

Beim jüngsten Expertenforum des F&B Manager Clubs hieß das Thema „Weniger ist mehr – der Trend zu No & Low Alcohol“.

Von Clemens Kriegelstein

Seit bereits 35 Jahren – die Gründung war 1988 – existiert der F&B-Manager Club, dem F&B-Manager aus namhaften 4- und 5-Sterne-Häusern in Österreich angehören. Idee hinter dem Club ist es, eine Interessensplattform mit und für die Zulieferindustrie sowie ein nutzbares Lobbying innerhalb der Branche darzustellen. Nachdem in den letzten Jahren coronabedingt der Betrieb eher auf Sparflamme lief, hat der aktuelle Präsident Mark Chad Lewis jetzt wieder zum Ziel gesetzt, sich regelmäßig zum Meinungsaustausch und zur Wissenserweiterung zu treffen, wofür nicht zuletzt themenrelevante Vorträge von Experten sorgen sollen. So trafen sich vor kurzem zahlreiche Mitglieder im NH-Hotel Danube City in Wien und das Thema des Abends lautete anlässlich des immer populärer werdenden, bevorstehenden „Dry January“ folgerichtig „weniger ist mehr“: Welche Marktchancen haben alkoholfreie Getränke abseits von Limonaden, Fruchtsäften oder Mineralwasser?

Den Beginn machte Frank Spängler, der mit seinem Unternehmen One-WORLD HEROES (www.oneworld-heroes.at) seit vielen Jahren Handels- und Gastronomieunternehmen im Bereich No- & Low-Getränke berät. „Im Bereich No- & Low-Alcohol wird derzeit laut Studien ein weltweiter Umsatz von 11 Mrd. Dollar erwirtschaftet, bis 2026 erwartet man hier ein Steigerungspotential von gut einem Drittel“, erklärte Spängler die imposante Ausgangslage. Der aktuelle AF-Trend käme aus dem Bereich der Nachhaltigkeit, die Triebfedern seien Gesundheit, Lifestyle und das Gefühl, Teil eines Trends sein zu wollen. Entsprechend würde auch die Industrie auf diesen Trend reagieren und zahlreiche passende Produkte auf den Markt bringen. Neue Kategorien neben dem bereits etablierten AF-Bier würden entstehen, etwa das derzeit stark wachsende Segment AF-Wein und –Sekt, aber auch Weinalternativen („Proxy Wines“) auf Obst-, Tee- oder Kräuterbasis, dazu



Gastgeber Mark Lewis (m.) mit den beiden Experten des Abends, Patrick Bayer (l.) und Frank Spängler.

Foto: F&B Manager Club



kämen Tee-Drinks wie Sparkling- oder Pet Nat Tea und auch entalkoholisierte Spirituosen. „Klasse statt Masse lautet das Motto, Geschmack ist am wichtigsten“, so Spängler, der in dem Zusammenhang von „DNA-Liquids“ sprach, also von „Delicious, Non-Alcoholic Liquids“.

Die Hälfte der Gen Z trinkt keinen Alkohol

Getrieben werde der Trend vor allem von der jüngeren Bevölkerung, von Millennials (geboren in den 1980er- bis etwa Mitte der 1990er-Jahren) und der Gen Z (späte 1990er bis 2010 geboren). So gäbe bei Umfragen rund die Hälfte der Gen Z an, überhaupt keinen Alkohol zu trinken. Dazu kämen immer mehr Substituierer, die zwischen Alkohol und kein Alkohol hin und her switchen – oft sogar innerhalb eines Abends. „Diese Leute haben einen Anspruch auf AF-Alternativen abseits von Obi gespritzt“,

wie Spängler erklärte. Auch bei internationalem Publikum seien Gäste, die immer Alkohol trinken mit 20 Prozent schon in der Minderheit gegenüber Leuten, die nie Alkohol trinken (25 %) oder den Switchern (94 %).

Besonders herausfordernd seien jedenfalls alkoholfreie „Spirituosen“, die sich in zwei Gruppen unterteilen ließen: „Hydrolate“, die nie Alkohol enthielten oder entalkoholisierte Spirituosen. In diesen Bereichen seien laut Spängler derzeit viele Start-ups unterwegs.

„Wir brauchen Offenheit für dieses Thema“, so Frank Spängler abschließend. „Es kann ja nichts passieren, schließlich war in dem Bereich ja vorher auch nichts los!“ Der Dry-January werde jedenfalls immer mehr zum Trend. Und Spängler schloss mit einem Vergleich: „Wenn in einer Runde von sechs Leuten ein Veganer dabei ist, dann entscheidet meist dieser, in welches Lokal man geht. So ist es

Es wird der Wein sein ...

