

# Genuss ohne Umdrehungen

Alkoholfreier Wein war lange ein Nischenprodukt, das den Ruf hatte, ungenießbar zu sein. Doch gerade jetzt im Januar, wo viele Menschen auf Alkohol verzichten, lohnt es sich ihn ohne Vorurteile zu probieren

**D**er Familienbetrieb Bähr aus dem beschaulichen Neustadt an der Weinstraße entzieht seit 2016 Spitzenweinen den Alkohol – und macht so spitzenmäßige alkoholfreie Weine daraus. Das finden nicht nur die Kunden: Mehr als 100 Preise haben die Weine der Brüder bereits gewonnen. Bei der internationalen Weinverkostung von Mundus Vini 2023 erhielten sie sieben Medaillen für ihre Produkte sowie zwei Sonderpreise für den besten alkoholfreien Rosé-Secco und als bester Erzeuger von alkoholfreien Weinen. Außerdem haben sie erstmals den „Preis der DLG für langjährige Produktqualität“ bekommen, den Unternehmen nur erhalten, wenn sie mindestens fünf Jahre lang erfolgreich an der DLG-Prämierung teilgenommen haben.

Aber das Entziehen des Alkohols ist kompliziert – deswegen wird in Zusammenarbeit mit der Universität Müßbach geforscht, wie die Entalkoholisierung schonender, schneller und aromaerhaltender durchgeführt werden kann. Großer Pluspunkt: In der Versuchsentalkoholisierungsanlage können Winzer von nah und fern auch in kleinen Mengen testen, wie ihre Weine ohne Alkohol schmecken. Tradition, Fortschritt und jede Menge Mut: Die Brüder Jochen und Alexander Bähr sind beim alkoholfreien Wein echte Pioniere. Umso schöner, dass sie uns Einblicke in die Vor- und Nachteile dieses besonderen Getränks gewähren und unsere Fragen beantworten.

*„Alkoholfreier Wein ist ein Zukunftsthema der Weinbranche. Deswegen produzieren wir nichts anderes!“*

sagt Alexander Bähr, der gemeinsam mit seinem Bruder Jochen die Bähr Pfalztraube GmbH leitet.

Jochen (links) und Alexander Bähr (rechts) mit ihren Frauen Sonja und Marion im Weinberg



Wein, Sekt und Glühwein der Bähr Pfalztraube GmbH findet man regional in vielen Rewe-, Edeka- und Globus-Märkten. Überregional kann man sie bei [www.vicampo.de](http://www.vicampo.de) und [www.winzers.de](http://www.winzers.de) bestellen

**Hofverkauf & Verkaufsautomat:**  
An der Eselshaut 33  
67435 Neustadt a. d. Weinstraße  
Informationen & Onlineshop:  
[www.baehr-alkoholfrei.de](http://www.baehr-alkoholfrei.de)

## Wollen Sie dem klassischen Wein an den Kragen?

Auf keinen Fall. Wir lieben guten Wein und kämpfen in keiner Weise gegen die Weinkultur. Unsere Weine geben jedem die Chance, weniger schädlichen Alkohol zu trinken, ohne auf den Genuss und das gemütliche Beisammensein zu verzichten. Und mit alkoholfreiem Wein sichern wir auch den Absatz von Wein, da wir diesen ja verarbeiten.

## Alkoholfreier Wein ist doch Saft, oder?

Nein. Die Basis unserer alkoholfreien Weine sind vollständig vergorene Weine, denen nach der Reife der Alkohol entzogen wird. Sie haben dieselben Entwicklungsstadien durchlaufen wie ein „normaler“ Wein und schmecken deswegen auch so.

## Was macht alkoholfreien Wein als Getränk so wertvoll?

Man sagt Wein ja im Allgemeinen eine gesundheitlich positive Wirkung nach. Das ist ein schöner Grund, Wein zu trinken – er muss aber mit Vorsicht genossen werden: Der ungesunde Alkohol relativiert die positiven Effekte deutlich. Bei unserem Wein entfallen die negativen Wirkungen des Alkohols. Gleichzeitig bleiben die natürlichen Antioxidantien und Mineralien aus der Weintraube vollständig erhalten.

## Was ist, wenn ich jetzt im Januar strenger auf meine Linie achten will?

Durch den Entzug des Alkohols kommen unsere Weine nur noch auf etwa 10 bis 20 Kalorien pro 100 ml, sie sind also richtig kalorienarm! Und mit weniger als 5 Gramm Zucker auf 100 ml sind sie sogar Low Carb.

## Warum ist alkoholfreier Wein so teuer?

Wir verarbeiten einen klassischen, guten Wein weiter. Bei 12–15 Prozent Alkoholgehalt, den wir entziehen, verliert der Wein ordentlich an Volumen. Dazu kommen die zusätzlichen Verarbeitungs- und Logistikkosten. Bei alkoholfreiem Bier kann der Mengenverlust mit Wasser aufgefüllt werden und die Produktionskosten werden durch den Wegfall der Biersteuer aufgefangen. Beides geht bei Wein nicht.