

Pressemitteilung

Spritifrei genießen

Alkoholfreie Genussalternativen aus Baden-Württemberg

STUTTGART – Ob „Dry January“ oder „Sober Tourism“: Gerade unter jungen Menschen geht der Trend immer mehr zum Alkoholfreien. In Baden-Württemberg, Heimat großer Weinanbaugebiete, der bundesweit zweitgrößten Biervielfalt und zahlloser Brennereien, nimmt man sich der Herausforderung an. Vor allem Brauereien zeigen schon lange: Was mit Alkohol schmeckt, funktioniert doch ohne erst recht! Nicht nur für Schwangere, Autofahrer und Gesundheitsbewusste bietet der Süden spritzige Getränkealternativen, denen es an rein gar nichts fehlt.

Ganz zahm: „Böser Kater Alkoholfrei“

Wo „Böser Kater“ draufsteht, kommt in diesem Fall keiner dabei heraus. Ein Etikettenschwindel? Mitnichten. Die Edelobstbrennerei Schleihaut aus Eppingen stellt unter dieser Marke Spirituosen her – inspiriert durch Kater Rüdiger von Geschäftsführer Adrian Clausing. Für alle, die den Namen am nächsten Morgen nicht zum Programm werden lassen wollen, gibt es zwei Varianten. „Böser Kater Alkoholfrei“ wird sowohl in der „Gin-“ als auch „Glühwein-Gin-Alternative“ mit Bio-Wacholderbeeren hergestellt. Letzterer schmeckt auch im Sommer „on the rocks“. Katzen haben den „Bösen Kater“ übrigens richtig gern: Mit jedem Kauf unterstützt die Brennerei Katzenschutz-Projekte.

boeserkater.de

Neu gedacht: Leibingers „Alkoholfrei vom Bierbuckel“

1901 sorgte die Ravensburger Brauerei Max Leibinger für ein Novum in der Region, als sie das erste Flaschenbier auf den Markt brachte. 120 Jahre später tüfelt man auf dem „Bierbuckel“ – wo die Brauerei seit 1894 ansässig ist – daran, das Beste aus alkoholfreiem Bier herauszuholen. Die Braumeister haben ein innovatives Verfahren entwickelt, bei dem ein spezieller Hefeorganismus zum Einsatz kommt. Mit diesem wird das „Alkoholfreie vom Bierbuckel“ naturtrüb eingebraut, wodurch das übliche Verfahren der Entalkoholisierung oder frühzeitigen Unterbrechung der Gärung entfällt. Auch beim „See-weisse Hefeweizen Alkoholfrei“ sorgt der Vorgang dafür, dass die Aromen der ausschließlich regionalen Rohstoffe bestens zur Geltung kommen.

leibinger.de

Runde Sache: „Vincent Alkoholfrei“

Mit Vincent in den Feierabend starten: Dieses Angebot macht die Schwarzwälder Hausbrennerei Alfred Schladerer. Dabei kommen ausnahmsweise weder der alkoholische Aperitif noch seine fahrerfreundliche Entsprechung in der markanten Vierkantflasche daher, in der die Destillerie aus Staufen im Breisgau seit Jahrzehnten ihre Obstbrände vertreibt. Rubinrot leuchtend und mit tropisch



PRESSE

anmutendem Etikett, präsentiert sich der schlanke Flaschenkörper – das schreit nach Beach-Bar. Drin stecken aber Schwarzwälder Himbeeren, natürliche Kräuterextrakte und der Erfahrungsschatz aus über 175 Jahren Brenntradition, die ein bittersüßes Geschmackserlebnis bescheren.

schladerer.de

Ab in den Shaker: Cocktail-Destillate aus dem Norden Baden-Württembergs

Für einen gelungenen Cocktail braucht es nicht den Griff zum Hochprozentigen. Die Heimat-Distillers aus Schwaigern bieten mit dem „Heimat Vogelfrei Sugar Cane“ eine Rum-Alternative. Ohne Alkohol als Geschmacksträger wird vor allem mit Chili gearbeitet, um die typische Schärfe und ein vollmundiges Geschmackserlebnis zu kreieren. In Abstatt bei Heilbronn hat Scarlett Gönnerwein mit ihrem alkoholfreien Destillat sogar eine neue Getränkesorte begründet: Wer „Neckarlicious“ in seinen Drink mixt, hält einen „Glowtail“ in der Hand. Die tropische Getränkebasis soll mit ihren natürlichen Zutaten jedem, der am Glas nippt, einen Glanz ins Gesicht zaubern.

