BLC
Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Genuss ohne Reue – Alkoholfreie Weine und verwandte Erzeugnisse

Aktuelle Statistiken zeigen: Der Pro-Kopf-Verbrauch von Wein ist in Deutschland seit Jahren rückläufig [1]. Einerseits gelten Wein und Sekt gemeinhin als Genussmittel und verantwortungsbewusstes Trinken hat sich über Jahrhunderte als gesellschaftlich anerkanntes Ritual etabliert. Andererseits steht jedoch der in diesen Getränken enthaltene Alkohol (Ethanol) wegen seiner negativen gesundheitlichen Auswirkungen in der Kritik – beispielsweise wegen des hohen Suchtpotenzials und als Krebsrisikofaktor. Zunehmend mehr Konsument/-innen – besonders der jüngeren Generationen – möchten ihren Alkoholkonsum daher bewusst hinterfragen und reduzieren. Bewegungen wie der „Dry January“ [2] tragen zur Entstehung eines neuen Lifestyles mit einem achtsameren Umgang mit Alkohol bei. Daneben können aber auch religiöse, medizinische oder andere Gründe dafür sprechen, generell oder in bestimmten Situationen keinen Alkohol trinken zu wollen, beispielsweise bei aktiver Teilnahme am Straßenverkehr oder während der Schwangerschaft bzw. Stillzeit.

Abbildung 1 Alkoholfreier Wein wird aus verschiedenen Beweggründen getrunken (KI-generierte Illustration, erstellt mit openart.ai)

Insgesamt wächst die Nachfrage nach alkoholarmen und alkoholfreien Getränke-alternativen und Verbraucher/-innen verlangen vermehrt nach sogenannten „NoLo“-Getränken; das international gebräuchliche Kunstwort „NoLo“ bezeichnet dabei Getränke, die keinen (engl. „no“) bzw. einen deutlich reduzierten („lo“ für engl. „low“) Alkoholgehalt aufweisen.

Die rechtlichen Grundlagen wurden bereits dem aktuellen Trend angepasst: Im Dezember 2021 erfolgte durch die Änderung der Verordnung über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse [3] die Aufnahme von expliziten Regelungen für die Entalkoholisierung bestimmter Weinbauerzeugnisse [4]. Unterlagen „NoLo“-Weine bis dahin noch ausschließlich dem nationalen Lebensmittelrecht, muss nunmehr prioritär das europäische Weinrecht eingehalten werden.

Die Weinbranche reagierte auf das veränderte Konsumverhalten und bringt mehr und mehr „NoLo“-Weine auf den Markt. Diese Produktnische wird dabei nicht ausschließlich durch Handelskellereien bedient, auch einige Winzergenossenschaften und Weingüter satteln mittlerweile auf den Trend auf.

Wegweiser durch den Begriffsdschungel

Wer sich mit „NoLo“-Weinen beschäftigt, begegnet einer Vielzahl ähnlich klingender Begriffe. Oft liegen die Unterschiede im Detail, die jedoch für die korrekte Kennzeichnung eines Produkts von zentraler Bedeutung sind. Rechtlich gesehen wird derzeit nur zwischen „entalkoholisierten“ und „teilweise entalkoholisierten“ Weinbauerzeugnissen unterschieden:

Abbildung 2 Hinter ähnlich klingenden Bezeichnungen verbergen sich unterschiedliche Anforderungen an die Herstellung von „NoLo“-Weinen (KI-generierte Illustration, erstellt mit openart.ai)

Entalkoholisierte Erzeugnisse dürfen nicht mehr als 0,5 % vol Alkohol enthalten; werden diese freiwillig zusätzlich mit der Angabe „alkoholfrei“ beworben, ist dies in unmittelbarer Nähe durch die Angabe „(< 0,5 % vol)“ klarzustellen, sofern deren Alkoholgehalt bei 0,05 % vol oder darüber liegt.

