



FOTO: TIM KÖGLER/STADT MONHEIM

VON JULIA UEHREN

Darf es noch ein Gläschen mehr sein? Immer mehr, vor allem junge Menschen, lehnen dankend ab, wenn es sich um alkoholische Getränke handelt. Damit prägen sie einen Trend: Seit den 90er-Jahren sinkt der Alkoholkonsum in Deutschland. Und vor Kurzem hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ihre Empfehlungen für eine tolerierbare Menge Alkohol nach unten korrigiert. Alkohol sei auch in geringsten Maßen schädlich.

Obwohl der Winzer Carl Jung aus dem Rheingau sich schon 1908 sein „Vakuum-Alkohol-Extraktionsverfahren“ patentieren ließ, sind es die Bierbrauer, die den Winzern voraus sind: Bereits in den 1970er-Jahren kam das erste alkoholfreie Bier auf den deutschen Markt. Heute sind etwa 700 von rund 7000 Biersorten alkoholfrei. Der Nachfrage und dem Gesundheitstrend folgend, kommt auch der Markt für alkoholfreie Weine in Bewegung: Laut Deutschem Weininstitut (DWI) liegt der Anteil alkoholfreier Weine am gesamten Weinmarkt aktuell nur bei rund einem Prozent, aber im vergangenen Jahr ist der Absatz um 27 Prozent gestiegen. „Die Qualität alkoholfreier Weine hat sich mittlerweile deutlich verbessert“, sagt DWI-Sprecher Ernst Büscher. „Durch neue Technologien, verbesserte Prozesse und vor allem, weil die Qualität der Grundweine gestiegen ist.“

Die Basis für alkoholfreien Wein ist nicht, wie viele annehmen, ein unvergorener Traubensaft, sondern ein herkömmlicher Wein, der genau die gleichen Prozesse durchläuft wie alle Weine. Nur, dass dem Wein am Ende der Alkohol bis auf die gesetzlich vorgeschriebenen maximalen 0,5 Volumenprozent entzogen wird. „Traubensaft beinhaltet nur die fruchtigen Aromen aus den Trauben, ihm fehlt der weinige Geschmack, der erst durch die Gärung entsteht“, sagt Ernst Büscher. „Eine gute Qualität und aromastarke Rebsorten im Grundwein sind wichtig, um den fehlenden Alkohol im Wein ein Stück weit auszugleichen. Denn der ist auch Geschmacksträger.“ Hier mag in der Vergangenheit der Übeltäter gesteckt haben: Zu häufig war der Grundwein von bescheidener Qualität, vermutet Ernst Büscher.

Das am häufigsten genutzte Verfahren dafür ist die Vakuumdestillation nach Carl Jung: Dabei wird der Wein bei niedrigem Druck, rund 50 Millibar, auf etwa 30 Grad Celsius erhitzt. Durch das Vakuum entweichen Alkohol und Aromen schon bei so geringen Temperaturen. Beide lassen sich auffangen und die Aromen dann zurückführen. Beim Verfahren der Umkehrosmose kommt eine Membrantechnologie zum Ein-

Reiner Wein

Die Deutschen trinken weniger, die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken steigt. Handel und Gastronomie aber sind zögerlich.

satz, bei dem der Wein mit erhöhtem Druck durch eine halbdurchlässige Membran gedrückt wird. Kleinere Moleküle wie Wasser und flüchtige Aromastoffe können passieren, größere Moleküle wie Alkohol werden zurückgehalten.

Aromaschonend geht das auch mit einer sogenannten Schleuderkegelkolonne. Davon gibt es weltweit nur wenige. Eine steht bei Rotkäppchen-Mumm in Eltville am Rhein. Solch eine Schleuderkegelkolonne arbeitet wie eine Zentrifuge: In dem hohen Turm sind mehrere übereinander angeordnete, kegelförmige Teller eingebaut, die den Wein mehrmals mit hoher Drehgeschwindigkeit bei einer Temperatur von 36 Grad Celsius durch alle Etagen schleudert. Dadurch werden Stoffe unterschiedlicher Dichte getrennt. Nicht-flüchtige Substanzen wie Fruchtsäuren, Zucker, Farbstoffe oder Tannine verbleiben im Wein. In einem ersten Schritt werden dann die Aromen gesichert, in einem zweiten der Alkohol entfernt und in einem letzten Schritt Aromen

und alkoholfreier Wein wieder zusammengeführt.

