vinetur

Unternehmen aus Zorneding entwickelt patentiertes Verfahren zur Rückgewinnung von Weinaromen nach der Entalkoholisierung

Das Verfahren kombiniert Erhitzen unter Vakuum und Filtration, um Weinaromen zurückzugewinnen – eine Antwort auf eine zentrale Hürde in einem um 44 % wachsenden Markt

Dienstag, 10. November 2026



Ein Unternehmen aus Zorneding bei München hat ein patentiertes Verfahren entwickelt, das eines der größten Probleme bei alkoholfreiem Wein lösen soll: Wie lässt sich der Alkohol entfernen, ohne dabei einen Großteil des Aromas und der Textur des Weins einzubüßen?

Alkoholfreies Bier ist in Deutschland und vielen anderen Märkten bereits weit verbreitet. Alkoholfreier Wein hat sich langsamer entwickelt, auch weil viele wichtige Aromastoffe des Weins eng mit dem Alkohol verbunden sind. Wird Ethanol entfernt, können große Teile dessen verloren gehen, was dem Wein seinen Duft, seinen Körper und seinen Nachhall am Gaumen verleiht.

Das Verfahren des Unternehmens aus Zorneding beginnt mit schonendem Erhitzen unter Vakuum. Dabei wird Ethanol bei niedrigeren Temperaturen als bei einem herkömmlichen Verfahren vom restlichen Wein getrennt. So entstehen ein entalkoholisierter Grundwein und eine separate alkoholhaltige Fraktion, in der ein großer Teil der Aromastoffe konzentriert bleibt. Nach eigenen Angaben arbeitete das Unternehmen rund 10 Jahre daran, den nächsten Schritt zu verfeinern: ein Festphasen-Filtrationssystem, das die Aromen aus dem Ethanol herauslöst, damit sie dem

alkoholfreien Wein wieder zugeführt werden können.

Diese Unterscheidung ist nach deutschem Weinrecht entscheidend. Erzeuger können nicht einfach externe Aromen hinzufügen und das Produkt weiterhin als Wein vermarkten. Das Verfahren des Unternehmens soll die weineigenen Aromastoffe bewahren und zurückführen, statt fremde Aromen hinzuzufügen. Die genaue Zusammensetzung des Filters wurde nicht offengelegt und bleibt ein Geschäftsgeheimnis.

Das Unternehmen bietet Weingütern kleine Versuchsdurchläufe an, damit sie prüfen können, ob sich ihre Weine für eine alkoholfreie Variante eignen. Laut BR24 reichen für einen Test etwa 10 Liter Wein aus; die Kosten liegen bei rund 750 Euro. Das Unternehmen betreibt Anlagen mit demselben Verfahren auch in anderen Ländern. Der Standort in Zorneding dient zugleich als Anlaufstelle für Erzeuger, die beurteilen möchten, ob sich eine kommerzielle alkoholfreie Produktlinie für ihr Sortiment lohnt.

Die Arbeit geht über die mechanische Verarbeitung hinaus. Das Unternehmen nutzt auch Laboranalysen, um Aromen in Diagrammen und Kurven abzubilden, und gibt an, mit weiteren Forschungsprojekten auf diesem Gebiet zusammenzuarbeiten. Die Idee ist, dass Erzeuger künftig Rebsorten, Lagen und Ausbaustile gezielt mit Blick auf die Entalkoholisierung auswählen könnten, statt den Alkohol erst im letzten Schritt zu entfernen. Claudia Geyer, die an der Entwicklung des Verfahrens beteiligt war, sagte, dadurch könnten Herkunft und individuelle Handschrift des Winzers auch in der alkoholfreien Variante zur Geltung kommen.

BR24 berichtete über einen Praxistest mit einem Passerina-Weißwein, der ursprünglich für etwa 10 Euro verkauft wurde. Der Sommelier Alexander Gottschalk, der auf alkoholfreie Weine und Schaumwein-Alternativen spezialisiert ist, verkostete zunächst den entalkoholisierten Wein ohne den Schritt zur Aromarückgewinnung. Er beschrieb ihn als leicht und recht neutral, mit einer gewissen Würze, aber mit wenig Intensität und Körper und einem Eindruck, der an Wasser herankomme. Bei der Variante mit zurückgewonnenen Aromen stellte er bereits beim ersten Riechen eine deutliche Veränderung fest: Sie sei ausdrucksvoller und erkennbarer weinähnlich, mit mehr Fülle am Gaumen und einem längeren Abgang.

Die Einschätzung aus der Gastronomie fiel zurückhaltender, insgesamt aber ebenfalls positiv aus. Lea Hüttenhofer vom Münchner Restaurant Waltz sagte BR24, alkoholfreie Weine hätten sich in den vergangenen Jahren spürbar verbessert und seien nicht mehr mit Produkten vergleichbar, die an süßen, sprudelnden Traubensaft erinnerten. Die Variante des Passerina-Tests mit Aromarückgewinnung fand sie in der Nase angenehm und floral, am Gaumen fehlten ihr jedoch noch etwas Tiefe und Nachhaltigkeit. Ihr Fazit: ein solides Produkt, besser als viele bereits erhältliche alkoholfreie Alternativen, aber noch keine endgültige Lösung.

Diese Mischung aus Potenzial und Einschränkungen trifft auf eine anhaltend steigende Nachfrage nach Getränken mit wenig oder ohne Alkohol. Nach Angaben des Deutschen Weininstituts stiegen die Einzelhandelsumsätze mit alkoholfreiem Wein zuletzt um 44 %. Dennoch macht die Kategorie weiterhin nur etwa 2 % des gesamten Weinumsatzes aus. Das Institut erklärte, dass bereits eines von drei der 506 befragten Unternehmen alkoholfreie Produkte im Sortiment habe.

Der Wandel hängt auch mit veränderten Trinkgewohnheiten junger Erwachsener zusammen. Der Anteil der 18- bis 25-Jährigen in Deutschland, die wöchentlich Alkohol trinken, sank den von BR24 zitierten Zahlen zufolge von 44 % im Jahr 2011 auf 25 % im Jahr 2025. Dieser Trend veranlasst Erzeuger, nach Produkten zu suchen, die dem Wunsch nach Maßhalten entgegenkommen, ohne die Identität des Weins vollständig aufzugeben.

In Bayern erhält die Kategorie bereits Rückhalt aus der Industrie. Die fränkische Winzergenossenschaft GWF hat eine Entalkoholisierungsanlage in Betrieb genommen und plant eine zweite, die ebenfalls mit der Technologie aus Zorneding arbeiten soll. Von BR24 zitierte Fachleute sagten, Wein könne von einem Weg profitieren, den Bier bereits eingeschlagen habe. In Bayern ist inzwischen fast 10 % des Biers alkoholfrei, und Brauereien nutzen dieses Segment, um Rückgänge in anderen Absatzbereichen auszugleichen.

Für Weingüter, Restaurants und andere Getränkeunternehmen zählt der Aromaverlust zu den größten technischen Hürden, wenn alkoholfreier Wein als ernst zu nehmende Kategorie und nicht als Kompromiss wahrgenommen werden soll. Sollten sich Verfahren wie das aus Zorneding bei unterschiedlichen Rebsorten und Stilen als zuverlässig

erweisen, könnten sie Erzeugern bessere Chancen eröffnen, alkoholfreie Weine anzubieten, die weiterhin Rebsorte, Herkunft und Stil des Hauses widerspiegeln. Zugleich hätten Gastronomiebetriebe mehr Möglichkeiten, ein eigenständiges Angebot für Gäste zusammenzustellen, die Wein ohne Alkohol trinken möchten.