

WISSEN

Önologe Schmitt in der
Hochschule Geisenheim

Flüssige Ruinen

Getränke Auch weil sie gesünder sind als das Original, werden alkoholfreie Weine immer beliebter. Mit Tricks versuchen Erzeuger, die Herstellung zu vereinfachen und den Geschmack zu verbessern.

»Proooooost!«, ruft ein Stadtführer mit Mini-Mikro am Kinn. Dann hält er ein knallgelbes Fähnchen hoch und geht voran in die Drosselgasse von Rüdesheim, eine Art Reeperbahn des Rheingaus. Auf einer Terrasse wird bereits live Schlagermusik mit Synthesizer gespielt, nebenan gibt es »Original Hax'n« für 24,50 Euro, »typisch deutsch«, verrät ein Schild.

Die Urlauber machen Selfies vor den Fachwerkhäusern, Weinfässern und aufgepumpten Riesenflaschen aus Gummi, dann verschwinden viele in Wirtshäusern wie »Hannelore« oder »Quetschkommod«, wo reichlich Rosé, Rotwein und regionaler Riesling ausgeschenkt wird. Etwa drei Millionen Menschen aus dem In- und Ausland laufen und wanken alljährlich durch die berühmte Amüsiermeile.

Nur fünf Gehminuten entfernt befindet sich die Zentrale einer Firma, deren Produkte zum Touri- und Trinktrubel der Drosselgasse ähnlich gut passen wie Brause zum Ballermann. Sie heißt »Carl Jung« wie ihr Gründer und avanciert immer mehr zu einer Hoffnungsträgerin der deutschen Weinbranche. »Carl Jung« stellt ausschließlich entalkoholisierten Wein her, und das mit wachsendem Erfolg. »In der Drosselgasse wird unser Wein wohl immer noch recht wenig getrunken«, sagt Geschäftsführer Bernhard Jung mit einem Lächeln auf den Lippen, »aber trotzdem war 2025 mit weltweit etwa 15 Millionen verkauften Flaschen das beste Jahr unserer Geschichte.«

Auch andere deutsche Anbieter entalkoholisierter Weine vermeldeten Zuwächse, wenn auch auf niedrigerem Niveau. Insgesamt stieg der Marktanteil von sogenannten Stillweinen ohne Alkohol damit auf zwei Prozent und der von Sekt auf etwa acht Prozent. Eine Entwicklung, die zumindest ein bisschen Licht in die ansonsten eher düstere Gesamtstimmung der deutschen Winzer brachte. Auch 2025 ging der Absatz »echter« Weine wieder stark zurück, diesmal um sieben Prozent.

Die Menschen trinken immer weniger oder gar keinen Alkohol mehr, wohl auch weil die gesundheitlichen Risiken höher bewertet werden als früher. Immer lauter warnen die Weltgesundheitsorganisation WHO und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, dass Alkohol potenziell krebserregend sei. Jeder einzelne Schluck sei daher einer zu viel. Die Botschaft verfängt besonders bei jungen Menschen, die beim Alkohol wesentlich zurückhaltender sind als frühere Generationen.

In der Herstellung von guten Null-Produkten sehen daher manche Erzeuger eine Chance, sich auch zukünftig am Markt zu behaupten. Die Branche hat in den vergangenen Jahren Fortschritte beim Geschmack gemacht und arbeitet mit Hochdruck daran, die Qualität und den Absatz

»Entalkoholisierter Wein ist mindestens so gesund wie Orangen- oder Multivitamin-saft.«

Claudia Geyer, Aromaforscherin

noch weiter zu steigern. Sind sogar Marktanteile wie beim alkoholfreien Bier möglich, das mittlerweile bei neun Prozent liegt? Lassen sich auch Weinkenner von alkoholfreien Varianten überzeugen?

