

# Veganer Wein

*Dr. Michael Zänglein, Sachgebiet Oenologie und Kellertechnik;LWG*

Wieder geht ein Aufschrei durch die Ernährungslandschaft der Bundesrepublik.

Veganismus ist einer der neuen Trends unter den Ernährungsformen. Wo vor 5 Jahren noch große Aufregung herrschte, als billiger, nachgemachter Käse, sogenannter Analogkäse, der wenig bis gar kein tierisches Fett und Eiweiß enthielt, auf Pizza und Käsebrötchen Verwendung fand, ist es heute schick, eben diese Produkte zu einem Vielfachen des damaligen Preises zu kaufen. Und alles nur, weil der Analogkäse nicht mehr Analogkäse, sondern „veganer Käse“ heißt.

Es ist eines von vielen Beispielen, das deutlich zeigt, dass die vegane Ernährung rein gar nichts mit Gesundheitsbewusstsein zu tun hat. Es geht dabei lediglich um die konsequente Vermeidung von tierischen Erzeugnissen im täglichen Bedarf. Angefangen bei Fleisch und Fisch über Milchprodukte und Ei, bis hin zu Wolle, Leder und Seide. Doch der wirkliche Veganer geht konsequenter Weise noch weiter, er verzichtet auch weitestgehend auf Kosmetika und wenn möglich auch auf Medikamente, da diese im Tierversuch getestet werden und sogar auf Produkte, die Palmöl enthalten (z.B. Nuss-Nougat-Crème), da durch die Anbaubedingungen der tierische Lebensraum zerstört wird. Doch so weit reichen der Weitblick und die Kenntnis der Zusammenhänge bei den meisten „Mode-Veganern“ nicht, da sie sich wenig mit den Hintergründen des Veganismus und der Lebensmittelproduktion beschäftigen. Stattdessen folgen sie dem lauter werdenden Ruf nach veganen Produkten und stellen nebenbei die Behauptung auf, dass Wein per se nicht vegan sei.

## **Woher kommt dieser Eindruck?**

Tierische Behandlungsmittel wie Hühnereiweiß, Milcheiweiß, Hausenblase und Gelatine, können im Weinbereich als Klärhilfsmittel und zur Geschmacksharmonisierung eingesetzt werden. Hierbei liegt die Betonung auf „können“!

Denn anders als derzeit vielfach dargestellt, wird längst nicht jeder Wein auch tatsächlich mit tierischen Produkten geschönt. Natürlich ist die Massenproduktion unter Zuhilfenahme der Behandlungsmittel einfacher und zur Qualitätssicherung auch teilweise anzuraten. Allerdings gibt und gab es schon immer auch viele Betriebe, die eine Schönung Ihrer Produkte, egal ob mit Gelatine oder dem pflanzlichen Pendant aus Erbsenprotein, schon aus Prinzip kategorisch ausschließen. Sie setzen auf die natürliche Qualität ihrer Produkte und geben dem Wein Zeit in der Entwicklung und legen den Grundstein für die Qualität schon im Weinberg. Dadurch sind diese Weine dann ganz nebenbei schon seit Jahrzehnten selbstverständlich auch vegan, obwohl es diesen Trend erst seit einigen Jahren gibt.

Doch da wo der Kunde stets den neuesten Tropfen schon kurz nach der Lese erwartet und auf den immer gleichen Geschmack setzt, müssen häufig natürliche Jahrgangschwankungen durch diverse Behandlungsschritte ausgeglichen werden. Den Kundenansprüchen nach früher Verfügbarkeit und Einheitlichkeit des Geschmacks sei Dank!

Doch ist der einfache Austausch der tierischen Behandlungsmittel durch pflanzliche Ersatzprodukte das Ziel? Augenscheinlich schon, denn die Weine enthalten dann keine zugesetzten tierischen Eiweiße mehr und die „Mode-Veganer“ sind zufrieden. Auch wenn durch pflanzliche Ersatzprodukte geschönte Produkte als „vegan“ bezeichnet werden dürfen, sagt dieses Label dennoch nichts über Nachhaltigkeit, guten Geschmack oder gar Qualität aus. Und hier liegt das große Problem in der Wahrnehmung und Kommunikation.

Ein guter Wein braucht gesunde Trauben und Zeit zur Reifung und Harmonisierung. Und er braucht die Akzeptanz und das Verständnis des Kunden, dass jeder Jahrgang seinen eigenen Charakter besitzt. Das macht den Weingenuss erst interessant. Wein braucht definitiv kein Label „vegan“, denn auch dieser Trend wird vergehen! Qualität hingegen - hat Bestand.