vinetur

Weingut in Kent installiert CO_2-Abscheideanlage zur Wiederverwendung von Gärungsgas

Defined Wine zufolge ist das Unternehmen der erste britische Weinproduzent, der Gärungs-CO_2 vor Ort auffängt und wiederverwendet

Dienstag, 10. November 2026



Ein Weinproduzent aus Kent hat eine Anlage zur CO_2-Abscheidung installiert, die während der Gärung freigesetztes Kohlendioxid auffängt. Nach Angaben des Unternehmens soll dies die Emissionen senken und die Abhängigkeit von externen Gaslieferanten verringern.

Defined Wine Ltd mit Sitz in Patrixbourne bei Canterbury teilte am Montag, dem 9. November, mit, dass das Unternehmen ein System in Betrieb genommen habe, das bei der Gärung von Trauben entstehendes CO_2 auffängt und für die Wiederverwendung aufbereitet. Entwickelt wurde die Anlage von Cork and Capture, einem Klimatechnologieunternehmen mit Sitz in Ashford.

Henry Sugden, Geschäftsführer von Defined Wine, sagte, das Unternehmen wolle seine Umweltbelastung verringern und ein Gas praktisch nutzen, das andernfalls in die Atmosphäre entweichen würde.

„Wir wollten es ausprobieren, um den Klimawandel nicht weiter zu beschleunigen“, sagte Sugden. Die Nutzung der Technologie sei „das Richtige“.

Das Unternehmen plant, das zurückgewonnene Gas am eigenen Standort zu nutzen und bei ausreichenden Mengen überschüssiges CO_2 an andere Erzeuger zu verkaufen. Defined Wine zufolge ist das Unternehmen nach eigener Einschätzung der erste Weinproduzent im Vereinigten Königreich, der diese Technologie einsetzt.

Das System ist für Unternehmen ausgelegt, bei denen durch Gärung CO_2 entsteht, darunter Weingüter und Brauereien. Cork and Capture zufolge wird das Gas aufgefangen, komprimiert und gereinigt, bevor es vor Ort zur Wiederverwendung bereitgestellt wird.

Jemima Bland von Cork and Capture sagte, Ziel sei es, die CO_2-Abscheidung für die Getränkeindustrie praktikabler zu machen. Bei der Gärung entstehe bereits ein nutzbarer Strom biogenen CO_2.

„Wir helfen Brauereien, Weingütern und anderen gärenden Betrieben, Geld zu sparen, indem wir das bei ihrer Produktion entstehende CO_2 auffangen“, sagte Bland. „Wir komprimieren und reinigen es und stellen es ihnen zur Wiederverwendung vor Ort bereit.“

Während eine ähnliche Technologie in einigen anderen Ländern bereits eingesetzt wird, ist sie in Großbritannien noch wenig verbreitet. Cork and Capture erklärte, das Unternehmen wolle in Kent und Sussex lokale Netzwerke aufbauen, die CO_2 nahe am Ort seiner Entstehung auffangen und dort wiederverwenden, wo es benötigt wird, bevor eine Ausweitung auf größere Märkte erfolgt.

Bland sagte, das Unternehmen sehe Chancen im noch jungen britischen Weinsektor und in der wachsenden unabhängigen Brauindustrie. Man wolle den Erzeugern „Innovation und Nachhaltigkeit“ bieten, während diese mit etablierteren Weinregionen Europas konkurrierten.

Die Investition erfolgt auch vor dem Hintergrund wiederholter Bedenken hinsichtlich der Zuverlässigkeit der CO_2-Versorgung im Vereinigten Königreich. In den vergangenen Jahren kam es dort zu Engpässen, die mit steigenden Energiekosten und der Schließung von Düngemittelwerken zusammenhingen, in denen Kohlendioxid als Nebenprodukt entsteht. Diese Störungen trafen Lebensmittel- und Getränkeunternehmen, die für Verpackung, Karbonisierung und andere Anwendungen auf lebensmitteltaugliches CO_2 angewiesen sind.

Damit hat die Technologie auch über ihre Klimaziele hinaus eine wirtschaftliche Grundlage. Für Weingüter und Brauereien könnte das Auffangen des eigenen Gärgases ein Stück Unabhängigkeit von einer nachweislich schwankungsanfälligen Lieferkette schaffen. Zugleich weist das Verfahren auf ein stärker kreislauforientiertes Produktionsmodell hin: Ein Abfallstrom wird zu einem nutzbaren Einsatzstoff, statt erneut von externen Lieferanten bezogen zu werden.

Dasselbe System ist bereits bei Hepworth and Co Brewers Ltd in West Sussex im Einsatz. Andrew Hepworth, der Vorsitzende der Brauerei, sagte, das Unternehmen habe sich für die CO_2-Abscheidung entschieden, um seine Versorgungssicherheit zu verbessern, nachdem es Schwankungen bei der kommerziellen CO_2-Versorgung beobachtet hatte.

„Die CO_2-Versorgung ist ziemlich schwankend“, sagte Hepworth. „Es kann unserem Unternehmen tatsächlich schaden, wenn unsere gewerblichen Lieferanten nicht liefern können. Es ist für uns viel besser, unser eigenes CO_2 zu produzieren und so die Versorgung zu sichern.“

Lebensmitteltaugliches Kohlendioxid wird weit über Wein und Bier hinaus eingesetzt. Es findet Verwendung im Gewächshausanbau, in der Fleischverarbeitung, bei Lebensmittelverpackungen und im gekühlten Transport, auch in Form von Trockeneis. Angesichts dieser vielfältigen Einsatzbereiche könnten Bemühungen, CO_2 näher am Ort seines Bedarfs zu erzeugen und wiederzuverwenden, die Transportkosten senken und die Lieferketten entlasten.

Bland zufolge zählen diese Möglichkeiten zu den vielversprechendsten Aspekten des Modells, insbesondere für regionale Zusammenschlüsse von Lebensmittel- und Getränkeunternehmen. Für Erzeuger im Südosten Englands, wo Weinbau und Brauwesen in den vergangenen Jahren gleichermaßen gewachsen sind, könnte das Verfahren Kostenkontrolle und Emissionsminderung miteinander verbinden, ohne den grundlegenden Prozess zu verändern, bei dem das Gas entsteht.