Klar ist, dass die Herstellung von Null-Produkten ungleich komplexer, teurer und energieintensiver ist als die des alkoholfreien Gerstensaftes. Wer dem Wein den Alkohol nimmt, entzieht ihm nicht nur einen Stoff, der berauscht und potenziell gefährlich ist: Er raubt ihm auch einen Klebstoff, der Säure, Tannine und Aromen im Gleichgewicht hält. Um die flüssigen Ruinen anschließend wieder halbwegs aufzubauen, sind teure Technik und allerlei Tricks notwendig. Am Ende wird aus einem traditionellen Kulturgut ein stark bearbeitetes Lebensmittel.

Unternehmenschef Jung hat in den Konferenzsaal seines Verwaltungsgebäudes geladen, einer schlossartigen Villa, die direkt an den fast 40 Meter hohen Turm der Boosenburg gebaut wurde. Die Wehranlage, errichtet vermutlich im 12. Jahrhundert von dem Ritter Fuchs von Rüdesheim, wurde

1938 von der Familie gekauft und passt gut zur frühen Firmengeschichte. Denn immer wieder musste das Produkt verteidigt werden, das auf Bernhards Großvater Carl zurückgeht.

Der 1878 geborene Spross einer Winzerfamilie wollte ursprünglich Priester werden, packte nebenbei aber auch zu Hause mit an. Dabei hörte er vereinzelt von Menschen, die am Anfang des 20. Jahrhunderts als Exoten galten: Männer und Frauen, die Wein liebten, aber aus Gesundheitsgründen keinen Alkohol mehr trinken wollten. Multitalent und Visionär Carl witterte einen neuen Kundenstamm und probierte mit dem Familien-Riesling und unterschiedlichen Alkohol-Verdampfungs-techniken so lange herum, bis 1907 eine radikal neue Technik dabei herauskam: das Vakuumextraktionsverfahren, also jene Methode, die deutlich verbessert noch immer genutzt wird.

Die ersten Jahrzehnte der Entalkoholisierung waren turbulent, weil Carl ständig von anderen Winzern und Wirten vorgeworfen wurde, den Ruf des heimischen Weines zu besudeln. Achtmal verteidigte der Pionier seine Methode erfolgreich vor Gericht gegen den Vorwurf, dass der Begriff »alkoholfreier Wein« irreführend sei.

Carl Jung exportierte zunächst vor allem ins Ausland, etwa in die arabische Welt und zu Zeiten der Prohibition zwischen 1920 und 1933 in die USA. Der Verkauf in Deutsch-

Anlage zur Vakuumdestillation in Geisenheim: Ungleich komplexer, teurer und energieintensiver



WAS HATTEN UNSERE GROSSELTERN MIT DEN NAZIS ZU TUN?



240 Seiten, gebunden 22,00 € (D) · Auch als E-Book erhältlich



Susanne Beyer hat ihren Großvater nie kennengelernt. Er starb unter mysteriösen Umständen in den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs. Wer hat ihn erschossen? Und was war seine Aufgabe als Chemiker im Nationalsozialismus?

80 Jahre nach dem Tod ihres Großvaters versucht sie, die Wahrheit herauszufinden – dabei wird ihr immer klarer, welche Folgen die Vergangenheit für ihr eigenes Leben hat. Ein bewegendes Buch über eine Spurensuche mit vielen hilfreichen Hinweisen zu neuen Recherchemöglichkeiten. Für alle, die mehr über die eigenen Vorfahren und sich selbst in Erfahrung bringen möchten.

land lief dagegen lange schleppend, wurde dann aber von Jahr zu Jahr besser und zog vor allem während der Coronapandemie an. Weil der eigene Weinberg klein ist, kauft Jung Trauben hinzu und entalkoholisiert nun vor allem als Dienstleister im Auftrag anderer Unternehmen.

