

SWR2 Wissen

Bier und Wein (2/2) –

Trendgetränke und Klimawandel

Von Pascal Siggelkow und David Beck

Sendung vom: Samstag, 22. Oktober 2022, 08.30 Uhr

Redaktion: Lukas Meyer-Blankenburg

Regie: Nicole Paulsen

Produktion: SWR 2022

Bier und Wein sind Jahrtausende alt – und ändern sich doch ständig. Craft-Beer und Orange-Wein liegen im Trend. Für den größten Veränderungsdruck sorgt aber der Klimawandel.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIPT

Musik

Sprecherin:

Corona-Pandemie, Krieg in der Ukraine, Wetterextreme: Eine Krise folgt auf die andere. Schwere Zeiten – auch für die Bierbrauer und Winzer im Land.

O-Ton 01 Holger Eichele:

Wir leben in sehr, sehr unsicheren und schwierigen Zeiten. Wir fahren mit hoher Geschwindigkeit durch eine Nebelwand.

O-Ton 02 Stephanie Döring:

Also, Wetter, Klimawandel ist ein großes Thema, klar. Jungpflanzen schaffen diese Sommer gerade gar nicht. Also auch in Deutschland nicht. Es ist einfach zu heiß.

O-Ton 03 Sascha Bruns:

Ich glaube, man muss sich als Brauerei eher einen Kopf machen, wie kannst du eigentlich nachhaltig produzieren? Weil wir als Brauerei durchaus viel Energie brauchen, viel Wasser brauchen.

Sprecherin:

Vor allem der Klimawandel wird die Branchen nachhaltig verändern. Doch er sorgt auch für ein Umdenken – sowohl bei den Winzern und Brauereien als auch bei den Konsumenten.

Atmo: Fußstapfen auf dem Weinberg

Ansage:

„Bier und Wein, Teil 2 von 2 – Trendgetränke und Klimawandel“. Von Pascal Siggelkow und David Beck.

Sprecherin:

August 2022, auf dem Weg durch die steilen Weinberge von Jungwinzer Sven Nieger in Baden-Baden. Vor uns: Eine Rebzeile neben der nächsten, durchzogen von asphaltierten Wegen. Hinter uns: Die Rheinebene. Der Fluss schlängelt sich durch die flache Landschaft in Richtung Norden, dahinter im Dunst die Vogesen.

O-Ton 04 David Beck:

Was ist das für ein Wein? Oder für eine Sorte?

O-Ton 05 Sven Nieger:

Da wird jetzt Spätburgunder angebaut. Hier in der Region wird eigentlich am meisten Riesling angebaut. Wobei sich das jetzt natürlich durch den Klimawandel ändern wird. Man sieht ja, es ist spitz trocken. Dieses Jahr ist echt krass. Ich bin auch mal gespannt, wie das die nächsten Jahre wird. Keine leichte Zeit.

Sprecherin:

Am Weinberg sind die Folgen der durch den Klimawandel bedingten Wetterextreme leicht zu erkennen. Das Gras in den Rebzeilen ist völlig vertrocknet, braune Flächen statt sattem Grün.

O-Ton 06 Sven Nieger:

Wir haben jetzt lange keinen Regen gehabt, es ist heiß. Es kann dann sein, dass die Reben, die wachsen momentan nicht weiter, weil zu wenig Wasser da war. Es kann eine Notreife entstehen. Und wenn eine Notreife entsteht, dann werden die Weine bitter.

Sprecherin:

Notreife ist eine Reaktion auf extremen Trockenstress. Der Rebstock mobilisiert die letzten Reserven, um seine Trauben zu einer gewissen Reife zu bringen. So will die Rebe ihre Art erhalten, denn in den Trauben befinden sich die Samen der Pflanze. Allerdings enthalten notgereifte Trauben in der Regel wenig Säure und Zucker, was die Qualität der Weine senkt. Wie gut eine Rebe mit Trockenheit und Wärme zurechtkommt, hängt aber auch von der Sorte ab.

O-Ton 07 Sven Nieger:

Jetzt hier in der Region ist es so, dass man halt, wenn man neue Flächen anbaut, dann überlegt man, ob man halt auf die traditionellen Rebsorten geht oder halt nicht eher doch vielleicht gleich schonmal etwas wärmere Sorten anbaut. Also ich habe jetzt zum Beispiel auch ein paar neue Rebsorten angepflanzt, die hier in der Region vor 20, 30 Jahren noch gar nicht machbar gewesen wären. Ich habe jetzt Syrah angepflanzt zum Beispiel, eine Rotweinsorte, die eher in südlichen Ländern angebaut wird.

Sprecherin:

Der hier klassische Riesling mag es eher kühl und feucht – weshalb die Sorte über Jahrhunderte in Deutschland angebaut wurde – und immer noch wird. Doch in einigen Regionen könnte es dafür bald schon zu heiß sein – und zu trocken.

O-Ton 08 Stephanie Döring:

Selbst an der Mosel, was ja echt Riesling-Land ist, sieht man jetzt, dass die Winzer Burgunder pflanzen. In der Pfalz, so am Pfälzerwald wird es einfach echt sehr, sehr heiß. Und da müssen sich die Leute Gedanken machen. Und ja, ich stelle mir es auch schwierig vor, gerade wenn man so ein Generationen-Weingut hat. Und man hat seit Generation da diesen Riesling und man muss sich überlegen: Was pflanze ich für meine Kinder da jetzt oder was passiert?

Sprecherin:

Stephanie Döring ist Wein-Sommelière und Inhaberin von mehreren Weinläden, sie kennt die Situation der Winzer gut. Viele von ihnen stünden vor einem Problem, sagt sie: Denn die Entscheidung, welche Rebsorte sie anbauen, muss mit Weitsicht getroffen werden. Eine neue Weinrebe braucht bis zu sieben Jahre, ehe sie erntefähige Trauben bildet. Klimatische Veränderungen spielten bei der Planung eine wichtige Rolle, die Abwägung sei schwierig.

O-Ton 09 Stephanie Döring:

Dann gibt es natürlich auch so traurige Geschichten wie zum Beispiel im Elsass. Da ist es halt viel zu warm. Aber da hat man so an die Tradition festgenagelt, an diesen Riesling, der mittlerweile auch sehr, sehr viel Alkohol bekommt. Also da hätten sie eher Rotwein pflanzen müssen schon vor zehn Jahren. Und da wandelt sich das jetzt gerade erst. Die waren früher total gehypt. Also diese Region. Mittlerweile haben die halt keinen Markt mehr und sind so ein bisschen als langweilig verschrien.

Sprecherin:

Eine der aktuellen Entwicklungen beim Wein ist – wie bei vielen anderen Lebensmitteln auch – der Trend hin zu biologischem Anbau. Biosiegel wie Demeter oder Bioland prangen immer häufiger auf den Etiketten sowie der Vermerk, dass ein Wein vegan ist. Die Winzer versichern damit, sich an gewisse Standards zu halten, nachhaltig zu produzieren und keine tierischen Produkte zur Klärung des Weins zu verwenden.

O-Ton 10 David Beck:

Was bedeutet denn nachhaltiges Produzieren beim Wein? Und wer macht das oder wer macht das nicht?

O-Ton 11 Daniel Deimling:

Oh je, da müssen wir glaube ich ein bisschen weiter ausholen.

Sprecherin:

Sagt Daniel Deimling, Professor für Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Wein- und Getränkesektor an der Hochschule Heilbronn.

O-Ton 12 Daniel Deimling:

Es gibt eigentlich jetzt grob gesagt zwei Zugänge: Das eine ist der konventionelle Weinbau, das andere der biologisch oder biodynamische. Aber nehmen wir mal das Thema Düngung. Im konventionellen Weinbau wird mit synthetischen Düngemitteln gearbeitet, der wichtigste synthetische Dünger ist Stickstoff. So, um den Stickstoffdünger auszubringen wird im konventionellen Weinbau in der Regel immer eine Rebzeile offengehalten.

Sprecherin:

Das bedeutet, diese Reihe wird nicht begrünt, damit dort der Mineraldünger ausgebracht werden kann. Die andere Herangehensweise, die Bio-Winzer bevorzugen, ist die organische Düngung. Dabei wird über Jahre hinweg eine Humusschicht im Weinberg aufgebaut. Kompost wird ausgebracht, die Rebzeilen werden begrünt, mit Pflanzen, die Stickstoff aus der Luft binden und im Boden der Rebe verfügbar machen. Der Vorteil gegenüber dem Mineraldünger kam in den Jahren zwischen 2018 bis 2020 zum Vorschein. Weil es teilweise wochenlang nicht geregnet hatte, trockneten die Böden aus. Die Folge: Immer mehr Weinberge litten an Mangelerscheinungen, zum Beispiel hatten sie zu wenig Stickstoff. Denn Mineraldünger würde von den Weinbergen nur aufgenommen, wenn es regnet, sagt Daniel Deimling.