Bei *teilweise entalkoholisierten Erzeugnissen* liegt der Alkoholgehalt über 0,5 % vol, aber noch unter dem erforderlichen Mindestalkoholgehalt der nicht entalkoholisierten Variante (bei deutschem Wein also unter 8,5 % vol). Ein teilweise entalkoholisierter Wein kann freiwillig zusätzlich noch als „alkoholreduziert“ ausgelobt werden, wenn sein Alkoholgehalt mindestens 30 % unter besagtem Mindestalkoholgehalt liegt (im genannten Beispiel also maximal 5,9 % vol beträgt).

Wie wird alkoholfreier Wein hergestellt?

Laut Legaldefinition „können [bestimmte Kategorien von Weinbauerzeugnissen] einer vollständigen oder teilweisen Entalkoholisierung unterzogen werden, nachdem sie ihre jeweiligen Eigenschaften […] vollständig erreicht haben“ [3]. Somit kann ein alkoholarmer bzw. alkoholfreier Wein nur hergestellt werden, indem einem bereits fertig vergorenen Wein der Alkohol im Nachgang entzogen wird. Eine spezielle Fermentation von Traubenmost, bei der Alkohol gar nicht erst entsteht, ist demnach bei Weinerzeugnissen nicht zulässig. Ein teilweise entalkoholisierter Wein darf nach aktuellem Stand auch nicht durch Vermischen einer Partie Wein mit einer Partie entalkoholisiertem Wein hergestellt werden.

Der Prozess der Entalkoholisierung ist technisch aufwendig und mit zusätzlichen Kosten verbunden. Nicht zuletzt, da der Entzug von Alkohol die gesamte Flüssigkeitsmenge reduziert, ist im direkten Vergleich ein alkoholfreier Wein in aller Regel teurer, als es sein alkoholhaltiges Pendant wäre. Derzeit sind nur folgende physikalische Prinzipien zur Alkoholentfernung rechtlich zugelassen: teilweise Vakuumverdampfung, Destillation und Membrantechniken.

Hier sind die zwei gängigsten Praxis-Verfahren im Überblick:

Bei der *Vakuumdestillation* macht man es sich zu Nutze, dass Alkohol einen niedrigeren Siedepunkt als Wasser besitzt. Dieser liegt unter Standardbedingungen bei 78 °C und wird bei starkem Unterdruck auf etwa 25 bis 35 °C abgesenkt. Dies schont einerseits hitzeempfindliche Aromastoffe und vermeidet die Entstehung von Hydroxymethylfurfural. Dieser Stoff bildet sich bei der nicht-enzymatischen, thermischen Zersetzung von Zucker oder Kohlenhydraten und kann zu einem sensorisch negativ wahrnehmbaren Kochton führen. Der Ausgangswein sollte daher möglichst wenig Zucker enthalten.

Bei der *Membranfiltration* wird der zu entalkoholisierende Wein mit hohem Druck (meist ca. 30 – 35 bar) an speziellen halbdurchlässigen Membranen vorbeigeleitet, die man sich wie eine Art „Molekülsieb“ vorstellen kann: Kleinere Moleküle wie Wasser und Ethanol können dabei die Membran passieren, während größere Moleküle wie Zucker und Säuren von dieser im Wein zurückgehalten werden. Durch das Abtrennen von Wasser und Alkohol wird der zu entalkoholisierende Wein zudem aufkonzentriert. Dem abgetrennten Wasser-Alkohol-Gemisch wird der Alkohol anschließend destillativ entzogen. Das zurückbleibende „Weinwasser“ wird dem Konzentrat dann wieder zugeführt.