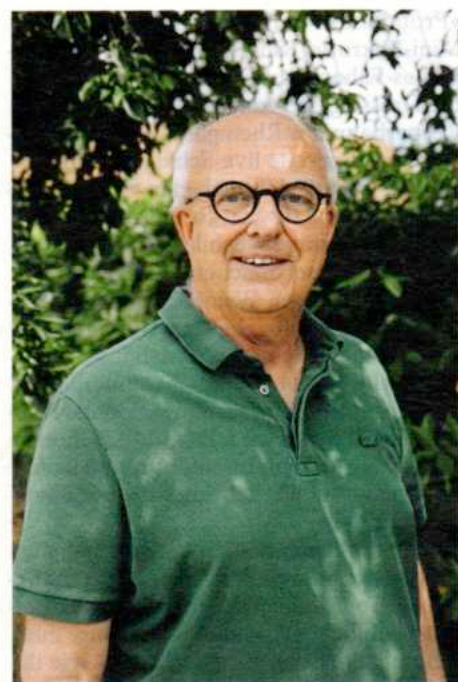
Jung hat gerade eine neue Anlage mit Aromarückgewinnungstechnik erworben, einen schmalen, silbrig glänzenden Zylinder in Raketenoptik, der computergesteuert pro Stunde etwa 1500 Liter Wein destillieren kann. Der Wein rieselt in einem Vakuum bei 30 Grad Celsius durch feine Gitter. Dabei verdampft der Alkohol besonders schonend, wird aber wieder aufgefangen. So kommen pro Jahr etwa eine Million Liter zusammen, die Jung an Spirituosenhersteller verkauft. Würde er das nicht tun, müsste er seine Weine deutlich teurer anbieten. So gesehen braucht es Liebhaber von Weinbrand und anderem harten Stoff, damit man den Käufern von Null-Promille-Weinen gute Preise bieten kann.

Durch die Entalkoholisierung bricht die Struktur des edlen Traubengetränks zusammen: Säuren werden oft saurer, Tannine herber und Aromen schwächer. Deswegen haben besonders missratene Null-Prozent-Produkte mit gutem Wein so wenig zu tun wie Analogkäse mit teurem Gruyère. Das gilt umso mehr, als der Alkoholentzug sich auch auf das »Mundgefühl« auswirkt. Manche entalkoholisierten Weine veranstalten auf der Zunge genau das Gleiche wie ein Schluck Wasser: Sie machen nass, mehr nicht.

Matthias Schmitt ist Professor für Önologie an der Hochschule Geisenheim in direkter Nachbarschaft von Rüdesheim und bildet dort einen großen Teil des Winzernachwuchses aus. Die jungen Leute hätten »ein riesiges Interesse« an entalkoholisierten Weinen, zumal viele aus Winzerfamilien stammten und ihre elterlichen Unternehmen fit machen wollten für die Zukunft.

An einem Nachmittag führt Schmitt durch das Getränketechnologische Zentrum der Uni, in dem Wein und andere Getränke zu Forschungszwecken behandelt und abgefüllt werden. Es handelt sich um einen Raum von der Größe einer Turnhalle, der mit der romantischen Optik schöner Weinkeller nichts gemein hat. Statt wuchtiger Holzfässer aus altem Eichenholz und Winzern, die Geschmacksproben nehmen, gibt es hier allerlei Apparaturen und Mitarbeiter in Laborkitteln. Immer wieder geht es bei ihrer Arbeit auch darum, Wein ohne Alkohol besser und fit für den Verkauf zu machen. Schmitt bleibt an einer jüngst neu erworbenen Maschine stehen, in der dem Null-Prozent-Wein ein Stoff namens Dimethyldicarbonat (DMDC) beigemischt wird. Der ist wichtig, damit die alkoholfreie und damit deutlich anfällige Flüssigkeit nicht sofort vergammelt.

DMDC ist nicht der einzige künstliche Zusatzstoff, der entalkoholisierten Rot- und



Thomas Jung / DER SPIEGEL

Firmenchef Jung:

Bezeichnet sich selbst als »Zebratrinker«

Weißweinen beigemischt wird. Üblich ist auch die Zugabe von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK). Dabei handelt es sich um einen Sirup aus konzentrierter Fruktose und Glukose, der in einem speziellen Destillationsverfahren hergestellt wird. Weinpuristen sehen die Verwendung kritisch, aber für die Hersteller von entalkoholisierten Weinen ist die RTK-Zugabe eine der beiden effektivsten Methoden. Die andere ist die Zugabe von Kohlensäure, in Wasser gelöstes CO₂.

