbegleitung – damals, nein. Der Trend «alkoholfrei beziehungsweise entalkoholisiert», der sich bei *Wein und Schaumwein* seit einem Jahrzehnt langsam, aber sicher entwickelt hat, verspricht in naher Zukunft beachtliche Zuwachsraten. Allerdings müssen sich Geschmack und Qualität in der ganzen Angebotsbreite noch entwickeln,

teils auch deutlich verbessern. Alternativ zu den alkoholfreien Weinen und Schaumweinen in Weinbars oder Restaurants sind immer öfters Shrubs, Verjus, Tees und Kombuchas zu finden. Engagierte Restaurateure bieten seit einiger Zeit mit beachtlichen Erfolgen diese meist selbst fermentierten Basisgetränke an, welche dann am Tisch mit Mineralwasser aufgefüllt werden. Lassen Sie sich einmal begeistern von Sebastian Frank im Berliner Restaurant «Horváth» oder von Nils Henkel im «Papa Rhein» in Bingen, Andreas Döllerer in seinem gleichnamigen Restaurant in Golling, Tanja Grandits' «Stucki» in Basel oder Adeline Grattard im «yam'Tcha» in Paris. Sie alle zeigen,



Rechts: Dem neuen Aufguss wird eine kleine Menge Kombucha-Starter aus einer vorherigen Charge hinzugefügt, bis ein für Ama geeigneter pH-Wert erreicht ist. Anschliessend wird der SCOBY (die Starterkultur) vorsichtig darüber gelegt. Während sich der Organismus an seiner Umgebung ernährt, verwandelt sich der Aufguss in ein raffiniertes, vollmundiges, fermentiertes Getränk.

wie alkoholfreie Menü-Begleitung für Erwachsene Genuss bieten kann, Spass macht und auch schmeckt. Ganz wichtig: Die Bezeichnung «alkoholfrei» bei Wein und Schaumwein ist in der EU nicht mehr erlaubt! Auf dem Etikett einer Wein- oder Schaumweinflasche ist der Begriff seit Kurzem nicht mehr gestattet.

Nina Gruntkowski produziert nicht nur eigenen Tee sondern auch solchen von kleinen Familienproduzenten in Japan.



Eine Produktbeschreibung des Getränks ist durch den Hinweis «entalkoholisiert» oder «alkoholarm» zu deklarieren. Das macht auch Sinn, denn bei den als «alkoholfrei» bezeichneten Weinen ist immer noch ein Rest Alkohol enthalten, auch wenn es weniger als 0,5 Volumenprozent sind. Klingt nicht wirklich sexy, typisches Amtsdeutsch eben, kommt aber der Realität näher und schützt vor allem jene Menschen, die aus welchen Gründen auch immer absolut keinen Alkohol

trinken dürfen oder nicht mögen. Die Vielfalt alkoholfreier Produkte wächst und wächst. Die Technik wird immer weiter verbessert. So kommt der Genussfaktor bei «no and low» angebotenen Getränken, bei Shrubs, Verjus, Kombucha und vergorenen Tees, nicht zu kurz. Bei den meisten alkoholfreien Weinen und Schaumweinen müssen Interessierte derzeit dennoch in der Breite des Angebots etwas Geduld aufbringen. Die technischen Fortschritte sind eindeutig sehr gut, aber noch deutlich entwicklungsfähig.

Alternativ zu den alkoholfreien Weinen und Schaumweinen in Weinbars oder Restaurants sind immer öfters Shrubs, Verjus, Tees und Kombuchas zu finden.



Acht Fragen an Paula Bosch



1

WIE WIRD ENTALKOHOLISIERTER WEIN PRODUZIERT?

Die Basis, der Grundwein eben, egal welcher Farbe und Rebsorte, wird durch unterschiedliche, technisch aufwendige Verfahren vom Alkohol befreit. Am häufigsten ist das thermische Trennverfahren, die Vakuumdestillation, auch Vakuumrektifikation genannt. Dabei wird bei vermindertem Druck von 0,07 bis 0,15 bar und einer Temperatur zwischen 30 und 60 °C dem Wein so schonend wie möglich das Ethanol entzogen, das seinen Siedepunkt bei Normaldruck bei 78 °C hat. Dadurch werden wertvolle Inhaltsstoffe, insbesondere Aromen, geschont und erhalten. Es gibt weitere Verfahren, diese sind aber deutlich aufwendiger und somit nicht mehr von Interesse.

