Eine Getränkekategorie im Trend

Artikel vom **30. November 2022**
für die Wein-Herstellung

Kaum eine Getränkekategorie hat sich während der letzten Jahre so stark verwandelt wie die der alkoholischen Getränke, allen voran Bier. Das Hopfengemisch ist vom einst rustikalen, althergebrachten Traditionsgetränk zum leichten, trendigen Szene-Drink avanciert. Bevorzugte Trinkweise: ohne Alkohol, aber bitte mit Geschmack. Doch nicht nur beim Bier, auch in anderen alkoholischen Segmenten rücken die Nolo-Varianten (no und low alcohol) in den Vordergrund. Grund ist das sich ändernde Verbraucherverhalten mit Fokus auf den Themen Gesundheit, bewusster Konsum und leichter Genuss.



Der Trend zu Nolo-Getränken eröffnet auch Potenziale für alkoholfreie Varianten von Fruchtweinen und Seccos (Bild: Austria Juice).

Das Marktforschungsinstitut IWSR prognostiziert für alkoholfreies Bier bis zum Jahr 2023 ein globales jährliches Absatzwachstum von 8,8 Prozent. Bier in alkoholfreier Variante war in der Getränkekategorie ein Vorreiter, mittlerweile sind die leichten Varianten unterschiedlicher alkoholischer Getränke im Aufwind, wobei der Haupttreiber

das steigende Gesundheitsbewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten ist. Dieses Potenzial eröffnet Getränkeherstellern neue Möglichkeiten, sich entsprechend in dieser Kategorie zu positionieren und innovative Alternativen zu entwickeln.

Bewusster Genuss, guter Geschmack

Diese Entwicklung öffnet auch im Weinsegment ein erweitertes Marktpotenzial für Fruchtweine und Fruchtseccos. Die fruchtigen Alternativen zu Traubenwein sind nicht aus Weintrauben, sondern aus anderen Früchten oder Beeren hergestellt und verfügen über weniger Volumenprozent Alkohol. Austria Juice entwickelt dabei neue alkoholische und alkoholfreie Varianten von Fruchtweinen und Seccos. Zum Sortiment zählen dabei beerige Geschmacksrichtungen wie Erdbeere oder Himbeere, aber auch tropische Flavours wie Mango oder Passionsfrucht.

Generell kommt dem Einsatz von Aromen bei alkoholfreien Varianten von ursprünglich alkoholischen Getränken wie Wein, Bier oder auch Spirituosen eine bedeutende Rolle zu. Durch die Entwicklung von ausgeklügelten Aromakonzepten von Austria Juice wie Chardonnay, Asti oder Lambrusco können die gewohnten Geschmäcker auch alkoholfrei genossen werden. Bei alkoholfreien Spirituosen macht vor allem die abgestimmte Komposition von Aromen und Extrakten den Geschmack: Auch Imitate von Whiskey, Gin, Wodka oder Rum können so ohne Prozente genossen werden.

Einen anderen Ansatz, bei dem auch der Einsatz von Aromen und der bewusste Genuss im Vordergrund stehen, ist die Kategorie Hard Seltzer.



Hard Seltzer vereinen Achtsamkeit mit dem Bedürfnis nach neuen Geschmackserlebnissen in einem spritzigen alkoholischen Ready-to-drink-Produkt (Bild: iStock).

Sie enthalten wenig Alkohol sowie Kalorien und vereinen den neuen Lifestyle-Wert Achtsamkeit mit dem Bedürfnis der modernen Konsumierenden nach neuen, aromatischen Geschmackserlebnissen in einem spritzigen alkoholischen Ready-to-drink-Produkt. Natürliche Zutaten und eine kurze Zutatenliste sind die Basis der meisten Konzepte, die auch Austria Juice im Portfolio anbietet.

Angetrieben hat diese Entwicklungen der Nolo-Kategorie vor allem die Corona-Pandemie: Aufgrund des steigenden Gesundheitsbewusstseins entscheidet man sich heute eher für die leichtere Alternative eines Getränks, das gut schmeckt und eben weniger Zucker und/oder weniger Alkohol enthält, aber das umso mehr im Vergleich dazu innovative Zutaten und neue Geschmacksprofile bietet.

Cola, Kirsche oder Tee: Was liegt im Trend?

Generell wird es am Getränkemarkt bunter, abwechslungsreicher und überraschender. Im Bereich der Biermischgetränke dominiert auf Platz 1 – in Anlehnung an das Radler – immer noch Zitrone mit einem Anteil von fast 50 Prozent, die weitere Hälfte entfällt auf die Sorten Cola, Kirsche, Grapefruit und Limette. Kräuter wie Melisse, Blüten wie Holunderblüten, Gemüse wie Rhabarber oder auch Gewürze wie Ingwer bringen neuen Schwung in die Kategorie und entsprechen dem Wunsch der Verbraucherinnen und Verbraucher nach neuen Geschmacksprofilen.

