

Laubsache mit Geschmack

Ein alkoholfreies Getränk aus Weinblättern? Wolfgang Schäfer und Co. machen's möglich

Friedrichsdorf – Im Glas schimmert das Getränk goldgelb, honigartiger Farbton, leicht trüb, erinnert optisch ein wenig an Olivenöl. Mal riechen. In der Nase macht sich ein intensiver Fruchtgeruch breit. Apfelwein? Wein? Weder noch, sondern vielmehr „Kein Wein“. Der schlicht prägnante Name auf dem Etikett der braunen 0,5-Liter-Flasche kontrastiert mit dem bunten Papagei mit der Federhaube am Hinterkopf, der den Betrachter keck durch eine rote Sonnenbrille anschaut.

Einen Exotenstatus hat auch der flüssige Stoff – wohlgerichtet nicht Stöffche –, den Wolfgang Schäfer in seinem Haus in Dillingen kredenzt. Noch, denn die Innovation ist seit Kurzem auf dem Markt und muss sich erst im umkämpften Segment der Erfrischungsgetränke profilieren. Denn als solches gilt „Kein Wein“. Oder wie es Schäfer beschreibt: „Wir sind ein Lebensmittel.“ Und zwar eines, dessen Hauptbestandteil zwar von der Weinrebe stammt, aber eben nicht von deren Trauben. Stattdessen wird das Laub eingesetzt. Genaue gesagt junge, ungespritzte Weinblätter von ausgewählten regionalen Rebsorten, die im Mai und Juni in der rheinhessischen Region Wonnegau von Hand gepflückt werden.

„Kein Wein“ ist der neueste Coup, den der Friedrichsdorfer Önologe und selbstständige Weinbauexperte zusammen mit zwei Partnern eronnen hat. Ein Projekt mit langer Vorgeschichte. Ausgangspunkt war, dass Schäfer und sein Compagnon Hans-Peter Höhnen seit Jahrzehnten als Berater in tropischen Weinbaugebieten wie Thailand oder Vietnam unterwegs sind. In diesen Regionen werden junge Rebtriebe und -blätter oft zur Herstellung von Tee benutzt. „Warum daraus nicht auch ein fertiges Getränk herstellen?“, dachten sich die beiden, und experimentierten mit verschiedenen Rebsorten und Blattstadien. Daraus entstand 2017 in einem ersten Versuch „Kisuu“, ein bionadeähnlicher Softdrink, der seinerzeit aber an der Vermarktung scheiterte.

„Viele Rebsorten ausprobiert“

Schäfer und Höhnen blieben hartnäckig, nachdem sie gesehen hatten, wie gut Blätter junger Reben schmecken. Beibehalten wurde auch das Konzept, pilzresistente Sorten, sogenannte Piwis, zu verwenden. „Wir haben in den letzten zehn Jahren viele Rebsorten ausprobiert“, sagt Schäfer. Jede schmecke unterschiedlich. Am besten mundeten schließlich die Piwis. „Da sind Komponenten



Prost auf die Innovation: Wolfgang Schäfer, Michael Gutzler und Hans-Peter Höhnen sind das kreative Trio von „Kein Wein“.

SCREENSHOT: KS (2)



Viel Handarbeit gehört zum Herstellungsprozess. Hier zerkleinern Wolfgang Schäfer und Hans-Peter Höhnen die Weinblätter.

und offensichtlich auch Aromen, die uns Menschen gut gefallen“, meint der 74-Jährige und fügt hinzu: „Was dem Pilz nicht schmeckt, ist attraktiv für den menschlichen Geschmack.“ Nein, wissenschaftlich belegt sei dies nicht. Nicht zuletzt enthielten Weinblätter alle Inhaltsstoffe, die später in der Traube zu finden seien. Man habe lange getüftelt, sagt Schäfer. Klar, auch Rückschläge habe es gegeben. „Aber jetzt haben wir's.“

Zurück zur Produktion. Für diese nahmen Schäfer und Höhnen mit Michael Gutzler aus Gundheim im südlichen Rheinhessen ein etabliertes Weingut mit ins Boot. Beim Herstellungsprozess selbst wird aus den zerkleinerten Weinblättern durch ein Bad in kaltem, entmineralisiertem Wasser eine Infusion hergestellt, bei der „die typischen Aromen und die natürliche Säure der Rebe extrahiert werden“, wie es in der Beschreibung heißt. Der Restalkoholgehalt liegt deutlich unter den gesetzlich zugelassenen bis zu 0,5 Volumenprozent für ein alkoholfreies Getränk (Box). Nach einem Reifeprozess wird

die fermentierte Weinblatt-Infusion zur Weiterverarbeitung mit Traubensaft, ebenfalls aus eigener Herstellung, verfeinert. Das sorgt für die geschmackliche Abrundung.