Abbildung 3 Das Bewahren einer ansprechenden Sensorik zählt zu den größten Herausforderungen bei der Entalkoholisierung. (KI-generierte Illustration, erstellt mit openart.ai)

Jeder destillative Verfahrensschritt bei der Alkoholreduzierung geht aber auch mit einem Verlust von flüchtigen Aromen einher. Insbesondere Aromastoffe, die zu fruchtigen Geruchsassoziationen beitragen, haben ebenfalls einen relativ niedrigen Siedepunkt. Sie verdampfen daher gemeinsam mit dem Alkohol, so dass es zu sensorischen Einbußen im Endprodukt kommen kann. Über Membran- und Filtertechniken mit Aromarückgewinnung lässt sich jedoch ein Teil dieser Verluste wieder ausgleichen. Beim Einsatz einer Schleuderkegel-Kolonne (Spinning Cone Column) ist es möglich, eine zusätzliche Fraktion mit leicht flüchtigen Aromastoffe separat vom Alkohol abzutrennen und anschließend dem entalkoholisierten Wein wieder zuzufügen.

Oenologische Ansätze zur Optimierung der Produktsensorik

Zur Entalkoholisierung eignen sich insbesondere aromatische Rebsorten, wie Sauvignon blanc oder Muskateller. Durch die Entalkoholisierung der Weine kurz nach der Gärung bleiben viele Sortenaromen in ihrer nichtflüchtigen gebundenen Form erhalten. Auch Reifearomen älterer Weine gehen im Destillationsverfahren gut mit über und unterstreichen den weinigen Charakter der entalkoholisierten Erzeugnisse. Primäre Gäraromen, wie die typische Eisbonbon-Note bei kühler Vergärung, lassen sich eher schlechter erhalten. Teilweise wird versucht, mit der Süßung durch Traubenmoste aromatischer Sorten dem entalkoholisierten Wein attraktive Sortenaromen hinzuzufügen. Auch durch den Einsatz von Eichenholzlagerung kann der weinige Charakter im Geruch des entalkoholisierten Erzeugnisses unterstützt werden.

Gleichermaßen hat der fehlende Alkohol auch auf die Wahrnehmung des Geschmacks einen großen Einfluss, da Ethanol an sich einen leicht süßlichen Geschmack besitzt und wesentlich zu einem weichen Mundgefühl beiträgt. So wird nach einer Entalkoholisierung die Säure deutlich stärker wahrgenommen, während phenolisch bittere Noten eher in den Hintergrund treten. Das ermöglicht es, Wein aus Mosten der Pressfraktionen oder maischevergorene Moste zu verwenden, um dem entalkoholisierten Wein sensorisch mehr Struktur und Länge zu geben. Um dem sauren Geschmackseindruck entgegenzuwirken ist eine Süßung auf rund 3 g/100 ml Restzucker notwendig, damit die Geschmackswahrnehmung eines trockenen Weins mit Alkohol erreicht wird; zum Vergleich: ein trockener alkoholhaltiger Wein darf

maximal 0,9 g/100 ml Zucker enthalten [5]. Formalrechtlich dürfte ein solcher entalkoholisierter Wein in der Kennzeichnung somit nicht als „trocken“ ausgelobt werden, sondern müsste als „lieblich“ gekennzeichnet werden. Daher sind Geschmacksangaben bei entalkoholisierten Weinen eher unüblich.

Viele entalkoholisierte Weine der ersten Generation erinnerten im Geschmack an grüne Noten, die Assoziationen an abgestandenes Bier weckten. Um diese zu kaschieren, wird den entalkoholisierten Weinen gerne bis knapp unter einem Bar Kohlendioxid zugesetzt, um die Mundfülle des Alkohols zu simulieren, ohne dass das Erzeugnis sichtbar perlt.

Apropos Kohlendioxid… was ist mit alkoholfreiem Sekt?

Bei jedem der oben beschriebenen Verfahren zur Entalkoholisierung wird zwangsläufig auch die im Ausgangserzeugnis gelöste Kohlensäure entfernt. Die Entalkoholisierung von schäumenden Erzeugnissen ist zwar gestattet, aber nicht unbedingt sinnvoll. Auf der anderen Seite ist die Herstellung solcher Produkte durchaus attraktiv, da die entalkoholisierten Varianten sensorisch von der Mundfülle des Kohlendioxids profitieren und „NoLo“-Schaumweine bis 1,2 % vol noch nicht der Schaumweinsteuer unterliegen.