O-Ton 13 Daniel Deimling:

Wir wissen jetzt schon, dass wir in den nächsten Jahren mehr Dürreperioden bekommen werden, wir haben auch jetzt gerade wieder eine und das wird, wenn die Prognosen stimmen, so weitergehen. Das heißt, das was im konventionellen Weinbau gemacht wird, dass der Boden eigentlich ausgelaugt ist und man kann aber jedes Jahr einfach wieder neu die Nährstoffe zuführen – das funktioniert so gar nicht mehr. Wenn ich organisch dünge, dann habe ich so viele Nährstoffe im Boden, dass die ohnehin pflanzenverfügbar sind, das heißt, da muss es auch gar nicht regnen damit die Rebe den Stickstoff oder andere Nährstoffe aufnimmt. Das heißt, diese Mangelerscheinungen hatten wir in diesen trockenen Jahren in biologisch bewirtschafteten Weinbergen mit einer gesunden Humusschicht nicht.

Atmo: Bierflasche öffnen – ausschenken**Sprecherin:**

Auch bei den Bierbauern ist der Klimawandel ein großes Thema, sagt Holger Eichele, Hauptgeschäftsführer beim Deutschen Brauer-Bund. Allerdings kämpften viele Brauer aktuell vor allem mit den Folgen der Corona-Krise und der russischen Invasion in die Ukraine.

O-Ton 14a Holger Eichele:

Das, was jetzt kommt, ist ja noch ein ganz anderes Szenario, nämlich der Totalausfall der Bierproduktion. Bei Corona haben wir gesprochen, über den Stillstand eines Absatzweges, eines Absatzkanals, nämlich der Gastronomie, der Veranstaltungen, der Events über einige Monate. Das Szenario, vor dem wir jetzt stehen oder einige Betriebe auf jeden Fall stehen, ist das vollständige zum Erliegen kommen der Produktion für einen ungewissen Zeitraum. Und darauf kann sich im Moment niemand so richtig vorbereiten.

Sprecherin:

Hinzu kommt, dass Russland ein wichtiger Absatzmarkt für die deutsche Brauindustrie war – zumindest vor Beginn des Krieges. Spätestens die verhängten Sanktionen der EU haben dem Export einen Riegel vorgeschoben.

O-Ton 14b Holger Eichele:

Viele Brauereien haben auch gar nicht auf die Sanktion gewartet, sondern haben von sich aus die Geschäftsbeziehung mit Russland auf Eis gelegt. Also dieser Markt ist fast tot. Und da kann man auch schwer in der Prognose abgeben, ob es irgendwann mal wieder geordnete Wirtschaftsbeziehungen zu Russland geben wird, in einem Russland nach Wladimir Putin.

Sprecherin:

Mit Hinblick auf den Klimawandel macht den Brauereien unter anderem der Hopfenanbau Sorgen. Der leidet bereits seit Jahren unter der Trockenheit. Doch vor allem die Hauptzutat des Biers könnte künftig hart umkämpft sein.

O-Ton 14c Holger Eichele:

Bier besteht zu einem Prozentsatz von 98 Prozent aus Wasser. Das heißt, wir brauchen Wasser zum Bierbrauen. Wir brauchen zweieinhalb, drei Liter Wasser, um einen Liter Bier herzustellen. Wasser wird eine Ressource sein, die immer stärker unter Druck gerät in Deutschland. Welche Wasservorkommen können wir nutzen? Was können wir tun, um Wasser als wichtige Ressource für die Brauereien auch zu schützen?

Sprecherin:

Ähnlich wie beim Wein wird auch beim Bier von den Verbrauchern zudem mehr Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Das komme den Brauern zugute, sagt Eichele.

O-Ton 15 Holger Eichele:

Die deutsche Brauwirtschaft hat schon vor Jahrhunderten überwiegend rund um den Schornstein verkauft, 20, 50 Kilometer rund um den Brauerei-Schornstein. Das war so das Geschäftsgebiet der regionalen Brauereien. Und wir erleben eine Renaissance des Regionalen, dass sich die Menschen in der Region wieder stärker auf ihre Produkte konzentrieren und darunter ist, was uns freut, natürlich auch das Bier.

Atmo: Bierflasche öffnen – ausschenken**Sprecherin:**

Befeuert wird der Trend zu mehr Regionalität auch von der Craftbier-Bewegung. Craftbier, was auf Deutsch so viel bedeutet wie: handwerklich gebrautes Bier, sorgte für eine Wiederentdeckung und Wiederbelebung alter, regionaler Bierstile. Ausgehend von den USA schwappte der Trend in den 2010er-Jahren nach Europa über.

Regie: Musik auch unter Umfrage Craftbier**O-Ton 16 Frau:**

Ich habe jetzt, glaube ich, noch nie so bewusst Craftbier probiert.

O-Ton 17 Mann:

Ich war jetzt letztes Jahr in Birmingham im Auslandssemester und, naja, ich wollte in eine Kneipe gehen und eigentlich nur ein normales Bier trinken und dann kriegt man ein Craftbier oder ein Pale Ale, Indian Pale Ale, und so – was sehr, sehr lecker ist, wenn man es schafft, da ein bisschen umzustellen.