Dabei ist auch Tee-Extrakt eine passende Zutat für trendige Biermischgetränke. Tee bringt als Komponente viel mit sich und schließt die Lücke bei Mischgetränken, wenn es darum geht, keine zu süßen Endkreationen hervorzubringen. Wer lieber herbe, zitronige Aromen bevorzugt, wird mit Rezepturen aus Bier und Tee auf seine Kosten kommen. Der Bedarf ist da: Laut einer Erhebung des Marktforschungsinstituts Mintel aus 2021 sind 47 Prozent der Deutschen, die in den vergangenen drei Monaten in 2020 Bier getrunken hatten, der Meinung, dass die meisten Biermischgetränke zu süß seien. Ein weiterer Vorteil für Tee in Biermischgetränken ist, dass er sich sehr gut mit anderen Botanicals kombinieren lässt, beispielsweise mit Kräutern, Gewürzen oder Blütenaromen wie Hibiscus, Holunder, Basilikum oder Lavendel.

Aus den Marktanalysen geht deutlich hervor, dass die jungen Konsumentinnen und Konsumenten experimentierfreudiger und offener für neue Geschmäcker sind. Junge Menschen treiben den Trend also weiter an, aber neben den leicht alkoholischen Biermischgetränken erobern vor allem die alkoholfreien Getränke den Markt.

Hop-Drinks: neue, fruchtige Hopfengetränke

Die Kategorie der Hop-Drinks ist ein neues Getränkesegment, das klassische Limonade mit aromatischen Hopfenextrakten kombiniert, um die Frische der Limonade mit der würzig-herben Aromatik des Hopfens zu vereinen. Hop-Drinks sind noch eine Spur leichter als Biermischgetränke. Sie haben den Fokus eher auf Erfrischung, zudem sind sie im Unterschied zu Bier nicht zu malzig.

Mit diesen Hop-Drinks möchte man eine weitere Alternative zu Bier schaffen und so auch jene ansprechen, die traditionell keine Bierfans sind. Außerdem verfügen die Hop-Drinks über die Inhaltsstoffe des Hopfens: Viele Aromahopfen haben eine interessante Aromatik, zum Beispiel eine ausgeprägte blumige oder Zitrusnote, und eignen sich dadurch besonders gut zur Kombination mit Limo-Aromen wie Zitrone oder anderen.

Herausforderungen bei der Entwicklung

Den trendigen Produkten geht oftmals eine aufwendige Entwicklung voraus. Die Technologien haben sich in den letzten Jahren weiterentwickelt, doch gerade bei Zutaten wie trüben Stoffen und Extrakten wie Tee ist die Getränkeentwicklung für ein stabiles Produkt eine große Herausforderung. Außerdem ist während der Entwicklung von Getränkegrundstoffen für alkoholische Getränke eine vorgelagerte und gezielte Rohstoffauswahl unabdingbar. Der in den Fertiggetränken enthaltene Alkohol führt mit vielen Zutaten wie Extrakten, trüben Säften und einigen färbenden Lebensmitteln zu Interaktionen, die oftmals mit Ausfällungen und signifikanten Farbveränderungen einhergehen können. Entscheidend ist, dies bereits bei der Erarbeitung des Getränkegrundstoffs zu berücksichtigen, um ein bestmögliches und vor allem stabiles Endprodukt sicherzustellen.

Die »Clean Label«-Emulsionen von Austria Juice bedienen dabei die Nachfrage nach

trüberen, natürlichen und gleichzeitig auch optisch ansprechenden Biermischgetränken, schließlich verbinden Verbraucherinnen und Verbraucher die Trübung in Bieren und Biermischgetränken mit Eigenschaften wie Premium, Natürlichkeit und Simplizität. Die Emulsionen haben keinen Eigengeschmack und verändern damit die Geschmacksnote des Endprodukts nicht. Außerdem werden die Emulsionen den Marktanforderungen nach Clean Label und natürlichen Zutaten gerecht. Aufgrund der Eliminierung von Estergum ist auch die Deklaration als natürliches Aroma möglich. All das sind die Variablen der Formel für bestmöglichen Geschmack und Premiumqualität.

Vom beliebten Low-alcoholic-Radler bis hin zum extravaganten No-alcoholic-Weingetränk unterstützt Austria Juice Getränkeabfüller bei der Realisierung ihrer vielfältigen Projekte. Mit dem breiten Produktportfolio im Bereich Fruchtwein, Cider und Getränkegrundstoffen werden maßgeschneiderte alkoholische oder Nolo-Getränkekonzepte entwickelt, die individuell auf die jeweiligen Wünsche abgestimmt sind.

Hersteller aus dieser Kategorie

Innowatech GmbH
Alte Kaserne 28
D-72186 Empfingen
07485 978747-0
info@innowatech.de
www.innowatech.de
Firmenprofil ansehen

Silikal GmbH
Ostring 23
D-63533 Mainhausen
06182 9235-0
mail@silikal.de
www.silikal.de
Firmenprofil ansehen

Lanxess Deutschland GmbH
Kennedyplatz 1
D-50569 Köln
0221 8885-0
velcorin@lanxess.com
www.velcorin.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag