

IM TREND – DAS GEHEIMNIS HINTER VEGANEN WEINEN



Copyright iStockphoto ©damircudic

Was um alles in der Welt sind denn vegane Weine? Können die überhaupt schmecken? Klar, denn sonst würden nicht zunehmend mehr Top-Winzer darauf setzen.

Wein ist ein alkoholisches Getränk aus Trauben. Was aber sonst noch darin stecken kann ist den meisten Konsumenten unbekannt. Gerade auch Veganern, die vor dem Weingenuss sicher sein sollten, dass im Getränk nichts enthalten war oder ist, was sie nicht wollen. Etwa tierisches Eiweiss oder Fischgelatine.

[Ausgesuchte Weine aus aller Welt preiswert bei Weinclub.com kaufen](#)

Was aber haben im Wein solche Produkte zu suchen? Nun, tierische Produkte wie Kasein, Albumin, Hausenblase oder Gelatine werden gerne bei der Klärung und Filtration der Weine eingesetzt.



TIERISCHES IM WEIN

Kasein oder Casein, das aus frischer, pasteurisierter Milch hergestellt wird, bindet etwa Trübstoffe, kann aber ausserdem zur Behandlung von Fehltonen wie beispielsweise Essigstich verwendet werden.

Eine Eiklarschönung wird hauptsächlich bei Rotweinen durchgeführt, um den Gerbstoffgehalt zu vermindern und damit den Wein etwas milder zu machen. Dazu werden pro 100 Liter Wein ein bis drei vom Dotter getrenntes Hühnereiklar oder eine entsprechende Menge getrocknetes Hühnereiweiss eingesetzt. Der darin enthaltene Wirkstoff Albumin bildet dann mit den Gerbstoffen

einen feinkörnigen Niederschlag, der später etwa durch Filtration entfernt wird.

Die Hausenblase, eine getrocknete Schwimmblase, die früher von der Störart Hausen, heute in der Regel von anderen Fischen stammt, wird ebenso wie tierische Gelatine eingesetzt, um alle größeren Partikel im Wein zu binden. Diese Trübstoffe sinken dann zusammen mit der Gelatine oder Hausenblase zu Boden. Darüber hinaus kann auch noch Lysozym, ein aus Hühnereiweiss gewonnenes Enzym, eingesetzt werden. In der Milchwirtschaft wird es zur Vermeidung von Fehlgärungen bei der Herstellung von Käse, in der Weinwirtschaft zur Verhinderung von spontanem Biologischen Säureabbau verwendet.

Seit dem 1. Juli 2012 müssen laut dem europäischen Weingesetz Lysozym, Albumin und Casein ab einem Grenzwert von 0,25 mg/l auf dem Etikett in Form von Piktogrammen angegeben werden, da sie Allergien auslösen können. Dagegen sind Fischgelatine und Hausenblase als Klärungsmittel von einer Deklarierungspflicht freigestellt.



MINERALERDE STATT EIKLAR



Martin und Ulli vom Weingut Diwald
Copyright Weingut Diwald



Aber nicht alle Weine werden mit diesen Methoden ausgebaut. Man kann stattdessen auf Bentonit, Aktivkohle nichttierischen Ursprungs, vegetabile Gelatine oder auf Sedimentation setzen.

Bentonit ist eine natürliche Mineralerde aus der Verwitterung vulkanischer Aschen oder gleichartiger Ablagerungen und das sicherste Mittel zur Verhinderung einer Eiweisstrübung im Wein. Wobei in diesem Fall das Eiweiss ein natürlicher Inhaltsstoff der Traube, also pflanzlichen Ursprungs ist.

Aktivkohle wird zur Beseitigung von Farb-, Geruchs- und Geschmacksfehlern eingesetzt und die natürliche Sedimentation ist ein sehr schonendes und qualitätsförderndes Verfahren zur Mostklärung. Es geht also auch ohne jegliche tierische Produkte. Und keinesfalls auf Kosten der Qualität, eher im Gegenteil, **schliesslich steigen immer mehr Top-Winzer auf den veganen Weinstil um.**



„Der Ausbau dauert dann zwar ein bisschen länger, aber wir sind ja nicht auf der Flucht. Und wenn man die Weine nicht mehr glättet, werden sie noch individueller“, versichert beispielsweise der junge österreichische Bio-Winzer **Martin Diwald**. Sozusagen Terroir pur, mit mehr Individualität, Ecken und Kanten.



WORAN MAN VEGANE WEINE ERKENNT

Nun haben zwar bereits viele Top-Winzer einige oder ausschliesslich vegane Weine in den Flaschen, aber ohne dass es die Kunden wissen. Die Situation erinnert ein bisschen an Bio-Wein. Manche Erzeuger wollen das lieber nicht kommunizieren, da sie Bedenken haben, dass einige ihrer Kunden nun meinen könnten, sie hätten ein weniger gutes Produkt im Glas. Nach dem Motto: Vegan oder Bio kann nicht gut sein.