O-Ton 18 Frau:

Also, ich bin ja auch Studentin und ein bisschen knapp bei Kasse, da greift man dann nicht unbedingt zu den teuersten Biersorten.

O-Ton 19 Holger Eichele:

Was wir der Craft-Bewegung wirklich gerade in Deutschland zu verdanken haben, ist diese Renaissance der Rohstoffe. Also wir reden nicht mehr über die günstigsten Preise im Supermarkt, sondern wir reden auch wieder mehr über die Frage, welche

Rohstoffe machen eigentlich das Bier aus? Woher kommen die Rohstoffe? Wie werden sie eingesetzt? Welche Bedeutung hat Hopfen für uns oder Gerste für uns und da ist eine ganz neue Spannung drin und eine neue Aufladung. Und deswegen ist es toll, dass es diesen Trend gibt.

Sprecherin:

Einer dieser jungen, aufstrebenden Brauer ist der Hamburger Sascha Bruns. Gemeinsam mit zwei Freunden hat er 2015 beschlossen, eine eigene Brauerei zu gründen.

O-Ton 20 Sascha Bruns:

Dann wars in meinem Fall ein glücklicher und zufälliger Umstand, dass ich im richtigen Moment zur richtigen Zeit mit den richtigen Leuten Bier getrunken habe, die die gleiche – auch wenn es Bier war – Schnapsidee hatten und gesagt haben: Hey, wollen wir nicht? Wie wäre es denn? Ja, so kam die Idee eigentlich.

Sprecherin:

Eigentlich ist Sascha Bruns lange Zeit kein wirklicher Biertrinker. Die Biere, die er kennt, überzeugen ihn einfach nicht.

O-Ton 21 Sascha Bruns:

Ich habe bei meinen Eltern im Keller irgendwie ein Jever gefunden – keine Ahnung, ob ich Marken nennen darf – war halt ein friesisch Pils. (*lacht*)

O-Ton 22 Pascal Siggelkow:

(*lacht*) Friesisch herb!

O-Ton 23 Sascha Bruns:

Friesisch herb. Das war das erste was ich aufgekrigelt hab, das war das erste was ich getrunken hab, das war Bier. Und Bier war lange Zeit einfach nur Mittel zum Zweck. Wenn du mal im Biergarten bist, dann trinkst du ein Weizen. Wenn du im Irish Pub bist, dann trinkst du ein Stout, um da keinen Namen zu nennen. (*lacht*) Aber alle wissen wahrscheinlich was man da trinkt.

Sprecherin:

Keine der Biersorten, die in Deutschland geläufig sind, überzeugt ihn, bis er in einer kleinen Handwerks-Brauerei in Berlin das erste Mal ein Indian Pale Ale trinkt, mittlerweile ein Klassiker unter den Craftbieren.

O-Ton 24 Sascha Bruns:

Das war ein Riesen-Flash, das war sensorisch Wahnsinn. Ich hätte mir nicht ausdenken können, dass Bier so geil schmecken kann. Und dann habe ich den Braumeister gefragt: Das ist Wasser, Malz, Hopfen, Hefe? Das kann man aus Bier machen? Und er so: Ja. Also, Zitat.

Sprecherin:

Kurzerhand beschließt er, eine Brauerlehre zu machen. Und als er dann als ausgebildeter Bierbrauer im richtigen Moment mit den richtigen Leuten Bier trinkt:

O-Ton 25 Sascha Bruns:

Ich als Bierbrauer, einer aus Marketing und einer aus der Gastronomie.

Sprecherin:

Da gibt es eines, was sie alle eint: Die Lust, ein Bier zu brauen, dass ihnen schmeckt.

O-Ton 26 Sascha Bruns:

Und da war die Idee schnell gesponnen und der Businessplan schnell geschrieben und trotzdem noch eine Handvoll Restnaivität da, dass wir gesagt haben, lass doch gründen.

Atmo: Brauereiführung

Sprecherin:

Bei der Führung der Landgang-Brauerei lernen Interessierte, auf was es beim Brauen eines Craftbieres ankommt.

Atmo: Brauereiführung / Tasting

Sprecherin:

Und anschließend wird natürlich auch verkostet.

O-Ton 27 Benedikt:

Hat jeder eins?

O-Ton 28 Mann:

Ja.

Sprecherin:

Brauereiführer und Biersommelier Benedikt erklärt, wie sich der Geschmack am besten entfalten kann.