2

WIESO WIRD NICHT EINFACH TRAUBENMOST, ALSO GEPRESSTER TRAUBENSAFT, SONDERN VERGORENER WEIN VERWENDET?

Reiner Traubensaft enthält den natürlichen Traubenzucker, der das Getränk süß schmecken lässt. Er enthält auch nicht dieselben Aromastoffe wie fertig vergorener Wein und schmeckt deshalb auf keinen Fall gleich.



3

WIE SCHMECKT «ENTALKOHOLISIERTER» WEIN?

Viele phantasievolle Beschreibungen, die ich bis dato gelesen habe, decken sich selten mit meinen persönlichen Erfahrungen. Ich kann sie nicht unterstreichen, behaupte sogar, dass die meisten entalkoholisierten Weine und Schaumweine durch das Entziehen von Alkohol viel an Duft, Aroma, geschmacklicher Fülle, Dichte und eine gewisse Stoffigkeit verloren haben. Wie schon erwähnt, das muss nicht negativ ausgelegt werden, man kann zu Gunsten der Leichtigkeit auch argumentieren, aber mir fehlen die 12 bis 14 Prozent in der Nase und am Gaumen. Entwicklung und Erfahrung ist hier noch nicht am Ziel, so wie einst auch beim Bier.

4

MACHT DER ALKOHOLENTZUG BEI WEIN ÜBERHAUPT SINN?

Ein riesiges Geschäft wird es allemal. Und vielleicht gelingt dann auch ein weinähnliches Produkt aus vergorenem Traubenmost, welches wir uns im Traum nicht vorstellen konnten. Ich schlage hier ganz mutig ein Experiment mit erstklassigen Rebsorten und Traubenmaterial aus besten Lagen vor. Daraus könnte vermutlich etwas werden, ein weinähnliches Elixier, welches Weinliebhaber auch zwischendurch ohne Wenn und Aber mit größtem Genuss trinken werden. Das Segment der Softdrinks und fertigen Säfte bietet heute zwar reichlich Alternativen, in der Regel sind aber viele leider zu süß. Hier muss noch viel passieren, auch wenn es längst ein paar ausgewählte Premium-Produkte gibt. Selbst hergestellte Säfte aus Obst und Gemüse, auch vergoren, bieten sich hier an, welche sich auch zur Essensbegleitung sehr gut einsetzen lassen. Man denke nur an die zahllosen Obstgärten und deren Bäume, die keiner mehr ernten will. Äpfel, Birnen, Pflaumen und Co., viele bleiben am Boden liegen.



Oddbird Winery wurde 2013 von Moa Gürbzer, einer ehemaligen Familientherapeutin und Sozialarbeiterin, in Schweden gegründet. Die alkoholfreien Weine sind eine Entdeckung wert.

5

MUSS ENTALKOHOLISIERTER WEIN VOR DEM GENUSS GELAGERT WERDEN?

Nein. Entalkoholisierte Weine verbessern durch Lagerung weder Qualität noch Geruch oder Geschmack.



Kein Wein, aber komplex wie Wein. Die Ama Brewery produziert spannende Pet-Nat Tees.

6

WIESO WERDEN VOM ALKOHOL BEFREITE WEINE GESETZLICH ALS LEBENSMITTEL EINGESTUFT?

Der Begriff Wein ist in der Europäischen Union geregelt. In der Kategorie Lebensmittel sind auch viele zusätzliche Stoffe erlaubt, angefangen bei natürlichen Aroma-Extrakten wie Apfel, Limette, Maracuja, Pfirsich, Kräuter oder Vanille. Aromazusätze und Gewürze aller Art dürfen zur geschmacklichen Veränderung verwendet werden, was bei Wein durch das Weingesetz verboten ist.



WELCHE ALTERNATIVEN NEBEN MINERALWASSER, SOFTDRINKS UND BIER OHNE ALKOHOL GIBT ES DERZEIT ZU ENTALKOHOLISIERTEM WEIN?

