

Zusammenfassung: Veganer Wein – ein Trend wirft Fragen auf.

1. Motivation

In der Presse, im Handel, aber auch in meinem persönlichen Umfeld als Weinhändlerin und Produzentin eines Riesling taucht in der letzten Zeit immer häufiger die Bezeichnung „vegan“ oder die Frage „ist der Wein auch vegan?“ auf.

Die Bezeichnung „veganer Wein“ ist unklar und wird kontrovers diskutiert.

Die Verbraucher und die Produzenten sind verunsichert, der Händler ist in Erklärungsnot. Die Diskussionen um vegane Weine nehmen teils absurde Züge an: Kunden, die behaupten „vegan ist das bessere Bio“. Die hinter der Bezeichnung „vegan“ ein umfassendes Qualitätsversprechen vermuten. Dies war der Anlass, mich mit dem Thema auseinanderzusetzen und hat mich zur Aufstellung der folgenden Hypothese veranlasst:

Durch den Trend zu einer bewussteren Lebensweise und Ernährung wird der Weinproduzent um die Offenlegung seiner Produktionsmethoden in Hinblick auf vegan / vegetarisch nicht umhinkommen, wenn er das Vertrauen der Konsumenten behalten möchte.

2. Fragestellung und Zielsetzung

Der Veganismus hat viele Ausprägungen. Wie grundlegend, wie weitgehend wird vegan gefasst? Was erwartet der Veganer von einem veganen Wein? Hierzu stelle ich die verschiedenen veganen Lebensformen und die unterschiedlichen Motive, die der veganen Ernährung zu Grunde liegen, vor. Anschließend betrachte ich die veganen/vegetarischen Konsumenten, ihre Bedeutung für den Markt und ihr Einkaufsverhalten bei Wein.

Was ist in einem Wein, außer Trauben und Schwefel, als landwirtschaftliches Produkt überhaupt an tierischen Stoffen enthalten? Steht nicht alles drauf, was drin ist? Ich zeige auf, welche gesetzlichen Rahmenbedingungen und Kennzeichnungspflichten seitens der Hersteller in Deutschland bestehen sowie die Regelung zur Kennzeichnung von veganen Lebensmitteln und Weinen. Die unterschiedlichen veganen Label werden vorgestellt und verglichen. Es folgt eine Abgrenzung der Begriffe vegetarischer Wein, Bio-Wein und Bio-dynamischer Wein in Hinblick auf die Kennzeichnung vegan.

Im Anschluss erläutere ich den Einsatz tierischer Produkte und deren Alternativen bei der Weinherstellung, im Weingarten und bei der Flaschenausstattung. Dabei werden die Unterschiede bezüglich der verschiedenen Produktionsmethoden der Winzer herausgearbeitet (Traditionell, Bio und Bio-Dynamisch).

3. Methodik

Es gibt bisher keine spezifische empirische Studie zu veganen Weinkonsumenten. Daher habe ich aus verschiedenen Quellen Informationen zu vegetarischen und veganen Verbrauchern und der Produktionsweise der veganer Weine herangezogen und bewertet. In einer Befragung von verschiedenen Händlern, Weingütern und einer Großkellerei beleuchte ich den Trend vegan auf seine Relevanz am Markt und versuche Positionen ausmachen, die für oder gegen die Kennzeichnung vegan sprechen.

4. Inhalt

Hinter dem veganen Lebensstil stecken unterschiedliche Beweggründe. Neben dem philosophischen Ansatz des ethisch-moralischen Veganismus, der auf der Annahme eines geltenden Tierrechts beruht, wird häufig aus ökologisch-sozialen Aspekten wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, der Konsum tierischer Produkte abgelehnt. Diese Gruppe der strengen Veganer macht nur einen kleinen Teil der Bevölkerung aus, ist überwiegend weiblich, jung, gut gebildet und lebt in westlichen Ballungsgebieten und Großstädten. Die Gruppe der sogenannten „Flexitarier“ oder „Teilzeit-Veganer“, die aus gesundheitlichen Gründen gelegentlich vegan essen oder einem Lifestyle folgen, machen fast ein Viertel der Bevölkerung aus, die Tendenz ist steigend. Die Zielgruppe der Veganer haben als Multiplikatoren einen starken Einfluss.

Das Marktvolumen fleischloser und veganer Produkte ist in den letzten Jahren um fast 17 % gestiegen. Der Anteil veganer Weine macht bisher nur einen geringen Teil am Gesamtvolumen vegetarischer und veganer Produkte aus, ein weiteres Wachstum wird jedoch prognostiziert. Die Einkaufsstätte für vegane Weine sind Supermärkte, Discounter und Biomärkte beim sogenannten „One-stop-shopping“. Entscheidend für den Kauf im anonymen Supermarkt ist die klare Kennzeichnung des Weins als zweifelsfrei vegan, gerade bei der Gruppe der strengen

Veganer. Flexitarier greifen auch auf nicht eindeutig vegane Produkte zurück. Für den Fachhandel und den Ab-Hof-Verkauf spielt die Kennzeichnung durch die persönliche Beratung des Kunden keine Rolle.