O-Ton 29 Benedikt:

Als kleiner Tipp: Mal einmal mit der Nase so vorbeifahren vielleicht. Dann nochmal eine kräftigere Nase nehmen. Und dann werdet ihr so ein bisschen diese Malzaromen eigentlich schon rausschmecken. Und dann könnt ihr gerne trinken, einen Schluck nehmen. Für uns ist auch der Abgang wichtig. Das hat dann nochmal ganz andere Aromen. Was man auch mal machen kann: Einen schönen Schluck nehmen und durch die Nase einfach mal ausatmen. Da wird sich nochmal ein bisschen was verändern.

Sprecherin:

Craftbier heißt aber nicht, dass Sorten gebraut werden müssen, die es in der Kneipe ums Eck nicht gibt. Auch die Klassiker gibt es bei der Brauerei Landgang – nur vielleicht mit einer bisschen eigenen Note.

O-Ton 30 Sascha Bruns:

Wir haben öffentliche Tastings gemacht. Die Leute konnten die fünf Biere probieren, bewerten und sagen, hey, das finden wir cool, das finden wir uncool. Ich habe mir die Auswertung angeguckt und gesagt, ok, in die Richtung gehen wir dann und die Leute waren Teil des Prozesses. Und sonst haben wir bei jedem Bierstil so einen kleinen Twist, der nicht auf die Fresse ist, unter Umständen, aber ich glaube kaum einer unserer Bierstile ist 100-prozentig bierstilkonform.

Sprecherin:

Die Landgang Brauerei konnte sich auf dem Markt etablieren. Mittlerweile ist sie die drittgrößte Brauerei in Hamburg.

O-Ton 31 Sascha Bruns:

Der Markt ist da. Also, es war ein Momentum von Regionalität, von, hey, wir sind hier um die Ecke und produzieren. Und Leute hatten Bock auf hopfengestopfte Biere, hatten Bock auf andere Biere und es war so ein Momentum von, boah, vielleicht gibt es was anderes als Pils. Und gibt es auch.

Sprecherin:

Die Bedürfnisse der Konsumenten sind stetig im Wandel – das fordert auch von den traditionellen Gewerken, sich immer wieder neu zu erfinden. Gerade beim Wein wächst eine junge Generation heran, die ein ganz anderes Verhältnis zum Getränk hat, sagt Sommelière Stephanie Döring.

O-Ton 32 Stephanie Döring:

Man sieht ja auch, dass Wein sich wahnsinnig entwickelt. Also viele junge Menschen haben nicht mehr diesen Respekt. Diese Staubschicht ist halt irgendwie weg. Es gibt viele junge Produzenten. Die Etiketten werden besser, klar, weil die jungen Produzenten halt auch nicht mehr das Etikett vom Opa wollen, sondern sich da auch weiterentwickeln. Und generell wird sozusagen der Weintrinker auch jünger, aber auch natürlich der Produzent und mutiger und offener und klar, dank irgendwie Instagram, oder so, haben sie halt alle ihre Seiten und es ist ja so eine Art Lifestyle mittlerweile.

Sprecherin:

Denn wer erfolgreich sein möchte mit seinem Wein, der muss sich auch gut vermarkten können.

O-Ton 32a Stephanie Döring:

Also auch wenn ich jetzt an die Mosel gehe und mir da irgendwie ein paar Hektar Weinberge habe. Und da kommt noch mal ein guter Wein raus, den man trinken kann, habe ich ja trotzdem noch keine Flasche verkauft. Also das ganze Vermarktungsthema, so ist ja auch nochmal was. Sich einen Namen erarbeiten. Das dauert halt auch teilweise bis zu zehn, also zehn Jahre ist schon schnell, wenn man sich da sozusagen einen Namen erarbeitet.

Sprecherin:

Dabei helfen können auch die sozialen Medien. Wie viele junge Menschen, sind auch junge Winzerinnen und Winzer in hier aktiv, wie etwa auf Tiktok.

Ausschnitt Tiktok-Video:

Ihr seht, wir haben eine schöne goldgelbe Farbe, eine klare Nase, intensive Aromen von Steinobst, ein bisschen Weinbergpfirsich. Wenn dir trocken zu trocken ist und lieblich zu süß, ist das eigentlich der perfekte Wein.

Sprecherin:

Auch die richtige Verpackung ist wichtig. Und auch hier brechen die jungen Winzer gerne mit den Konventionen – und füllen ihren Wein nicht in grüne Flaschen, sondern in Dosen.

O-Ton 33 Stephanie Döring:

Ich finde die Dose super. Also man sieht es ja in Amerika schon, also es gibt einige kalifornische Weingüter, die seit ein paar Jahren schon in Dosen abfüllen. Das ist ja auch ein super Format, weil eigentlich darf der Wein ja auch kein Licht bekommen. Deswegen gibt es ja auch, die meisten Flaschen sind ja dunkel, also grün oder braun. Und die Dose? Da kommt ja überhaupt gar kein Licht rein, finde ich eigentlich gutes Format.