Champagner mag der Inbegriff für Luxus und Stil sein, dennoch können wir in den kommenden Weihnachtsfeiertagen und zu Silvester auf zahlreich exzellente Schaumweine zurückgreifen. Die Vielfalt an Crémants mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis lässt das Herz jedes Perlenliebhabers höher schlagen. Auch der Cava hat seinen Siegeszug angetreten und glänzt mit ausgezeichneten Gewächsen. Wer es lieber fruchtiger mag, ist im Prosecco-Gebiet gut aufgehoben und wird von der Qualität des Angebotes begeistert sein.

Nicht zu vergessen der österreichische Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung in den Qualitätsstufen Klassik, Reserve und auch Große Reserve. Er eignet sich nicht nur zum Anstoßen bei einem feierlichen Anlass, sondern ist auch ein hervorragender Speisebegleiter zu vielen Gerichten. Denn die Perlen im Wein, die Kohlensäure wirkt auch als Aromaverstärker. Generell gilt, je körperreicher der Sekt, desto kräftiger kann die Speise dazu ausfallen. Der Sekt g.U. Klassik gibt die Primäraromen der zugrunde liegenden Rebsorte zum Ausdruck, während Sekt der Kategorie Reserve und Große Reserve durch elegante Säurestruktur, Briochearomen und einen langen Abgang besticht.

Schaumwein ist nicht nur Aperitif, sondern auch Speisebegleiter. Bleibt nur die Frage, warum Schaumweine auf den Weinkarten immer derartig hochpreisig sein müssen, zumal es in jedem Land und jeder Region Vertreter mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis gibt. Dann würde man wohl öfters Schaumweine als Speisebegleiter am Tisch vorfinden.

Ursula Messner bietet Weinseminar und Verkostungen für Privatpersonen und Firmen an sowie Schulungen zum Thema Wein und Weinkarte für Gastronomie und Hotellerie und hält Vorträge rund um den Wein und dessen Kulturgeschichte.

www.weinbegleitung.com



Foto: Christian Pösel



Patrick Bayer nimmt für seinen „Zeronimo“ den besten Rotwein des Hauses als Grundlage.

Foto: Monika Jungerth

auch bei den Getränken: Der eine, der keinen Alkohol trinkt, nimmt die anderen dann in die Lokale mit, in denen er eine gute Auswahl an AF-Alternativen bekommt.“

Eine Premium-Cuvée wird zum AF-Wein

Zweiter Experte an dem Abend war Patrick Bayer vom Weingut Bayer in Neckenmarkt/Bgl. (www.weinfreund.at). Seit rund einem halben Jahr wird hier alkoholfreier Wein hergestellt und Bayer hat dafür seinen eigenen Ansatz gewählt: „Ich habe mich anfangs durch alles durchgekostet, was in dem Bereich am Markt war – und es war nichts Brauchbares darunter. Entweder es hat wie Traubensaft oder gar nicht geschmeckt. Also hab ich mir gedacht, ich nehme mit dem ‚In Signo Leonis‘ meinen besten Rotwein her und entziehe ihm mittels Vakuumdestillation den Alkohol. Wenn das auch nicht funktioniert, dann geht es wohl gar nicht.“ Indes: Es ging! Das Ergebnis heißt „Zeronimo“, die Vakuumdestillation sorgt dafür, dass der Alkohol sich zwar verflüchtigt, aber die Aromen größtenteils im Wein bleiben. Wobei es, da Alkohol ein wichtiger Geschmacksträger ist, immer einen Geschmacksunterschied zu Wein mit Alkohol geben werde. Das sei wie wenn man ohne Fett koche. Die Tatsache, einen alkoholfreien Wein aus einem bereits be-

Foto: at Verlag



Alkoholfreie Drinks

Immer mehr Menschen trinken aus diversen Gründen keinen Alkohol. In Bars oder Restaurants werden sie häufig auf die

Softdrinkkarte verwiesen. Dass es auch besser geht, zeigt Nicole Klauß. Ihr neues Buch richtet sich an Weinfachleute, Sommeliers, Gastronomen und Weinhändler, aber auch an alle kulinarisch Interessierten.

www.at-verlag.ch

Einband: Gebunden, Umfang: 336 Seiten, Format: 18 cm x 25 cm, 37 Euro, ISBN: 978-3-03902-168-0

Buchtipps

stehenden und Premium-Rotwein zu schaffen, sei dabei im deutschsprachigen Raum ebenso einzigartig, wie dass ein und derselbe Wein mit und ohne Alkohol erhältlich sei, denn prinzipiell gäbe es beim Ausbau keinen Unterschied zwischen dem „Zeronimo“ und dem „In Signo Leonis“, lediglich ein wenig Feintuning.