Herb-fruchtig im Geschmack

Auch darüber hinaus ist einiges geschehen. Das Produktpatent ist rechtskräftig. Das Trio Schäfer, Höhnen und Gutzler

Auch für Schwangere geeignet

Statt fertigem Wein mit teuren, energetisch aufwendigen Verfahren den Alkohol zu entziehen, produzieren Wolfgang Schäfer und Co. ein alkoholfreies Getränk aus Weinlaub. Um als alkoholfrei zu gelten, dürfen Getränke in Deutschland bis zu 0,5 Volumenprozent Restalkohol enthalten, weil der minimale Anteil keine physiologische Wirkung auf den Körper hat und oft aus dem Herstellungsprozess resultiert. „Kein Wein“ weist laut Schäfer deutlich weniger als 0,5 Volumenprozent auf. Der niedrige Alkoholgehalt komme dadurch zustande, dass nur der in den Blättern enthaltene natürliche Zucker vergoren wird. Auch für Schwangere sei das Getränk geeignet, gelegentlich und in kleinen Mengen genossen, versteht sich. Nebenbei bemerkt: Selbst Fruchtsäfte enthalten Alkohol in geringen Mengen. „Kein Wein“ enthält zudem laut Eigenangabe einen hohen Anteil gesundheitsfördernder Polyphenole und Flavonoide. Die 0,5-Liter-Flasche kostet 10 Euro. Der Preis ergebe sich vor allem durch die händische Blätternte. Infos: <https://kein-wein.de>.



Ein keck dreinschauender Papagei, übrigens ein Fantasievolgel, ist das Markengesicht. Auch im Glas macht das Getränk eine gute Figur.

YS

gründete außerdem die Kein Wein GmbH. Der Vertrieb läuft bislang im Wesentlichen über das europaweite Händlernetz des Weinguts, das dem Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) angehört. Fast schon ein Ritter Schlag, zumal die meisten seiner Mitglieder bis dato alles andere als Fans von alkoholfreien Weinen sind. „Kein Wein“ werde hingegen „wegen seines ansprechenden Geschmacks be-

stimmt akzeptiert“, ist Winzer Gutzler überzeugt.

Und wie geht es weiter? Das neue Baby der Getränkeszene könnte in diesem Jahr Fahrt aufnehmen, nachdem 2025 für eine erste Probeabfüllung zunächst rund 2000 Flaschen abgefüllt wurden. Ende 2025 folgten weitere 2000 Flaschen. Dieses Jahr könne man nach der nächsten Weinlaubernte im Juni größere Mengen produzieren, kündigt Schäfer an. Geplant ist auch eine Ausweitung des Sortiments mit Varianten in Weiß, Rosé und Rot – mit und ohne Kohlensäure. Auch eine 0,75-Liter-Flasche soll es geben.

Bleibt die Frage, wie „Kein Wein“ schmeckt. Beim ersten Schluck kitzeln herb-fruchtige Noten die Geschmacksknospen am Gaumen, ein Hauch von Rosenduft schwingt mit, getragen von leichter Säure und milder Süße. Kalt genossen, wie in diesem Fall, jedenfalls sehr erfrischend – und von Alkohol nichts zu merken. Vielleicht eine Alternative für Fastnacht. Verbunden mit dem passenden Lied: „Es gibt ‚Kein Wein‘ auf Hawaii...“

KLAUS SPÄNE

RB 16 wieder auf der Schiene

Friedrichsdorf/Friedberg – Nach vier Monaten Schienenersatzverkehr soll die RB 16 ab heute wieder regulär zwischen Friedrichsdorf und Friedberg fahren. Das teilt die Pressestelle der Regionalverkehre Start Deutschland GmbH mit. Die Sperrung sei nötig gewesen, um umfangreiche Baumaßnahmen für das elektronische Stellwerk in Friedrichsdorf durchzuführen und die Infrastruktur fit für die Zukunft zu machen.

