



FOTO: MARKGRÄFLER WINZERN EG

Im Weinberg kommen keine tierischen Substanzen zum Einsatz, im Weinkeller mitunter aber schon.

Der Trend geht zum veganen Wein

Im Weinkeller kommen häufig tierische Substanzen zum Einsatz – wie halten es Winzer aus Efringen-Kirchen und Binzen damit?

Von Moritz Lehmann

EFRINGEN-KIRCHEN/BINZEN.

Vegane Ernährung ist im Trend. Doch wer es damit wirklich ernst meint, ist immer wieder mit tierischen Bestandteilen in Lebensmitteln konfrontiert, die man dort gar nicht vermuten würde. So wird Wein mitunter im Kellereiprozess mit tierischen Substanzen behandelt. Weil diese leicht durch pflanzliche Alternativen ersetzt werden können, stellen immer mehr Winzer um – andere verzichten ganz darauf. Vier Beispiele aus Binzen und Efringen-Kirchen.

Stefan Schweigler vom gleichnamigen Weingut in Binzen beobachtet eine steigende Nachfrage nach veganen Weinen. Allerdings muss er diese Kunden meist enttäuschen: „Wir haben noch nicht komplett umgestellt“, sagt er. Das solle aber innerhalb der kommenden zwei bis drei Jahren geschehen. Im Grunde sei

dies kein allzu großer Aufwand. Tierische Substanzen wie das Eiweiß Kasein, die aus Schweineknöcheln hergestellte Gelatine oder die sogenannte Hausenblase – getrocknete Schwimmblase von Fischen – werden verwendet, um unerwünschte Trübstoffe zu binden und so den Wein zu klären. Stefan Schweigler zufolge erleichtert dies die Filtration. Gerbstoffe sorgen mitunter für eine bittere Note, sie können mit dem in Eidotter enthaltenen Albumin vermindert werden.

Es gibt aber für all dies auch pflanzliche Alternativen, mit denen Schweigler im Keller auch schon Erfahrungen gesammelt hat. Viele seiner Weine seien schon jetzt vegan, weil eine Nachbearbeitung oft gar nicht nötig sei. Dies gelte grundsätzlich für seine Rotweine. Schweigler gibt aber zu bedenken, dass die Mengen der verwendeten tierischen Substanzen zu vernachlässigen sei: „In puncto Nachhaltigkeit gibt es ganz andere Baustellen“, sagt er. Die wasserschonende Bewirtschaftung im Weinberg etwa.

Schweigler kann aber nachvollziehen, dass Menschen, die sich für eine vegane Ernährung entschieden haben, konsequent sein wollen.

„Unsere Weine sind alle vegan“, sagt **Edeltraud Ziereisen** vom gleichnamigen Weingut in Efringen-Kirchen. Das liege aber vor allem daran, dass man die Philosophie vertrete, die produzierten Weine nicht zu schönen. Man nutze daher auch kein Eiweiß, um erzeugte Moste zu klären. Von Kunden kämen immer wieder entsprechende Nachfragen, die man dann positiv bescheiden könne.

Ganz ähnlich hält es der Binzener Bio-Winzer **Gerhard Aenis**: „Seit über zehn Jahren sind meine Weine vegan“, sagt er. Das sei für ihn eine Selbstverständlichkeit, auf pflanzlichen Alternativen greift er nicht zurück. „Wenn man im Weinberg und im Keller gute Arbeit macht, braucht man das auch gar nicht“, meint er. Von seinen Kunden gebe es keine entsprechenden Nachfragen, das sei in Köln oder Berlin sicherlich anders. Das Wollbacher

Gasthaus Blume, das vegane Küche anbietet, habe explizit nachgefragt und dies auch auf der Getränkekarte vermerkt. Auf entsprechende Hinweise auf dem Etikett aber verzichtet Aenis. Das habe er auch mit dem Bio-Siegel lange nicht für nötig empfunden. Dies habe er nur auf Bitte seines Verbandes Ecovin gemacht.

Anders wird dies bei den **Markgräfler Winzern** mit Sitz in Efringen-Kirchen gehandhabt. Geschäftsführer Hagen Rüdlin erläutert: „Seit 2015 ist unser komplettes Sortiment vegan.“ Stattdessen greife man im Keller bei Bedarf auf pflanzliche Alternativen zurück. Die Weine der Markgräfler Winzer sind auch als vegan zertifiziert und tragen ein entsprechendes Siegel, das sogenannte V-Label. Dabei sei sichergestellt, dass das Produkt insgesamt vegan sei. Dazu zähle etwa auch, dass in dem für das Etikett auf der Flasche verwendeten Klebstoff keine tierischen Bestandteile enthalten seien. Die Nachfrage an veganem Wein steige bundesweit, meint Hagen Rüdlin.