- » Selbstgemachte Obst- und Gemüsesäfte
- » Kombucha ist ein fermentiertes Getränk, das aus Tee zubereitet wird. Dabei kommen probiotische Bakterien und Hefen zum Einsatz, die den sogenannten Kombucha-Pilz bilden.
- » Shrub ist ein aus Essig, Früchten und Zucker hergestellter Sirup. Schon im 19. Jh. bekannt und beliebt als Grundlage für Cocktails und Erfrischungsgetränke. Auch als Essig-Frucht-Sirup bekannt.
- » Verjus ist ein grüner, saurer Saft, der durch Auspressen von unreifen Trauben gewonnen wird. Sehr viel milder als normaler Essig.
- » Tees, Ganzblatt-Tees, warm oder kalt fermentiert.
- » Limonaden können auch selbst hergestellt werden.

Wie schon erwähnt, das muss nicht negativ ausgelegt werden, man kann zu Gunsten der Leichtigkeit auch argumentieren, aber mir fehlen die 12 bis 14 Prozent in der Nase und am Gaumen. Entwicklung und Erfahrung ist hier noch nicht am Ziel, so wie einst auch beim Bier.

8

WAS SOLLTE BEI FERMENTIERTEN GETRÄNKEN BEACHTET WERDEN?

- » Bei Grünen Tees sollte die Sorte wegen des Koffeins, der Zeitpunkt und die Zubereitung für den Genuss beachtet werden. Die anregende Wirkung wird tagsüber geschätzt, doch gegen Abend muss daran gedacht werden, dass er als «hallo wach» leicht für eine schlaflose Nacht sorgen könnte.
- » Geöffnete Flaschen möglichst kühl lagern und am nächsten Tag austrinken, die Hefen werden unter Sauerstoffeinfluss aktiv.
- » Personen mit einer ausgeprägten Histamin-Empfindlichkeit sollten bei allen fermentierten Getränken, mit oder ohne Alkohol, unbedingt darauf achten, dass selbst in kleinen Mengen genossen die Reaktionen heftig ausfallen können.
- » Sie regen den Verdauungstrakt an, haben je nach ihrer Verdünnung mit Wasser mehr oder weniger starke Anregung auf den ganzen Organismus, sodass wie beim Genuss von unterschiedlichen Tees auf deren Wirkung geachtet werden sollte.



Paula Bosch

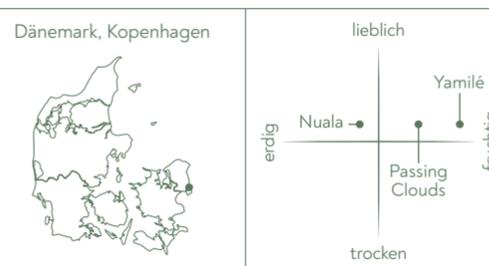
Foto F.M.Soetemann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Münchner Restaurants Tantris. Sie ist nicht nur Autorin zahlreicher Bücher, sondern kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem grossen Erfahrungsschatz.

PAULA-BOSCH.DE

ALKOHOLFREIE FEUERWERKE.

Die fermentierten Muri Drinks aus Kopenhagen wecken neue Geschmacksnerven in deinem Gaumen.



An den Muri Drinks arbeiten keine Weinbauern, sondern Kleinbauern, die in dänischen Wäldern Pflanzen sammeln. Murray Paterson und Ioakeim Gouldis kreieren daraus Erlebnisse, die heute in der Sternegastronomie als Speisebegleiter ausgeschrieben werden. Entdecken Sie die aufregenden Zaubertänke aus Skandinavien.

Edvin

Finde deinen Wein.

PAULA BOSCHS EMPFEHLUNGEN

Im Übrigen haben mir alle entalkoholisierten Weine deutlich gezeigt, dass ganz sicher nicht der Alkohol für die Preise bis 25 € verantwortlich ist, sondern das Basismaterial, der Herstellungsprozess, vereinzelt, wie auch bei normalem Wein und Schaumwein, der Reifeprozess. Die besten Weine ohne das verbindende Element Alkohol können deshalb nicht günstiger als regulärer Wein sein.