Die Kohlensäure sorgt für einen Reiz auf der Zunge und hebt Aromen hervor; insofern sei es nachvollziehbar, dass alkoholfreie Sektvarianten und andere prickelnde Getränke deutlich mehr Fans hätten als die Stillweine, sagt Schmitt. »80 Prozent aller alkoholfreien Weine, die verkauft werden, sind in Wahrheit Sekt«, sagt Schmitt. Der Önologe glaubt aber, dass sich das noch ändern könnte, weil die Forschung in den kommenden Jahren noch erhebliche Fortschritte machen werde. Das sei vor allem für den Rotwein wichtig; der sei aktuell noch »die größte Baustelle«.

Hoffnungen knüpft die Branche unter anderem an die FlavoLogic in Vaterstetten bei München und deren Geschäftsführerin Claudia Geyer, die bereits mit etlichen Betrieben auf der ganzen Welt kooperiert. Die Aromaforscherin hat früher unter anderem mit Käse, Kaffee und Schokolade gearbeitet und entwickelte dann gemeinsam mit Kollegen eine Technik, die dem

Geschmack entalkoholisierter Weine offenbar sehr dienlich sein kann. Dabei bleiben die Aromastoffe bei der Destillation vereinfacht gesagt an speziellen Harzen kleben und werden dem Wein später wieder zugeführt; wie das genau funktioniert, sei ein »Betriebsgeheimnis«. Eine Zugabe von RTK sei auf jeden Fall nicht mehr nötig, weil durch das neue Verfahren mehr als 80 Prozent der Aromen gerettet werden könnten, sagt Geyer.

Um Null-Prozent-Wein noch besser zu machen, brauche es aber nicht nur Technik, sondern vor allem passendere Ausgangsprodukte und eine hochprofessionelle Arbeit am Weinberg. Geyer wünscht sich Rebsorten und Weine, die schon mit Blick auf eine spätere Entalkoholisierung gezüchtet werden. Die Tendenz gehe dabei in Richtung aromatischer Rebsorten wie etwa Muskateller oder Gewürztraminer. Die haben einen besonders kraftvollen und sortentypischen Geschmack, den man nach der Entalkoholisierung eindeutig wiedererkennt.

Insgesamt ist Geyer »sehr optimistisch«, dass alkoholfreie Weine noch erheblich besser und beliebter werden. Potenzielle Kunden würden es zukünftig sicher zu schätzen wissen, dass man viel mehr davon trinken könne: Warum nicht abends mal drei Flaschen oder gleich ein großes Glas zum Frühstück? »Entalkoholisierter Wein ist mindestens so gesund wie beispielsweise Orangen- oder Multivitaminensaft, enthält aber viel weniger Zucker«, sagt die Aromaforscherin.

Viele Null-Promille-Weine kosten allerdings pro Flasche um die zehn Euro, und so würde der Alltag bei einem so ausschweifenden Verzehr deutlich teurer. Wegen des vergleichsweise hohen Preises und des Geschmacks taugt entalkoholisierter Wein auch nicht so recht als Durstlöcher: Man kann sich einfach nicht vorstellen, nach der Laufrunde eine Flasche alkoholfreien Rotwein auf Ex zu kippen. Bei alkoholfreiem Bier sieht das anders aus.

Bei allen Unterschieden zum Bier ist Unternehmenschef Jung dennoch zuversichtlich, dass der Absatz entalkoholisierten Weines in etwa aufs gleiche Niveau steigen kann. Er bezeichnet sich selbst als »Zebra-trinker« und meint damit, dass er Wein sowohl mit als auch ohne Alkohol trinkt: »Es gibt für beide Varianten die richtigen Anlässe«, sagt er, »manchmal braucht der eine oder andere auch einen Wein mit Alkohol, etwa zur Entspannung.«

Dass seine alkoholfreien Produkte in der benachbarten Drosselgasse doch noch zum Topgetränk avancieren, scheint allerdings unwahrscheinlich. Außer vielleicht, wenn zur Marktreife gelangt, was in den USA und anderswo schon lange versucht wird: nämlich den Alkohol zu entziehen und den Wein stattdessen mit Cannabis zu versetzen.