Zur Herstellung von schäumenden „NoLo“-Weinerzeugnissen muss einem (teilweise) entalkoholisierten Wein also nachträglich (wieder) Kohlensäure zugesetzt werden. Folglich müssen diese Produkte rechtlich auch als „(teilweise) entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bezeichnet werden. Ein solcher Zusatz widerspricht jedoch dem traditionellen Begriff „Sekt“, unter der man in Deutschland einen Qualitätsschaumwein versteht, dessen Kohlensäure ausschließlich der Gärung entstammt [6].

Alternativ wäre es rechtlich möglich, in einem (teilweise) entalkoholisierten Wein eine zweite Gärung einzuleiten, um so einen teilweise entalkoholisierten Schaumwein herzustellen. Da durch die derzeit angewandten Gärtechniken bei einer zweiten Gärung neben Kohlendioxid aber immer auch Ethanol entsteht, können aus diesem Verfahren keine alkoholfreien Enderzeugnisse entstehen.

Fazit: Auch wenn wohl weiterhin umgangssprachlich von „alkoholfreiem Sekt“ die Rede sein wird, so ist dies nicht die weinrechtlich korrekte Bezeichnung – diese ist weitaus sperriger.

Was gibt es noch für „NoLo“-Weingetränke?

Am Markt haben sich Getränke aus entalkoholisiertem Wein bereits etabliert, bevor entalkoholisierte Erzeugnisse explizit im Weinrecht geregelt wurden. Aus historischen Gründen war es nach deutschem Recht daher bereits möglich, (teilweise) entalkoholisierte Weine mit Kohlendioxid zu versetzen, sodass ein „schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein“ bzw. „schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ entsteht [7]. Diese Produkte unterlagen dem deutschen Lebensmittelrecht und konnten mit Saccharose gesüßt werden. Inzwischen werden diese Erzeugnisse jedoch von den europäischen Vorgaben umfasst, sodass deren Tage gezählt sind.

Sensorisch gewinnen „NoLo“-Weine deutlich durch den Einsatz verschiedener Aromen. Bevor teilweise oder vollständig entalkoholisierter Wein als Ausgangserzeugnis in der EU-Verordnung über aromatisierte Weinerzeugnisse [8] aufgenommen wurde, unterlagen auch diese Produkte dem Lebensmittelrecht. Seit dem 18. März 2026 hat sich dies aber geändert, so dass es für die „NoLo“-Varianten von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen

Cocktails und aromatisierten weinhaltigen Getränken inzwischen neue, EU-weit einheitliche Kennzeichnungsvorgaben gibt.

Nichts ist so beständig wie der Wandel

Abbildung 4 Neue Produktkategorien erfordern neue rechtliche Regelungen im Weinrecht (KI-generierte Illustration, erstellt mit openart.ai)

So dynamisch die Entwicklung und der Markt von alkoholfreien Weinerzeugnissen ist, so dynamisch ist derzeit auch der rechtliche Rahmen dieser Erzeugnisse. Mit der noch recht frischen VO (EU) 2026/471 vom 24. Februar 2026 [9] kündigen sich nun weitere Änderungen bei den entalkoholisierten Erzeugnissen an:
Entalkoholisierte Weine müssen ab dem 19. September 2027 als „alkoholfrei“, teilweise entalkoholisierte Weine als „alkoholreduziert“ bezeichnet werden, sofern sie die oben genannten Bedingungen erfüllen. Lag das Hauptaugenmerk bisher auf der Technologie, rückt künftig nun das Ergebnis des Alkoholentzugs begrifflich in den Fokus. Der Hinweis „durch Entalkoholisierung gewonnen“ soll außerdem verpflichtend ergänzt werden, um für Verbraucherinnen und Verbraucher klarer erkennbar zu machen, dass das Produkt ursprünglich ein Weinbau-erzeugnis war und anschließend technisch behandelt wurde.