heimat-distillers.de; neckarlicious.com

Der Keiler setzt Maßstäbe: „BOAR ZERO“

Unter Superlativen geht es bei der „BOAR Distillery“ aus Bad Peterstal-Griesbach nicht. Während der „BOAR Gin“ der derzeit höchstprämierte Gin der Welt ist, prescht auch der alkoholfreie Bruder vor: „BOAR ZERO“ ist das weltweit erste alkoholfreie Destillat in Bio-Qualität. Das hofeigene Quellwasser vereint sich mit 19 Botanicals zu einer ausgewogenen Komposition, die ebenfalls mit Tonic Water harmoniert, aber auch als Basis für Cocktails und Longdrinks funktioniert. Die Kreation mit dem unverkennbaren Keiler auf dem Etikett ist der vielleicht beste Beweis, dass Nullprozentiges ankommt: Im ersten Monat ging die Zero-Variante so oft über die Ladentheke wie der preisgekrönte Gin im gesamten ersten Jahr.

boargin.de

Tüfteln mit Aroma: Alkoholfreier Wein aus Baden-Württemberg

„Zero“, „NIXLE“ – einige Weingüter in Baden-Württemberg lassen keinen Zweifel aufkommen: Promille sind in diesem Wein nicht zu finden. Der Trend zum Alkoholfreien ist längst auch in der Welt der Reben angekommen – bei „Badens beste Weine“ wird sogar in der Kategorie „Bleifrei“ prämiert. Aber: „Vom Entwicklungsstand her ist alkoholfreies Bier dem Wein 20 Jahre voraus“, weiß Thomas Diehl vom Stuttgarter Weingut Diehl. Bei der Entalkoholisierung geht ein Fünftel der Aromen verloren. Doch im Land der Erfinderinnen und Tüftler wurden noch immer Lösungen gefunden: Die Remstalkellerei arbeitet bei ihrem „0.X“ von vornherein mit sehr aromareichen Rebsorten. Das Weingut Zotz aus Heitersheim stellt dank seiner schonenden Vakuumdestillation bereits vier umdrehungsfreie Weine und Sekte ins Regal. Der Weinsüden wird um eine Facette reicher.

badischerwein.de, weinheimat-wuerttemberg.de



PRESSE

Kreationen aus Wiesenobst: Manufaktur Jörg Geiger

Seit 20 Jahren sind die Streuobstwiesen der Schwäbischen Alb Lieferant für Jörg Geigers Destillate, Schaumweine und Cider. Von Anfang an wusste der Chef der gleichnamigen Manufaktur aus Schlat aber auch: Es gibt gute Gründe, auf Alkohol zu verzichten. Mit seinen „PriSeccos“ zeigt sich Geiger gerne experimentierfreudig: Wiesenobst trifft hier auf Grüntee, Sellerie oder wird mit Eichenlaub kombiniert. Für jeden Geschmack und Anspruch hält die Manufaktur eine Null-Prozent-Kreation bereit. Immer das große Genussbild im Blick, benennt Jörg Geiger zu seinen Produkten die passenden Trinkanlässe und verrät im Food-Pairing-Spiegel, mit welchen Speisen die Aromen seiner Getränke am besten harmonieren.

manufaktur-joerg-geiger.de

Manege frei: „Piff Paff Hydrolat“

Was für ein Zirkus! Nach diversen Ausprägungen des „Applaus Dry Gin“ präsentiert die Süddeutsche Spirituosenloge ihr nächstes Programm „Piff Paff“. Inspiriert vom früheren Zirkus auf dem Stuttgarter Marienplatz zeigt sich dessen Etikett einmal mehr artistisch bunt. Am Flaschenhals hängt das einer Eintrittskarte nachempfundene Billett, das in die alkoholfreie Manege des Hydrolats einlädt. Wasserdampf durchwandert bei der Herstellung Blüten und Kräuter und nimmt deren Aromen an. Die vierfache Menge an Botanicals – von Salbei über Goldmelisse bis hin zu Rosmarin – benötigt das Pflanzenwasser dafür im Vergleich zu einem Gin. Mit seinem kräftigen Profil weiß der Geschmacksartist das Publikum auf seiner Seite.

applausgin.com

Pressekontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58-16

s.mattes@tourismus-bw.de