

Essen und Trinken



Home > Essen und Trinken > Aktuelles

Ebbelwoi «von glücklichen Äpfeln»

Trend zu «Bio»-Durstlöschern

Von Gregor Tholl, 21.06.2006



Die Erfinder des Erfrischungsgetränk «Bionade» zeigen ihr Getränk.

Frankfurt (dpa) Ihren Durst löschen Gäste in vielen Szenelokalen im Rhein-Main-Gebiet zunehmend mit so genannten Bio-Getränken. Sie gelten als hip, wie der Erfolg der Limo «Bionade» aus Franken zeigt. Nun hat der Trend auch das hessische Nationalgetränk erfasst: Bio-Apfelwein steht jetzt in vielen Regalen.

Auf dem Retro-Stil-Etikett der Marke «Fichtekranz» wird der biologische Anbau beschrieben: «Apfelwein von glücklichen Äpfeln».

Noch in den 90er Jahren boomten künstliche Getränke wie «Red Bull». Nun soll es nach dem Geschmack vieler Konsumenten und Anbeter ohne Konzentrate und Zusätze natürlicher

werden. «Bio-Getränke sind wie der gesamte Bio-Lebensmittelmarkt im Aufwind.

Im Gegensatz zum konventionellen Bereich gibt es hier zweistellige Wachstumsraten», sagt der Chefredakteur der in Frankfurt erscheinenden Zeitschrift «Ökotest», Jürgen Stellpflug. Bei Bio-Produkten seien Vitamine natürlichen Ursprungs und nicht zugesetzt, was auch eine Überdosierung beispielsweise von Beta-Carotin verhindern, sagt Stellpflug.

In Szene-Bars in Frankfurt, Berlin oder Hamburg entwickelt sich «Bionade» zu einem Absatzknüller. Es handelt sich um eine nach deutschem Reinheitsgebot gebraute Limonade. Sie entsteht ähnlich wie Bier, ist aber alkoholfrei. Denn besondere Bakterien verwandeln Zucker nicht in Alkohol, sondern in eine wohlschmeckende Säure.

Was simpel klingt, kostete den Erfinder Dieter Leibold sieben Jahre Tüftel. Aber das so entstandene Produkt rettete auch seine Brauerei im fränkischen Ostheim vor der Rhön vor dem Ruin. «Biologisches Erfrischungsgetränk hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe» steht auf dem «Bionade»-Etikett. «Ökotest» verlieh dem Trendgetränk kürzlich das Prädikat «sehr gut».

Die Motivation für die Kelterei Hell mit einem Bio-Apfelwein auf den Markt zu gehen, begründet deren Geschäftsführer Martin Hell: «Uns ist aufgefallen, dass in vielen angesagten Bars in Frankfurt kein Apfelwein zu kriegen ist. Das wollen wir unter anderem ändern.» Und so entstand der Apfelwein «Fichtekranz» in der Kelterei in Laubuseschbach im Taunus. Eigentlich ist der Fichtekranz in Frankfurt und Umgebung ein Zeichen für Lokale, in denen Apfelwein ausgeschenkt wird.

Das Stöfche in Bio-Qualität möchte Hell auch außerhalb des Rhein-Main-Gebiets an den Mann oder die Frau bringen. Trotz des altertümlichen Namens sieht er dafür Chancen. Erstes Testfeld sind in Berlin mehrere Dutzend Gaststätten.

Der Inhaber der Kelterei «Matsch und Brei» aus Neustadt-Speckswinkel (Kreis Marburg-Biedenkopf), Reinhard Kuball, ist mit Bio-Getränken schon lange im Geschäft. «Wir sind in der Zeit der politischen Bewegung Anfang der 80er Jahre entstanden und haben uns damals bewusst einen provozierenden Namen gegeben.» In die «Matsch und Brei»-Säfte komme schon seit mehr als 20 Jahren nur Streuobst von hessischen Wiesen.

Weitere Informationen im Internet:

- » www.fichtekranz.de
- » www.matschundbrei.de
- » www.bionade.de