Verbraucherinnen und Verbraucher, die – beispielsweise während der Schwangerschaft – gesteigerten Wert auf einen besonders niedrigen Alkoholgehalt in ihrem Getränk legen, sollten dann auch auf den Zusatz „0,0 %“ achten, denn dieser garantiert einen Alkoholgehalt von höchstens 0,05 % vol. Alkoholfreie Erzeugnisse ohne diesen Zusatz können im Umkehrschluss zwischen 0,05 % vol und 0,5 % vol Alkohol enthalten.

Während entalkoholisierte Weine maximal mit der Angabe des Herkunftslandes vermarktet werden dürfen, ist es auch jetzt schon denkbar, dass einzelne Schutzgemeinschaften ihre Produktspezifikation um teilweise entalkoholisierte Erzeugnisse erweitern, sodass in Zukunft möglicherweise auch bei diesen Erzeugnissen bestimmte geschützte Ursprungs-bezeichnungen (wie z. B. „Mosel“) bzw. geschützte geografischen Angaben (wie z. B. „Landwein Rhein“) ausgelobt werden dürfen.

Der BLC fordert:

Eine verlässliche und wirksame amtliche Wein- und Lebensmittelüberwachung erfordert ausreichend fachkundiges Personal in Behörden und Laboren. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, setzt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende ein und fordert die Bereitstellung einer entsprechenden personellen Ausstattung in den Überwachungs-behörden. Damit Sachverständige auch mit den dynamischen lebensmitteltechnologischen und -rechtlichen Entwicklungen Schritt halten können, muss auch in deren kontinuierliche Fortbildung investiert werden.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung bieten

- **Expertise in Sachen Analytik sowie Lebensmittel- und Weinrecht**
- **kompetente Beratung für Verwaltung, Politik und Verbraucher/-innen**

Literatur (Internetlinks abgerufen im Juni 2026)

[1] Deutsches Weininstitut GmbH: „Deutscher Wein Statistik '25 / '26“
https://www.deutscheweine.de/fileadmin/DWI/News_Medien/Publikationen/Deutscher_Wein_Statistik/Statistik_2025.pdf

[2] Blaues Kreuz in Deutschland e. V., „Dry January“-Kampagne
https://www.blaues-kreuz.de/de/blaues-kreuz/neuigkeiten-und-presse/aktuelles/neuigkeiten/dry-january-ein-monat-ohne-alkohol

[3] Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2013/1308

[4] Verordnung (EU) 2021/2117 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Dezember 2021 zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, (EU) Nr. 251/2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse und (EU) Nr. 228/2013 über Sondermaßnahmen im Bereich der Landwirtschaft zugunsten der Regionen in äußerster Randlage der Union
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2021/2117

[5] Delegierte Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0033

[6] https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tdt

[7] Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 827), zuletzt geändert durch Verordnung zur Anpassung von Verweisen an Unionsrecht in Vorschriften über den Schutz geografischer Angaben im Agrarbereich (Agrargeoschutz-Verweisanpassungsverordnung-AgrarGeoSVAV) vom 24. Juni 2024 (BGBl. I Nr. 215 vom 27. Juni 2024)
https://www.gesetze-im-internet.de/weinv_1995/index.html

[8] Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2014/251

[9] Verordnung (EU) 2026/471 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) Nr. 251/2014 und (EU) 2021/2115 in Bezug auf bestimmte Marktvorschriften und sektorbezogene Unterstützungsmaßnahmen im Weinsektor und für aromatisierte Weinerzeugnisse und der Verordnung (EU) 2024/1143 über bestimmte Vorschriften für die Kennzeichnung von Spirituosen vom 24. Februar 2026
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143

Geschrieben von: Landesverband Rheinland-Pfalz
Bei Fragen zum Artikel können Sie sich gern an die Redaktion der Monatsartikel wenden.

V.i.S.d.P.: Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Birgit Bienzle, Silberpappelstraße 17, 71364 Winnenden, BLC@lebensmittel.org