Guido Kleinhubbert

5



Vollzugsbeamte in Halle an der Saale

SPIEGEL TV

MONTAG, 6. 7., 23.15 – 0.00 UHR, RTL

Lärm, Streit, Radau – Einsatz für das Ordnungsamt

Geschlossen gibt's nicht – dieses Motto ist Programm für das Ordnungsamt in Halle an der Saale. Die Leitstelle und der Vollzugsdienst der Behörde sind rund um die Uhr erreichbar und damit etwas ganz Besonderes. Bei Ordnungswidrigkeiten wie Ruhestörungen rücken die städtischen Uniformierten an. Sie kümmern sich um Radaubruder, Falschparker oder Wildgriller. Vor allem nachts gibt es jede Menge zu tun für die Teams vom Ordnungsamt, 80.000 Einsätze verzeichneten sie im vergangenen Jahr.

Ukraine-Krieg – Putins fremde Soldaten

Sie kommen aus Sri Lanka, Nigeria oder Usbekistan: Ausländer, die für die russische Armee in der Ukraine kämpfen. Viele davon nicht freiwillig. Sie werden offenbar mit falschen Versprechen ins Land gelockt und dann an die Front geschickt. So erging es auch einem sri-lankischen Familienvater: Er kam für ein vermeintlich gutes Jobangebot nach Russland und fand sich wenig später im Krieg wieder.



Kriegsgefangene in Lager in der Ukraine

SPIEGEL TV HISTORY

EXKLUSIV AUF YOUTUBE FÜR KANALMITGLIEDER UND FÜR SPIEGEL+-ABONNENTEN

Korea und der vergessene Krieg Teil 1: Die Teilung der Welt

Am 25. Juni 1950 überschreitet die nordkoreanische Volksarmee den 38. Breitengrad und nimmt innerhalb weniger Tage Seoul ein. Damit beginnt auf der koreanischen Halbinsel ein blutiger Krieg, der das Land in zwei Teile reißen soll. Die Vereinten Nationen, vor allem die USA, unterstützen die südkoreanischen Truppen. Was als innerkoreanischer Konflikt begonnen hat, wird bald zu einem Kampf des Westens gegen kommunistische Truppen und zu einem Höhepunkt des Kalten Krieges. Drei Jahre lang verschiebt sich die Front auf der Halbinsel hin und her, Millionen Menschen verlieren ihre Heimat, ganze Landstriche werden zu Trümmerwüsten. Der Koreakrieg kostet mehr als drei Millionen Menschen das Leben, ein Großteil davon Zivilisten. Der erste Teil der dreiteiligen Dokumentation von SPIEGEL-TV-Autorin Nina Adler zeichnet die Ereignisse nach, die zu diesem verheerenden und doch fast vergessenen Krieg geführt haben.



U. S. Marines im Chosin Reservoir 1950

DER SPIEGEL

Nr. 28 | 3.7.2026
Deutschland € 7,10

CAPITAL BRA

Der Rapper über
seine Drogensucht

RHEINMETALL

Irrtümer eines
Rüstungschefs

MANIFEST

Die Grünen wollen
maskuliner werden



**HAPPY
BIRTHDAY, USA!**
250 Jahre - Was gibt es noch zu feiern?



Benelux € 8,40
Dänemark dkr 102,95
Finnland € 10,40

Frankreich € 8,80
Griechenland € 9,20
Italien € 9,20

Kroatien € 9,50
Norwegen NOK 149,-
Österreich € 7,80

Portugal (cont) € 8,80
Schweiz sfr 10,30
Slowakei € 8,80

Slowenien € 8,80
Spanien € 8,80
Spanien/Kanaren € 8,90

Tschechien Kč 260,-
Ungarn Ft 4190,-
Printed in Germany