Dr. Lo, Sparkling, Riesling Gebr. Loosen Deutschland

Schäumende Variante des entalkoholisierten Rieslings. Überraschend waren für mich die zwei alkoholfreien Varianten der Brüder Thomas und Erni Loosen von der Mosel. Ganz wie die schnörkellose Ausstattung, in auffallenden hellblauen Etiketten, sind auch die beiden Beispiele des vom Alkohol befreiten Riesling-Weins.

Das Fazit:

Der Sparkling hat neben seiner blassen, hellgelben, frischen Farbe eine ansprechende Schaumkrone, also eine reiche Mousse mit viel Perlage. Die zahlreichen kleinen Bläschen öffnen sich als weicher Schaum im Mund, präsentieren feine Aromen von Granny-Smith-Äpfeln, Birnen, Ananas, Noten der Limette und sorgen gleich mit dem ersten Schluck für reichlich Erfrischung. Die Säure wirkt gut eingepackt, lebendig frisch und packt den deutlichen Restzucker beim Schopf, sodass sich in Summe alles harmonisch und süsslich im Abgang präsentiert.

SHOP.DRLOOSEN.DE

Erhältlich bei: Boucherville.ch
Fr. 16.50



Dr. Lo, Riesling, Wein Gebr. Loosen Deutschland

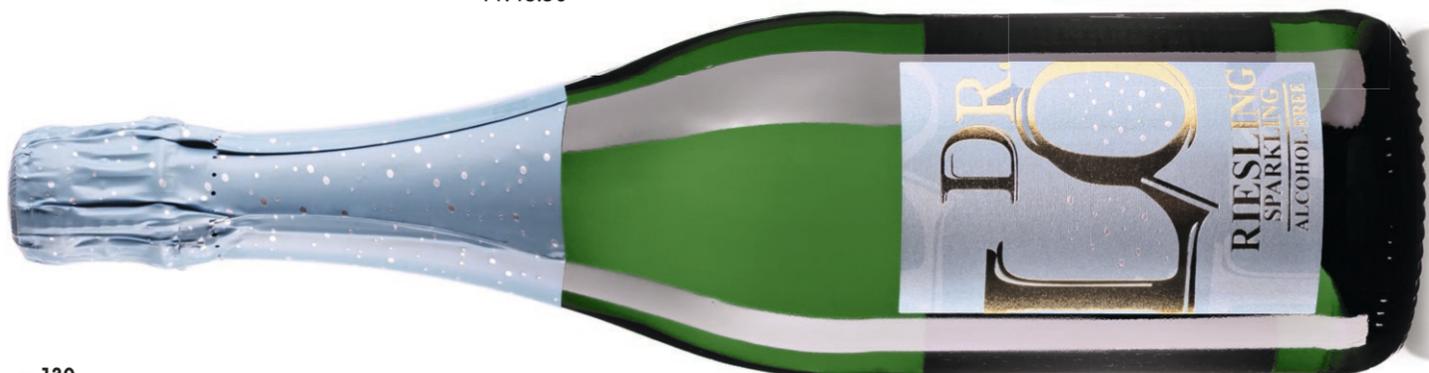
Stille Variante des entalkoholisierten Rieslings. Dieser Riesling ist auffallend aromatischer und frischer in seiner Erscheinung als die anderen Weinbeispiele. Das liegt vermutlich daran, dass die Grundweine der Mosel-Rieslinge mehr Säure und weniger Alkohol haben, was an der Mosel ja gewöhnlich die Regel ist. Deshalb kann dieser Prozess des Alkoholentzugs verkürzt werden und die Weine sind somit weniger strapaziert, es bleibt dann auch mehr an allen Inhaltsstoffen. Damit hat die Region Mosel im vom Alkohol befreiten Wein erstmal die Nase vorn.

Das Fazit:

Wenn ich auch mit der Verkostung nicht gleich zum Fan der alkoholfreien Weine und Schaumweine wurde, so haben diese beiden Dr. Los mich doch davon überzeugt, dass es im restsüßen Bereich auch Beispiele mit transparenten Fruchtnoten, hier deutlich in der exotischen Richtung, einer feinen Aromatik und klarem, reinem Geschmack, geben kann. Die vorhandene Restsüsse mit 45 g/l wird durch die feinperlige Mousse erstaunlich abgepuffert. Zugegeben, auch hier fehlt das verbindende Element Alkohol, aber daran werde ich mich erst einmal bei NO oder LOW gewöhnen müssen.