Egal, welches Verfahren zum Einsatz kommt, künstliche Aromen oder Farbstoffe sind tabu. Aber die zusätzlichen Produktionsschritte, der enorme Energieaufwand, der beträchtliche Volumenverlust durch den Alkoholentzug und der im Idealfall hochwertigere Grundwein machen das Produkt natürlich teurer. „Die Konsumenten sind anscheinend bereit, diese höheren Preise zu akzeptieren“, sagt Ernst Büscher vom DWI. Das erklärt auch, warum der Umsatz im vergangenen Jahr mit 54 Prozent doppelt so stark gestiegen ist wie der Absatz.

Der Kreativität der Kellermeister scheinen keine Grenzen gesetzt: Johannes Trautwein aus Lonsheim zum Beispiel arbeitet seit 2014 an alkoholfreien Weinen und bietet Winzern die Entalkoholisierung mittlerweile auch für kleinere Mengen an. Aktuell experimentiert Trautwein mit Tees und Säften, die durch ihre Gerbstoffe beziehungsweise Frucht mehr Aroma in die entalkoholisier-

ten Weine bringen sollen. Der Winzer Peter Hinkel aus Framersheim gibt seinem entalkoholisierten Wein Verjus hinzu, ein saurer-würziger Saft aus unreifen Trauben. Denn Weinkenner bemängeln oft, dass es alkoholfreien Weinen an Komplexität und Tiefe fehlt.

Spitzenköche wie Frank Brunswig aus dem SWR-Fernsehen haben alkoholfreien Wein inzwischen auch entdeckt. Er empfiehlt, in den Gerichten auf intensive Aromen und große Mengen an Fett zu verzichten und rät eher zur leichten Küche. „Ziegenkäse, Schafskäse, Frischkäse passen gut zu alkoholfreien Weißweinen. Alles, was leicht sauer ist: gepickeltes Gemüse, Gurkensuppe, Rhabarber, Kohlrabi und auch Zitrusfrüchte zum Aromatisieren.“ Und eher frische, grüne Kräuter statt Muskatnuss und schwere Currypaste als Gewürze.

Einen alkoholfreien Riesling nutzt er zum Beispiel als Basis für eine gelierte Gurkensuppe, die von einem sauren Ceviche und eingelegtem Gemüse getoppt wird (Rezept im Infokasten). Bei einem süßen Dessert ist der Koch zögerlich. „Mit Zucker kommt alkoholfreier Wein nicht so gut klar“, sagt Brunswig und serviert zu einem fruchtigen Riesling lieber einen französischen Weichkäse mit einem Chutney aus getrockneten Aprikosen und Zwiebeln und dazu ein paar karamellierte Walnüsse.

Ein Blick in die Supermärkte zeigt, dass Handelsketten wie Rewe und Edeka ihren Kunden teilweise schon länger eine Auswahl an alkoholfreien Weinen anbieten. Discounter führen diese nur hin und wieder oder bieten sie online an. Im Fine dining und in der Spitzenküche ist eine alkoholfreie Speisebegleitung bei mehrgängigen Menüs schon länger nicht mehr wegzudenken. Aber hier entwickeln Köche und Sommeliers meist gemeinsam eigene Kreationen aus Säften oder Tees, die auf die Speisen abgestimmt sind. Alkoholfreie Weine findet man auf Getränkekarten von Restaurants so gut wie nirgendwo.

in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Gelatine ausdrücken und im Riesling auflösen.

Topf vom Herd nehmen und den restlichen Riesling und die pürierte Gurke nach und nach unterrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Kaltstellen. Mit kaltem Wasser nach eigenem Geschmack gegebenenfalls die Konsistenz anpassen. Zum Servieren die Gurkensuppe gleichmäßig auf vier Suppenschalen verteilen. Das Wolfsbarschfilet aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und eventuell Gemüsestückchen entfernen. Fisch und gepickeltes Gemüse in die Gurkensuppe legen. Die beiseitegelegten Korianderstiele fein hacken und die Suppe damit garnieren.