Durch die gesetzliche Einordnung als Genussmittel unterliegt Wein keiner Volldeklaration der Inhaltsstoffe und Hilfsstoffe, die zur Produktion eingesetzt werden. Eine einheitliche EU-Regelung, wie Produkte als vegetarisch oder vegan freiwillig gekennzeichnet werden können, existiert nur als Vorschlag. Es soll gelten, dass auf tierische Zutaten und Verarbeitungs-Hilfsstoffe tierischen Ursprungs bei der Herstellung verzichtet wird. Zu ökologischen oder ethischen Aspekten veganer Produkte werden keine Aussagen getroffen.

In Deutschland werden von unterschiedlichen Organisationen im Rahmen von Zertifizierungsprozessen vegane Kennzeichnungen angeboten. Diese veganen Label haben unterschiedliche Richtlinien über den Einsatz von Gentechnik, mögliche Kreuzkontaminationen mit tierischen Produkten, biologischem Anbau oder Verpackungen. Sie bieten dem Verbraucher beim Wein einzig die Sicherheit, dass der Wein im Keller nicht mit tierischen Stoffen in Berührung gekommen ist.

Das Einsatzgebiet tierischer Produkte ist das kellertechnische Verfahren der Schönung und Klärung von Wein. Schönungsmittel wie Eiklar, Kasein, Gelatine oder Hausenblase werden auf den Wein gegeben, binden im Wein befindliche Schwebeteilchen an sich, sinken ab und werden anschließend als Schönungstrub entfernt. Ziel ist es, durch die Behandlung einen klaren, stabilen Wein zu erhalten. Durch natürliche Sedimentation kann derselbe Zustand erreicht werden. Durch die Schönung können außerdem kleinere Weinfehler im Geschmack oder Geruch aus nicht ganz gesundem Lesegut sowie eine Harmonisierung der Gerbstoffstruktur bei stark adstringierenden Tanninen erreicht werden. Zur veganen Weinbereitung können Bentonit, Kieselsol, pflanzliche Proteine sowie synthetische Harze (PVPP) eingesetzt werden. Für Biobetriebe gelten strengere Vorschriften als für traditionelle Betriebe. Eine streng interpretierte vegane Auslobung verzichtet auf den Einsatz von Kaseinkleber bei der Etikettierung oder auf bienenwachshaltige Verschlüsse.

Die Auffassungen, ob der landwirtschaftliche Produktionsprozess in die Betrachtung veganer Produktion von Wein mit einbezogen wird, gehen vor allem bei biodynamischen Weinen auseinander. Manche Veganer lehnen die tierische Düngung und das Ausbringen von tierischen Spritzmitteln in den Weinbergen ab, andere tolerieren es. Eine eindeutige Haltung der veganen Verbände existiert nicht. Das Ausbringen von Totalherbiziden, Kunstdüngern, Insektiziden und Fungiziden spielt bei der Auslobung eines Produktes als vegan keine Rolle. Veganer Wein kann sehr konventionell und preiswert hergestellt werden.

5. Fazit

Der vegane Trend lässt sich vor allem in westdeutschen Ballungsgebieten und Großstädten beobachten, dort, wo die persönliche und räumliche Entfernung zur Lebensmittelproduktion besonders groß ist. Vor allem in den Supermärkten besteht eine Nachfrage nach veganen Weinen, der Markt insgesamt ist jedoch sehr klein. Dies liegt zum einen am geringen Angebot, zum anderen an der seltenen Kennzeichnung. Ein nicht deklarierter Wein aus dem Supermarkt ist im Zweifelsfall nicht vegan.

Die großen Kellereien haben auf die wachsende Nachfrage in den Supermärkten reagiert und preiswerte, vegane Weine auf den Markt gebracht. Ein ökologisches oder nachhaltiges Qualitätsversprechen ist die Auslobung vegan nicht. Ein als vegan deklarierter Wein ist häufig ein tierfrei produziertes Massenprodukt, dass mit Sicherheit nicht der Erwartung eines strengen Veganers an den Wein entspricht. Es bleibt allenfalls noch der Griff zum veganen Bio-Wein. Für Betriebe, die ihre Weine nicht über Supermärkte vertreiben, spielt die vegane Kennzeichnung keine Rolle, viele Betriebe arbeiten sowieso vegan.

Gerade deutsche Weine genießen bei den Verbrauchern einen Vertrauensvorschuss. Diesen sollten Produzenten, die ihre Weine durch natürliche Sedimentation oder ohne tierische Hilfsmittel im Keller herstellen nutzen, um auf ihrer Website oder der Flasche (Tagging) die Produktionsmethode offen zu kommunizieren. Eine kostspielige Auslobung als vegan bringt durch die fehlende gesetzliche Richtlinie und den damit verbundenen Interpretationsspielraum keine ausreichende Klarheit.

A. Kruff