



NÜCHTERN INS NEUE JAHR

TEST Alkoholfreier Sekt. Wir haben 12 Produkte getestet, mehr als die Hälfte schnitt mit „sehr gut“ bzw. mit „gut“ ab. Ein Erzeugnis fiel wegen hoher Keimbelastung durch, zwei andere haben mehr mit Limonade gemein als mit Schaumwein.

Der Neujahrsvorsatz, dem Alkohol entsagen zu wollen, eine Schwangerschaft oder die Einnahme von Medikamenten: Es gibt genügend Gründe, mit „alkoholfreiem Sekt“ anzustoßen. Anlass genug also, diese Produkte einmal in einem Test unter die Lupe zu nehmen. Doch bevor wir mit unserem Testbericht beginnen, sind bereits zwei Richtigstellungen nötig. Wir haben unseren Test zwar „alkoholfreier Sekt“ getauft, formal gesehen handelt es sich jedoch um entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure. Weil derartige Getränke jedoch im Allgemeinen als Sekt nachgefragt werden, haben wir die Bezeichnung übernommen. Die zweite Korrektur betrifft den Begriff „alkoholfrei“. Dieser bedeutet nicht, dass derartige Getränke frei von Alkohol sind. Damit ein Getränk als „alkoholfrei“ ausgelobt werden darf, muss es weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten. Bei einem Glas Sekt mit 100 Millilitern entspricht dies einer Alkoholmenge von weniger als 0,5 Millilitern.

12 Produkte im Test

Wir haben 12 alkoholfreie Sekte getestet, neun waren weiß, drei rosé. Eingekauft haben wir die Schaumweine alle online. Bei der Produktrecherche fiel uns einerseits auf, dass keine Eigenmarken im Handel sind – zumindest konnten wir keine finden –, andererseits, dass die Diskonter keinen alkoholfreien Sekt im Sortiment führen. Ebenfalls Fehlanzeige gab es, was Bioprodukte angeht. Letzteres hat in Österreich legislative Gründe, denn bei Bio-Weinen ist eine Entalkoholisierung bzw. teilweise Entalkoholisierung grundsätzlich unzulässig. Zwar können entalkoholisierte Weine bzw. Sekte hergestellt werden, diese dürfen jedoch hierzulande nicht als „bio“ bezeichnet werden. Unterm

Strich fiel unser Test positiv aus. An der Spitze mit „sehr gut“ liegen ex aequo die beiden Rosé-Produkte von Hochriegl und Römer. Fünf Produkte (Henkell, Kupferberg, St. Antony, Brut Argent und Nozeco) schnitten mit „gut“ ab.

Testschlusslicht Chavin

Schlusslicht im Test ist das Produkt von Chavin. Der bei Wein & Co erhältliche Pierre Zero Chardonnay musste wegen hoher Keimbelastung auf „nicht zufriedenstellend“ abgewertet werden. Die Laboruntersuchung offenbarte so hohe Keimwerte, dass die Expertenverkostung aufgrund der Ungenießbarkeit des Produktes ausfallen musste. Für die Laienverkostung haben wir deshalb extra Flaschen aus einer anderen Charge eingekauft. Vom Keimfund waren wir insofern selbst überrascht, als dieser Schaumwein laut Kennzeichnung pasteurisiert wurde. Wir ließen deshalb zusätzlich eine zweite Analyse derselben Charge vornehmen. Dabei wurde das Ergebnis bestätigt.

Keine Freude mit La Gioiosa

Aus einem anderen Grund enttäuscht wurden wir vom „Italian Sparkling Alcohol Free“ von La Gioiosa. Die Marke ist vor allem als Prosecco-Produzent bekannt. Die alkoholfreie Variante wird, wie die alkoholischen Produkte von La Gioiosa, in der klassischen Flasche mit pilzförmigem Stopfen verkauft. Übersetzt bedeutet „La Gioiosa“ Prosecco so viel wie der „freudige Schaumwein“. Die Freude wurde allerdings beim Blick auf die Zutatenliste geschmälert. Laut dieser fehlt hier nämlich die alles entscheidende Zutat, nämlich „Wein“. „Italian Sparkling Alcohol Free“ enthält demnach lediglich Traubenmost. Das Ergebnis der chemischen Analysen untermauert unsere Annahme.

Foto: Shebeko/Shutterstock.com

Alkoholfreier Sekt – Konsument:innen fragen, wir antworten

Wie wird alkoholfreier Schaumwein hergestellt?