Für Patrick Bayer sind die entalkoholisierten Weine eine hervorragende Alternative zu bisherigen alkoholfreien Getränken: „Gerade bei einer hochwertigen Speisebegleitung kommt man an guten entalkoholisierten Weinen meines Erachtens nicht vorbei“. Für entalkoholisierte Weine gelten allerdings andere Pairingregeln als für den klassischen Wein, denn mangels Alkohol seien die alkoholfreien Weine oft weniger kraftvoll und klassische Pairings wie Wein zu Käse müssten neu gedacht werden.

Riesiger Trend in Berlin

Der Trend sei jedenfalls nicht mehr aufzuhalten, in Berlin etwa sei AF-Wein schon ein riesiger Trend, die Gruppe der potentiellen Konsumenten dabei weit größer als Schwangere und Autofahrer. Und Bayer sieht Potential zum Upselling, etwa AF-Wein statt Mineralwasser beim Businesslunch. Bayer: „Es gibt viele neue Kategorien beim Wein, z. B. Pet Nat, Orange- oder Natural-Wines. AF ist ebenfalls neu und wird sich seinen Platz in Zukunft auch sichern.“

Voller Geschmack ohne Alkohol

Mit den exquisiten Cocktailsirupen von Höllinger wird der „Dry January“ zum Genusserebnis. In diesem Monat, wo viele Menschen bewusst auf Alkohol verzichten, bietet Höllinger mit seinen alkoholfreien Cocktailsirupen eine großartige Auswahl für Erwachsene in der Getränkekarte an. Der Trend zu alkoholfreien Getränken ist mittlerweile auch in der Gastronomie ein immer größeres Thema. Der Aperitivo Sirup verführt mit seiner ausgewogenen Mischung aus erlesenen Botanicals und überzeugt mit seinem typischen Aperol-Geschmack, während der Mojito Sirup mit Minze und Limette tropische Vibes aufkommen lässt. Der VirGIN Tonic Sirup punktet mit seiner feinen Wa-



Foto: Mils Zylka

holderbeeren-Note und sorgt für den typisch Gin-Tonic Geschmack. Ohne Aufwand entstehen durch die einfache Zubereitung mit einem Teil Sirup und acht Teilen Sodawasser, einer Handvoll Eiswürfel und garnierten Früchten vorzügliche Drinks.

www.hoellinger-juice.at

Meisterwerk der Aromen

Inspiziert von den reichen Traditionen amerikanischer Whiskeys vereint der neue „Malt Blend“ von REBELS 0.0% den Charme von Eichenholz mit Noten von süßer Vanille, dunklen Trockenfrüchten und cremigem Karamell. Die vollmundige Kreation entstand in Zusammenarbeit mit dem renommierten Spirituosenexperten Jürgen Deibel und durchlief eine aufwendige Entwicklungszeit von über einem



Foto: Steven Katis Photography

Jahr. Da die Deklaration als alkoholfreie Whiskey-Alternative in der EU nicht zulässig ist, erblickte der „Malt Blend“ als rebellisches Pendant das Licht der Barwelt. „Ich bin sehr zufrieden mit den Ergebnissen, die wir in Bezug auf verschie-

dene komplexe Aromen erzielt haben, die einem amerikanischen Whiskey gleichen – insbesondere in gemixten Drinks“, so Deibel.

www.rebels00.com

www.kattus-borco.at

Spritzige Freude aus der Dose

Erfrischung und Festlichkeit vereinen sich in der Genuss Soda-Kollektion: Lemon Soda, Mojito Soda und Oran Soda. Das Lemon Soda bringt spritzige Zitrusnoten, während das Mojito Soda mit Minze und Limette exotische Akzente setzt. Für traditionelle Aromen sorgt das Oran Soda mit fruchtiger Orangenote. Diese prickelnden Getränke in stilvollen Dosen oder Flaschen sind die perfekte Begleitung für jede festliche Feierlichkeit für die Kleinen, Fahrer oder antialkoholischen Gäste. Denn Alkoholverzicht liegt im Trend. Man kann die Drinks jetzt im Handel und bei C&C Märkten erwerben. Gäste können sich hiermit auf eine festliche, alkoholfreie Genussreise freuen.

www.ambrosia.at



Foto: Ambrosia