SHOP.DRLOOSEN.DE

Erhältlich bei: Boucherville.ch
Fr. 14.50



Aber mal ganz ehrlich, haben Sie jemals darüber nachgedacht, wie Wein ohne Alkohol schmecken könnte, schmecken sollte?



Oddbird Low Intervention No. 1 White, Schweden

Der weltweit erste vom Alkohol befreite Wein, ein Blend aus Garganega- und Vespaiola-Trauben aus dem Veneto. Spontanvergoren, handgelesen, 100 % biologisch.

Das Fazit:

Erinnert mich eher an einen leichten Obstsaft mit weissem Blütenduft von Linden und Akazien. Vegetale Töne, auch helles Obst, frische Honigmelone, grüne Banane, Quitten. Mit kaum wahrnehmbarer Säure, saftig, weich und rund. Im Abgang schlussendlich doch trocken.

ODDBIRD.COM

Erhältlich bei: alkoholfreishop.ch

Kombu Viva Green, Chá Camélia Gruntkowski & Niepoort Portugal

Kombucha «Green» wird auf der Basis von Grüntee von den japanischen Partnern Niepoorts produziert und hat eine zweite, nicht-alkoholische Gärung in der Flasche gemacht. Kombu Viva ist mit der Idee, ein trockenes, komplexes, nicht künstlich aromatisiertes alkoholfreies Getränk zu produzieren, entstanden.

Das Fazit:

Dezenter Kräuterduft, feine Blüten und Gräser, Limettennoten. Im Mund Honigmelone, Grapefruit, leichtes Tannin, kompromisslos trocken, sehr erfrischend, mit Druck, persistent im Nachhall.

CHACAMELIA.COM

Erhältlich bei: chacamelia.com



Kombu Viva Rosé Gruntkowski & Niepoort Portugal

Das Fazit:

Blumig wie getrocknete Rosenblätter, duftig mit Hibuskustönen, roter Johannisbeere und leichten Himbeernoten. Zum Schluss Jasminteeakzente. Ebenfalls ohne Restsüsse, straight and tight! Feinperlig im Schaum. Im Weissweinglas genossen.

CHACAMELIA.COM

Erhältlich bei: chacamelia.com

So kommt der
Genussfaktor
bei «no and low»
angebotenen
Getränken,
bei Shrubs, Verjus,
Kombucha und
vergorenen Tees,
nicht zu kurz.



Oddbird Blanc de Blancs prickelnd, Schweden

Oddbird ist Schwedens bekanntestes Unternehmen in der Herstellung von alkoholfreien Weinen. 2013 wurde es von Moa Gürbüzer gegründet, die als Sozialarbeiterin für alkoholranke Menschen gearbeitet hat. Dieser entalkoholisierte Wein wurde aus Chardonnay hergestellt.

Das Fazit:

Trinkspass mit leichter Restsüsse, Birnenaromen, Quitte, Fenchel, Lilie und Mandel. Schlank im Körper und dezente Aromatik, klar, nahezu transparent mit feinem Schaum und zahlreichen Perlen. Eher der neutralere Stoff. Zum Schluss weich, sanft und rund, ausgeprägt süsslicher Charakter, der angenehm überkommt.

ODDBIRD.COM

Erhältlich bei: alkoholfreishop.ch

Bost Jasmine Silver Needle Pet-Nat Tee, Ama Brewery Baskenland

Ein aufwendig hergestellter, flaschengereifter Pét-Nat-Tee mit geringem Alkohol, leicht prickelnd.

Der Wein:

Der Duft erinnert zum Start an Apfelmot, Heu, mit leichten Gärnoten; rauchig. Reichliche und etwas gröbere Mousse. Die herbe, eher strenge und rustikalere Variante im Gaumen bleibt ebenfalls knallig trocken und frisch und fordernd bis zum Schluss. Erinnert mich an die einfache Variante der mineralisch-salzigen Txakolis von der baskischen Küstenregion. Am besten im grossen Burgunderglas, auch einfach nur so zur Erfrischung.

AMABREWERY.COM

Erhältlich bei: smithandsmith.ch