2 Stück zum Garnieren beiseitelegen). Alle Zutaten grob würfeln und zusammen mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben und mit etwa 1 TL Salz verrühren. Etwa 1 Stunde lang ziehen lassen.

Das Wolfsbarschfilet in mundgerechte Stücke schneiden, in die Marinade legen und vorsichtig unterheben, so dass er komplett bedeckt ist. Schüssel in den Kühlschrank stellen und etwa 10 Minuten lang ziehen lassen. Probieren, ob der Fisch leicht gegart und aromatisch ist. Falls nicht, erneut etwa 5 Minuten lang ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke schälen und das Fruchtfleisch in einem Mixer fein pürieren (benötigt werden ca. 400 ml). Etwa die Hälfte des alkoholfreien Rieslings

KOCHZEIT

Porridge mit Bratapfel-Topping

Ein Rezept von Doreen Hassek

Zutaten für 2 Personen

Für das Porridge: 1 Tasse Haferflocken (zartschmelzend), 2 Tassen Mandelmilch von gerösteten Mandeln, 1 Tütchen Vanillinzucker; für das Bratapfel-Topping: 1 großer Apfel, 2 Tütchen Vanillinzucker, eine Handvoll getrockneter Cranberrys, 1 TL Zitronensaft, Zimt, 2 Tropfen Bittermandelaroma, 1 TL Butter bzw. eine pflanzliche Alternative



FOTOS: DOREEN HASSEK

Den Apfel gründlich waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Frucht in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter oder die pflanzliche Alternative in einer Pfanne erhitzen und den Apfel darin für einige Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Mit dem Vanillinzucker karamellisieren lassen, ein wenig Zitronensaft und die Cranberrys dazugeben, mit Zimt und dem Bittermandelaroma abschmecken und vom Herd nehmen.

Die Mandelmilch mit dem Vanillinzucker in einem Topf erhitzen, die Haferflocken darin einrühren und alles aufkochen lassen, und schon ist das Porridge fertig.

„Gerade im Herbst und Winter ist Porridge eine richtig schön wärmende Mahlzeit, die nicht nur lange satt macht, sondern dabei auch bekömmlich und gesund ist.“

Das Porridge in Schüsseln füllen, die Bratapfelmischung darüber geben und heiß servieren. Wer mag, streut noch gehackte Nüsse darüber.



Doreen Hassek lebt in Berlin und betreibt den Foodblog Hauptstadtküche.

GUT ZU WISSEN

Nicht alle schwarzen Oliven sind echt

Grün, violett oder schwarz? Den Farbunterschied macht bei Oliven der Reifegrad. Denn bei einer natürlichen Reifung verändert sich das Aussehen von Grün bis Schwarz, heißt es von der Verbraucherzentrale NRW.

Schwarz ist aber nicht gleich schwarz, denn es kann sich auch um grüne Oliven handeln, die nur eingefärbt wurden. Der Grund: Weil Ernte und Transport bei reifen schwarzen Oliven aufwendiger sind, sind sie hochwertiger. Das wird mit dem Einfärben also quasi vorgetäuscht. Wer in eine schwarze Olive beißt, wird an der Weichheit und am typischen Geschmack erkennen, ob das

Schwarz „echt“ ist. Und in der Gastronomie und bei loser Ware, etwa auf dem Markt, müssen „falsche“ schwarze Oliven als „geschwärzt“ gekennzeichnet sein.

Bei verpackten Oliven im Supermarkt fehlt dagegen laut den Verbraucherschützern oft der Hinweis, dass der Inhalt geschwärzt wurde. Verbraucher und Verbraucherinnen müssen sich dann erst einmal die Zutatenliste ansehen. Und zwar die Stabilisatoren, nicht die Farbstoffe, denn zum Färben werden zum Beispiel Eisen-II-Gluconat (E 579) und Eisen-II-Lactat (E 585) verwendet, die als Stabilisatoren gelten. Diese Stabilisatoren seien gesundheitlich übrigens nicht unbedenklich, warnt die Verbraucherzentrale, da sie den Acrylamidwert von Lebensmitteln erhöhen können. Wer auf Nummer sicher gehen will, greift beim Einkaufen demnach zu schwarzen Bio-Oliven, denn hier sind Stabilisatoren nicht erlaubt.



TEXT/FOTO: DPA