Regie: Leit-Musik unter Umfrage / Umfrage Wein in der Dose**O-Ton 34 Frau:**

Wein in der Dose?

O-Ton 35 Mann:

Ne, ne. Also, das ist irgendwie... das wäre für mich ein Kulturschock.

O-Ton 36 Frau:

Also, schon aus der Flasche. Und auch nicht aus dem Pappbecher trinken.

O-Ton 37 Mann:

Es ist halt immer die Sache, es gibt halt auch sehr, sehr leckeren Wein aus diesen Kartons mit diesem Weinbeutel, und so. Aber ich merke das schon, wenn ich jetzt die Wahl hätte: beides kostet gleich viel Geld – auch wenn weniger in der Flasche drin ist, würde ich diese Flasche kaufen.

Sprecherin:

Bag-in-Box, also Beutel in Schachtel, ist vor allem in Skandinavien eine beliebte Verpackung. Der Wein wird hier in einen Innenbeutel abgefüllt, der sich in einem Karton befindet. Die Beutel können dabei auch gerne mal direkt mehrere Liter Wein enthalten. Über einen Zapfhahn kann sich der Konsument dann bequem sein Glas voll machen. Der Vorteil liegt auf der Hand: Keine leeren Flaschen, die mühsam zum Altglas-Container geschleppt werden müssen. Ein Zustand, den Stephanie Döring den Winzern ankreidet.

O-Ton 38 Stephanie Döring:

Dann hat natürlich die Weinbranche Mehrweg verpennt. Es ist natürlich auch schwierig, weil schau mal, hier alleine sind so viele verschiedene Flaschenformen, also jeder kann sich so eine eigene Flasche zimmern. Es gibt ja so ein bisschen so in Bordeaux, Burgund oder in Italien so Leute, die stolz sind und auch ihr Familienwappen auf der Flasche haben. Eigentlich dürfte es ja vielleicht nur zwei, drei Flaschenformen geben wie bei Softdrinks oder beim Bier, ja, was im Recycling-System drin ist. Das würde auf jeden Fall Sinn machen. Das ist sicherlich also ich weiß, dass die daran arbeiten und darüber nachdenken. Aber es ist halt ein langer Prozess. Man muss ja erst mal ganz Europa zusammenbringen. Also da muss man ja erstmal die Italiener dazu bringen, die Flaschenform zu nehmen, die halt man auch überall abgeben kann. Und das muss auf jeden Fall kommen.

Sprecherin:

Auch aus Sicht der Produzenten würde es Sinn machen, ein Mehrwegsystem einzuführen oder sogar ganz auf andere Verpackungsformen zu setzen: Denn Glas ist immer mal wieder Mangelware. Die Corona-Pandemie und der russische Angriffskrieg in der Ukraine haben das nochmal verschärft.

O-Ton 38a Stephanie Döring:

Drei wichtige Glashütten sind in der Ukraine. Dann während Corona haben sozusagen die anderen Glashütten den Betrieb eingeschränkt. Personalmangel ist überall. Also, Glas ist komplett Mangelware. Es ist komplett verrückt, was das für einen Einfluss hat. Es gibt teilweise Winzer, die irgendwie nicht abfüllen können, weil es keine Flaschen gibt.

Sprecherin:

Neben Design und Verpackung, betreffen Wein-Trends auch einzelne Traubensorten. Grauburgunder Weißweine etwa seien momentan sehr gefragt, sagt Stephanie Döring. Daniel Deimling von der Hochschule Heilbronn ergänzt:

O-Ton 39 Daniel Deimling:

Es geht eher zu Rosé und Weißwein, also in der ganzen EU. Es geht zu den alkoholärmeren Weinen. Es gibt tatsächlich auch Winzer, die alkoholfreie Weine produzieren, das ist gerade so ein bisschen im Entstehen. Das hat schon auch was mit diesem schon seit Jahren anhaltenden Gesundheitsbewusstsein zu tun, mit dem Fitnesstrend, auch mit diesem ich möchte meinem Körper was Gutes tun. Was wir dann sehen, ist natürlich, dass auch immer mehr Winzer auf ihre Flasche schreiben, dass der Wein vegan ist. Wieso ist Wein überhaupt nicht vegan? Es gibt zum Beispiel Schönungsmittel, die eingesetzt werden im konventionellen Weinbau, Gelatine oder Hausenblase. Viele Weine sind vegan, wo es nicht draufsteht, aber das ist natürlich auch ein Trend, dass man es immer häufiger auf Flaschen sieht. Und dann gibt es... ich habe mir gerade die Statistik Austria angeschaut, also die Weinmarktstatistik von Österreich, und da steht sogar, dass es einen Trend zum Bio-, Orange- und Naturwein gibt.