Über 4.000 Weine im Sortiment des Onlineshops von Weinclub.com

Nun ja, warum aber kennzeichnen dann immer mehr Winzer ihre Weine mit einem Siegel von einer veganen Organisation und outen sich sozusagen? „Weil ich seit kurzem festgestellt habe, dass Kunden gezielt danach fragen“, so Martin Diwald.



Tatsächlich ist vor allem in den Bereichen Gastronomie und Online-Weinhandel derzeit ein erhöhtes Interesse festzustellen. Zwar sind offensiv beworbene vegane Weine noch eine Nische, aber mit zunehmendem Interesse der Konsumenten an natürlichen Genussmitteln wird sich das ändern.

EIN PAAR TOP-ADRESSEN FÜR VEGANE WEINE

Schweiz:

Weinbau und Brennerei zur Krone
7208 Malans
www.boner-wein.ch

Weingut Roland und Karin Lenz
8524 Uesslingen
www.weingut-lenz.ch

Weingut Schloss Salenegg
7304 Maienfeld
www.schloss-salenegg.ch

Deutschland:

Weingut Dr. Bürklin-Wolf
67157 Wachenheim
www.buerklin-wolf.de

Weingut Clemens Busch
56862 Pünderich
www.clemens-busch.de

Weingut A. Christmann
67435 Gimmeldingen
www.weingut-christmann.de

Weingut Kühling-Gillot
55294 Bodenheim
www.kuehling-gillot.de

Weingut Peter Jakob Kühn
65375 Oestrich-Winkel
www.weingutpjkuehn.de

Weingut Ökonomierat Rebholz
76833 Siebeldingen
www.oekonomierat-rebholz.com

Weingut Carolin Spanier-Gillot & H.O. Spanier
55294 Bodenheim
www.battenfeld-spanier.de

Österreich:

Winzerhof Allacher
7122 Gols
www.winzerhof-allacher.at

Bioweingut Diwald
3471 Großriedenthal
www.weingut-diwald.at

Weingut Geyerhof
3511 Oberfucha/Furth
www.geyerhof.at

Weingut Meinklang

7152 Pamhagen
www.meinklang.at

Weingut Sepp Moser
3495 Rohrendorf
www.sepp-moser.at

Weingut Weninger
7312 Horitschon
www.weninger.com

ÜBER DEN AUTOR

Wolfgang Hubert ist seit über 20 Jahren als Weinjournalist, Verkoster und Autor tätig und war bis 2008 außerdem Chefredakteur des Magazins „getränke markt“. Seit Ende 2014 ist er Chefredakteur des Genussmagazins "selection".

Dazu schreibt oder schrieb er regelmässig diverse Beiträge unter anderem für WeinWisser, Vinum, Wein Gourmet, essen & trinken, sowie für renommierte Tages- und Wochenzeitungen.

KOMMENTARE

Roberto Wegener

Spannendes Thema, ernähre mich gerade seit einigen Wochen Vegan aus Überzeugung, aber jeder Wein bleibt für mich Vegan .-) ein top Natur Produkt!

Etikettenwissen

Auch der Kleber an den Weinetiketten kann tierische Stoffe (Kasein) enthalten. Manche Veganer achten auch darauf, andere nicht. Wenn es aber schon bei der Herstellung teilweise schwer ist an Informationen zu kommen, bekommt man zum Etikettenkleber noch seltener Informationen.

Die Hintergründe zum Kleber habe ich hier zusammen getragen:
<http://www.etikettenwissen.de>

WEITERE ARTIKEL

ZINFANDEL – KALIFORNISCHE REBSORTE MIT FALSCHEN NAMEN

Keine Rebsorte scheint kalifornischer als die mit dem merkwürdigen Namen. Zinfandel klingt irgendwie gar nicht amerikanisch und die Herkunft gibt Rätsel auf.

ERNTE 2013 – FÜR JETZT ODER FÜR DIE EWIGKEIT

Langsam sieht man klarer auf die vergangene Ernte in Deutschland. Je nach Region fällt der Blick allerdings schon mal betrüblich aus – Die Grossen Gewächse des Jahrgangs 2013.

Jetzt Facebook-Fan werden und keine Story verpassen

Jetzt Facebook-Fan werden

Gefällt mir

Jetzt den Wein.com

Newsletter abonnieren

Immer auf dem aktuellen Stand - das Wein.com Mailing kostenlos abonnieren.

Ihr Name E-Mail Adresse Datenschutz wird bei uns gross geschrieben - wir geben Ihre Daten niemals weiter. Der Newsletter kann jederzeit gekündigt werden. Jetzt abonnieren