Mit der Wiedereröffnung gehen laut Start wichtige Änderungen für Fahrgäste einher: Rodheim ist jetzt ein Kreuzungsbahnhof mit zwei Gleisen und Linksverkehr. Für Fahrgäste ergeben sich folgende Informationen bezüglich der Fahrten ab Rodheim: Gleis 2 (neu) – Richtung Friedberg; Gleis 1 – Richtung Friedrichsdorf.

Die Möglichkeit von Zugbegegnungen in Rodheim wird laut Start ab heute genutzt, was die Fahrzeit einiger Fahrten verändert. Dadurch soll beispielsweise mittags aus Richtung Gießen/Bad Nauheim der Umstieg in Friedberg zur RB 16 verbessert und die Reisezeit für umsteigende Fahrgäste verkürzt werden.

In Rosbach gilt ab sofort Linksverkehr. Fahrgäste werden gebeten, bei der Reiseplanung und beim Einsteigen auf die neuen Abfahrtsanzeigen und die geänderte Gleisführung zu achten: Gleis 1 – Züge in Richtung Friedberg; Gleis 2 – Züge in Richtung Friedrichsdorf.

red

Fahrplanauskunft

Alle aktuellen Fahrpläne sind oder werden in den kommenden Tagen in den Auskunftsmedien wie www.rmv.de oder DB-Navigator abrufbar sein und stehen bereits als PDF auf www.rmv.de und www.start-taunus.com zum Download bereit.

Eine geheime Erfinderwerkstatt

Friedrichsdorf – Wie kann ich jemandem ein Geheimnis zuschicken, ohne dass es gleich alle wissen? Menschen haben schon immer Geheimnisse. Daher gibt es auch schon seit jeher Wege, wie man geheime Botschaften verschicken und Unsichtbares sichtbar machen kann. Die Erfinderwerkstatt des Philipp-Reis-Hauses lädt zur Erforschung von Geheimschrift ein. Der Auftakt des Frühjahrs- und Frühsommerprogramms der Erfinderwerkstatt beginnt am Dienstag, 3. März, für Neugierige zwischen 5 und 7 Jahren und am Donnerstag, 5. März, für Kinder zwischen 7 und 9 Jahren. Jeweils ab 16 Uhr im Philipp-Reis-Haus. Der Eintritt erfolgt nach dem Prinzip „Zahle, was du willst“; Anmeldung und Informationen unter museen@friedrichsdorf.de.

red

Stadt zeichnet Sport-Asse aus

Friedrichsdorf – Die Ehrung für die Friedrichsdorfer Sportlerinnen und Sportler, die 2025 in ihren Disziplinen erfolgreich waren, findet am Sonntag, 1. März, um 11 Uhr im Forum Friedrichsdorf (Dreieichstraße 22) statt. Die Veranstaltung ist öffentlich. Die Ehrungen nimmt Bürgermeister Lars Keitel

(Grüne) vor. „Der Vormittag im Forum zeigt eindrücklich, wie leistungsfähig und engagiert die Friedrichsdorfer Sportvereine arbeiten“, lobt Keitel das Ehrenamt.

Ausgezeichnet werden in diesem Jahr 344 Sportlerinnen und Sportler, davon 25 Mannschaftsleistungen. Dabei han-

delt es sich um erfolgreiche Wettkämpferinnen und Wettkämpfer, die im vergangenen Jahr Titel bei Kreis-, Bezirks- oder Gaumeisterschaften errungen haben, die ersten drei Plätze bei Deutschen- und Hessenmeisterschaften belegt oder an Welt- und Europameisterschaften teilgenommen haben.

Die hiesigen Sportvereine bieten im Breitensport nicht nur einem Drittel der Friedrichsdorfer Bevölkerung eine sportliche Heimat (Quelle: Sportkreis Hochtaunus), sondern machen sich auch in der Jugend- und Aufbauarbeit für den Leistungssport verdient. „Deshalb geht mit dieser Ehrung

explizit auch ein Dank an die Trainerinnen und Trainer der Vereine, ohne die weder das breite Sportangebot noch der Fokus auf Leistung möglich wären“, betont der Bürgermeister.

Als Rahmenprogramm wird vor den Ehrungen die Rubingarde, die große Garde der Taunuseulen, zeigen, welche sportli-

che Leistung sie jedes Jahr erbringt – im Faschingstrubel und mit närrisch guten Nerven sieht man ihnen das harte Training auf der Bühne nicht an.

Weitere Informationen gibt es beim Sport- und Kulturamt, Telefon (06172) 7311263 oder E-Mail an andrea.wolf@friedrichsdorf.de.

red