Sprecherin:

Orange-Wein? Dieser Trend ist in der Fußgängerzone in Baden-Baden noch nicht angekommen.

O-Ton 40 Mann:

Noch nie gehört, ne.

O-Ton 41 Frau:

Nein, kenne ich nicht. Was ist das?

O-Ton 42 Mann:

Ne, ne, das sagt mir nichts.

O-Ton 43 Daniel Deimling:

Ein Orange-Wein ist ein maischevergorener Weißwein.

Sprecherin:

Das bedeutet, dass der Saft von weißen Trauben zusammen mit den Schalen vergoren wird. So macht man es eigentlich nur beim Rotwein. Denn die rote Farbe bekommt der Wein von der Schale der Trauben. Vergärt man den Saft weißer Trauben zusammen mit den Schalen, dann bekommt der Wein eine dunkelgelbe bis goldene oder eben orangene Farbe.

O-Ton 44 Daniel Deimling:

Und das machen immer mehr Winzer. Nicht nur Naturweinwinzer, aber hauptsächlich sind es so biodynamische Weingüter oder Naturweinwinzer, die sagen, wir machen maischevergorene Weißweine. Und dazu gibt's in den letzten Jahren einen ganz deutlichen Trend, der zwar immer noch so ein bisschen eine Nische ist – wobei, man fand auch schon im Hofer in Österreich, das ist das Pendant zu Aldi, die hatten schon mal einen Orange-Wein gelistet, aber in der breiten Masse ist das Thema noch nicht so richtig angekommen. Aber es ist schon so relevant, dass es in der Weinmarktstatistik, in dem Weinmarktbericht Österreich letztes Jahr auftaucht, dass es diesen Trend gibt zum Natur- und Orange-Wein, insbesondere auch in der Top-Gastronomie.

O-Ton 45 David Beck:

Was sind diese Orange-Weine für Weine? So jetzt im Vergleich zu einem Weißwein?

O-Ton 46 Daniel Deimling:

(lacht) Also, ein Freund von mir, der seit vielen, vielen Jahren mit mir die Weinwelt entdeckt hat, hat mal bei einem der ersten Orange-Weine, die er getrunken hat, gesagt, das ist wie ein Schlag ins Gesicht. *(lacht)* Also, man muss sagen, wenn man nur konventionelle Weine gewöhnt ist, ist das sehr fordernd und sehr konfrontierend. Was man eben beim Weißwein nicht erwartet: Dieser Wein hat sehr viel Gerbstoff. Wenn Sie einen Rotwein trinken, der die Zunge pelzig macht, das nennt man adstringierend, und dieses Pelzige, das sind Tannine, das sind Gerbstoffe, die aus der Schale kommen durch die Maischestandzeit. Und im Orange-Wein habe ich oft eine Tannin-Struktur, die ich nur vom Rotwein kenne und das erstmal im Mund sensorisch zusammenzubringen, das ist erstmal gewöhnungsbedürftig. Und es gibt aber viele, die sagen, wenn man mal den Zugang zu diesem Orange-Wein, zu diesen Naturweinsachen hat und auch die Naturweine, die jetzt vielleicht nicht unbedingt Maischestandzeit hatten, die dann auch so ein ganz anderes Mund- und

Geschmackserlebnis haben, wenn man da mal eingetaucht ist in diese Welt und sich eine Zeitlang damit befasst hat, kann es den Effekt geben, dass wenn man dann mal zurück geht und einen konventionellen, filtrierten, geschönten, geschwefelten Wein trinkt, dass man plötzlich denkt, was? Das fand ich früher interessant?

Sprecherin:

Auch der badische Winzer Sven Nieger hat einen Orange-Wein im Angebot. UFO heißt er, das steht für Unfiltered Orange.

O-Ton 47 David Beck:

Ein Freund von mir beschreibt Ihre Weine so: Beim ersten Schluck denkt man sich, ja, ich weiß was er mir sagen will und nach der zweiten Flasche will man nichts anderes mehr trinken. Wissen Sie, was er meinen könnte?

O-Ton 48 Sven Nieger:

Ja. Ja, ich habe glaube ich in der Hinsicht vielleicht einen etwas individuellen Stil. Also, das sind keine Weine, die wenn man die Flasche aufmacht, die einen sofort anspringen, sag ich mal, mit Geruch und Geschmack. Also, das sind Weine, auf die man sich eher einlassen muss, dass man das vielleicht nicht gleich nach dem ersten oder zweiten Schluck gleich beurteilen sollte, sondern man muss sich in den Wein ein wenig hineintrinken, sag ich immer.

