

Gin, Wein und Bier: Alkoholfreies für Erwachsene

Auf dem **Getränkemarkt** spielt Alkoholfreies eine immer wichtigere Rolle. Selbst »Spirituosen« gibt es bereits ohne.

♦ VON KARIN SCHUH

Mineralwasser, Apfelsaft gespritzt und Cola. Das war einst die heilige Dreifaltigkeit all jener, die – aus welchen Gründen auch immer – keinen Alkohol trinken wollten oder durften. Wein und Bier haben in der heimischen Gastronomie noch immer die Oberhand. Und das wird sich auch nicht so schnell ändern. Aber das Angebot an alkoholfreien Getränken wird größer. Denn selbst in einfachen Dorfwirtshäusern und Beisl ist es mittlerweile üblich, den ein oder anderen selbst gemachten Eistee, ein paar Limonaden oder zumindest eine größere Auswahl an Säften und (selbst gemachten) Sirupen zu bieten.

Auch im Supermarktregal wird die Auswahl an „Antialk“, wie alkoholfreie Getränke oft (immer noch abschätzig) genannt werden, größer. Das wiederum ist ein Indiz dafür, dass es einen Markt dafür gibt. Denn sonst würden weder große und kleine Hersteller auf kreative

alkoholfreie Getränke setzen, noch würde vor allem der Lebensmitteleinzelhandel diese aufnehmen. „Man braucht sich ja nur einmal die Getränkeregale im Supermarkt anschauen. Diese Vielfalt hat es vor zehn Jahren nicht gegeben“, sagt dazu Nicole Klaus, deutsche Gastronomieberaterin und Autorin eines Buches über alkoholfreie Getränke („Die neue Trinkkultur“). „Wenn die Industrie anfängt, alkoholfreie Getränke herzustellen, dann ist das ein Zeichen. Die hat ja vorher in der Marktforschung geprüft, ob ein Bedarf da ist“, so Klaus.

Keine Kinderparty. Dabei spielen nicht nur Säfte und Limonaden eine Rolle, sondern auch Getränke, die abend als Alkoholversatz getrunken werden. Getränke, die nicht an süße Cocktails oder Säfte für die Kinderparty erinnern. Verjus zum Beispiel, der alkoholfreie Saft

von unreifen Trauben, hat in den letzten Jahren ein kleines Revival erlebt. Er wird aufgrund seiner sauren, erfrischenden Note gerne für Mischgetränke (mit oder ohne Alkohol) eingesetzt.

Und auch bei alkoholfreiem Wein und Bier hat sich einiges getan. Während bei letzterem in der industriellen Produktion der Alkohol meist erst im Nachhinein durch Erhitzen entzogen wird, gibt es immer mehr Kreativbiere (wie Craft-Biere nach dem Lebensmittelgesetz offiziell heißen), bei denen Hefen und Hopfen verwendet werden, die die Gärung früher stoppen und somit kein bzw. kaum Alkohol entsteht. „Das sind gebraute Biere, die geschmacklich ganz anders sind. Auch das hätte es vor zehn Jahren nicht gegeben“, sagt Klaus, die auch eine Sommelier-Ausbildung gemacht hat.

Beim alkoholfreien Wein wiederum gibt es kreative Winzer, wie die bur-

genländische Familie Weiss, die ein alkoholfrei fermentiertes Getränk namens Native Grape herstellt, das nicht wie ein „Wein ohne“, sondern vielmehr wie ein eigenständiges, interessantes Getränk schmeckt.

Alkoholfreier Gin. Und selbst bei Spirituosen gibt es mittlerweile alkoholfreie Alternativprodukte, wenn auch noch nicht aus heimischer Produktion. Auch hier sind die Engländer Vorreiter. Der höchst erfolgreiche Seedlip etwa, ein alkoholfreies Destillat aus verschiedenen Kräutern, versteht sich als Gin ohne Alkohol und orientiert sich auch preislich am Original (eine 0,7-Liter-Flasche kommt auf etwa 35 Euro). Es bleibt abzuwarten, wann die heimischen Schnapsbrenner, die in den letzten Jahren sehr umtriebig waren, auch auf den Trend aufspringen.