Sprecherin:

Das Beispiel Orange-Wein zeigt: es gibt zwischen Rot und Weiß immer noch Spielraum, um auch beim Wein Neues zu entdecken. Und auch wenn der Klimawandel eine große Herausforderung für die meisten Winzer darstellt: Die Weinbranche habe sich in den vergangenen Jahren äußerst krisensicher gezeigt und stünde insgesamt gut da, sagt Weinexperte Daniel Deimling.

O-Ton 49 Daniel Deimling:

Der Konsum in Deutschland ist seit zehn, zwölf, 15 Jahren sehr, sehr konstant. Also der verändert sich nur ganz wenig. Wir haben in Deutschland ein pro Kopf pro Jahr Verbrauch von ungefähr 20 Liter, das sind mal 20,3. Letztes Jahr waren es mal 20,7 Liter. Auch durch Corona hat sich die Menge überhaupt nicht verändert. Was sich natürlich verändert hat, ist die Zusammensetzung, weniger außer-Haus-Verbrauch und es wurde einfach mehr zu Hause getrunken. Aber die Menge an sich hat sich überhaupt verändert. Das heißt, die Weinbranche hat unter Corona überhaupt nicht gelitten.

Sprecherin:

Beim Bier sieht es da etwas anders aus – der pro Kopf Konsum in Deutschland ist in den vergangenen Jahren mit wenigen Ausnahmen stetig gesunken, wenn auch oft nur leicht. Im vergangenen Jahr lag er bei 91,6 Litern, immer noch eine ganze Menge. Sascha Bruns ist trotz der Herausforderungen gerne Brauer – und sieht auch Vorteile im Vergleich zu den Winzern. Er sei weniger an Anbaugelände gebunden und auch weniger vom Wetter abhängig.

O-Ton 50 Sascha Bruns:

In meiner Brauerei kann ich irgendwie alles machen und kann, glaube ich, lass mich lügen, es gibt 250 Bierstile oder vielleicht sogar noch mehr. Ich weiß gar nicht, welche Zahl gerade aktuell ist. Die kann ich hier theoretisch fast alle brauen, vielleicht 20 oder 30 nicht, ehrlich gesagt. Aber 200 plus kann ich mit Sicherheit machen. Als Winzer kannst du, glaube ich, keine 200 Weine auf deinem Weingut machen. Aber es ist trotzdem eine spannende Welt, also ich trinke auch sehr gerne Wein, aber ich trinke lieber Bier.

Sprecherin:

Janina Rösch, Kuratorin der Sonderausstellung „Berauschend – 10.000 Jahre Bier und Wein“ im Landesmuseum Württemberg glaubt, dass Wein- und Biertrinker in Zukunft eine deutlich größere Auswahl haben werden, weil...

O-Ton 51 Janina Rösch:

...eben viel experimentiert wird, in verschiedenen Geschmacksrichtungen aber auch in verschiedenen Herstellungsprozessen. Ich glaube, alkoholische Getränke sind immer Trends unterworfen. Und eben diese Trends sind so spannend. Und man passt seinen Konsum natürlich auch immer wieder seinem Alter an. Was ich mit Anfang 20 getrunken habe, mag ich vielleicht heute mit Mitte 30 gar nicht mehr, weil es mir zu süß ist oder nicht mehr schmeckt. Und was ich dann wiederum mit 50 trinken werde, werden wir sehen. (*lacht*)

Sprecherin:

Ob Wein oder Bier ist natürlich Geschmackssache. Dass beide Getränke eng mit unserer Kultur verbunden sind, ist unumstritten – und das bereits seit vielen Jahrtausenden. Sie sind älter als die Länder, in denen wir heute leben, oder die Sprachen, die wir heute sprechen. Und doch sind die Kulturtechniken des Anbaus und der Herstellung dynamisch, die Geschmäcker ändern sich fast von Generation zu Generation. Während Alkohol allein schon aus hygienischen Gründen früher oft unverzichtbar war, greifen gesundheitsbewusste Menschen heute öfter zur alkoholfreien Variante. Und sie schauen auf Herkunft und Verarbeitung: Nachhaltigkeit ist im Trend – nicht zuletzt wegen des Klimawandels. Die Auswirkungen, die bereits jetzt spürbar sind für Winzer und Brauer, werden wohl noch zunehmen. Auch wenn dann der Wein irgendwann aus Norddeutschland kommen sollte und das Bier aufgrund von Wassermangel zum Luxusgut würde: Getrunken wird beides vermutlich noch sehr lange.

Absage SWR2 Wissen über Bett:

„Bier und Wein, Teil 2 von 2: Trendgetränke und Klimawandel“. Von Pascal Siggelkow und David Beck. Sprecherin: Lina Syren. Redaktion: Lukas Meyer-Blankenburg. Regie: Nicole Paulsen.

* * * * *