Basis für alkoholfreien Schaumwein bildet ein guter Grundwein, der genauso hergestellt wird wie bei normalem Schaumwein/Sekt. Der Wein enthält also ebenfalls Alkohol, der wieder entzogen werden muss. Dieser Prozess findet bei niedrigen Temperaturen zwischen 30 und 35 Grad statt. Der Alkohol verdampft und die gleichsweise niedrige Temperatur hat den Vorteil, dass sie aromaschonend ist. Mit dem Alkohol wird allerdings ein wesentlicher Geschmacksträger entzogen. Der Wein schmeckt nun eher bitter, die Säure steht stark im Vordergrund. Um dies auszugleichen, werden oft Traubenmost(konzentrat) und Zucker eingesetzt. Deshalb schmeckt alkoholfreier Schaumwein oftmals süßer als die alkohohaltige Variante. Beim normalen Sekt wird die prickelnde Note oft durch eine zweite Gärung erreicht, bei der Kohlensäure entsteht. Bei alkoholfreiem Schaumwein ist das nicht möglich, da durch die Gärung erneut Alkohol entstehen würde. Aus diesem Grund wird Kohlensäure zugesetzt.

Wie viel Zucker enthält alkoholfreier Schaumwein?

Die enthaltene Zuckermenge ist auf dem Etikett deklariert. Im Test lag der analysierte Zuckeranteil bei den echten alkoholfreien Schaumweinen zwischen 3,5 (St. Antony) und 7,1 (Hochriegl) g/100 ml. Bei den Produkten, die ohne Wein als Grundstoff hergestellt werden, lag der Wert bei 4,4 bzw. 6,7 g/100 ml.

Hat alkoholfreier Schaumwein weniger Kalorien als „echter“ Sekt?

Eindeutig ja. Bei den getesteten Produkten hatte ein Glas (100 ml) zwischen 19 und 29 Kalorien, also durchschnittlich ca. 25 kcal. „Echter“ Sekt hat etwa dreimal so viele Kalorien.

Woraus besteht alkoholfreier Schaumwein?

Die Hauptzutaten sind entalkoholisierter Wein, Traubenmost, Kohlen-

säure und ein Konservierungsmittel, meist Schwefeldioxid. Manche Hersteller verwenden neben Traubenmost zusätzlich Zucker (Saccharose) zum Süßen. Einige Produzenten helfen mit (natürlichen) Aromengeschmacklich nach. Daneben fanden wir auch Zutaten wie Hefeextrakt, Eichenholzextrakt und einen Stabilisator.

Warum wird Schwefel eingesetzt?

Er konserviert und verlängert so die Haltbarkeit, verhindert die Oxidation und hat eine mikrobielle Wirkung. Bei der Weinbereitung gehört Schwefel in Form von Schwefeldioxid (SO₂) bzw. schwefeliger Säure (H₂SO₃) zu den notwendigen chemischen Hilfsmitteln, die gesetzlich mit Obergrenzen geregelt sind.

Wie lange ist alkoholfreier Sekt haltbar?

Bei alkoholfreien Schaumweinen kann man von einer Haltbarkeit von etwa drei Jahren ausgehen.

Kann man während der Schwangerschaft alkoholfreien Sekt trinken?

Alkoholfreier Sekt eignet sich wie alkoholfreier Wein oder alkoholfreies Bier zu besonderen Gelegenheiten auch während der Schwangerschaft zum Anstoßen. Es sollte allerdings eine Ausnahme bleiben, denn „alkoholfrei“ heißt nicht gleich „frei von Alkohol“. Als „alkoholfrei“ ausgelobte Getränke müssen nur weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten.

Stimmt es, dass „echter“ Sekt die Milchproduktion fördert?

Nein, alkoholische Getränke regen die Milchbildung nicht an, sie verringern sie möglicherweise. Alkohol hemmt die Bildung von Oxytocin und damit den Milchspendereflex. Da Alkohol auch in die Muttermilch übergeht, sollte auf Alkohol während der Stillzeit verzichtet werden. Auch hier gilt: Lieber mit einem Glas alkoholfreiem Sekt anstoßen, wenn es etwas zu feiern gibt.

„Traubenfrei“

Ähnlich liegt der Fall beim Produkt von Noblier Sparkling, das auf feingeist.at unter der Rubrik „alkoholfreie Schaumweine“ angeboten wurde. Laut Zutatenliste entspricht „Noblier Sparkling“ jedoch eher einer Limonade als dem, was man sich gemein unter einem Schaumwein vorstellt. Weder Wein noch Traubenmost haben es hier in die Flasche geschafft. Ausgewiesen sind: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma, Farbstoff: Zuckerkaramell, Konservierungsmittel: E202 (Kaliumsorbat). Immerhin ist bei diesem Produkt bei genauem Hinschauen auf der Flasche ersichtlich, dass es sich um keinen alkoholfreien Schaumwein, sondern um ein Erfrischungsgetränk mit Mehrfruchtgeschmack handelt.

Zusammensetzung und Chemie

In das Testergebnis gingen sechs Testparameter ein. Im Punkt Zusammensetzung ging ein, ob Aromen (inkl. natürliche) verarbeitet wurden, und wie viele Zusatzstoffe den Weg in die Flasche fanden. Der Einsatz von Aromen ist – das zeigen immerhin sieben Produkte – nicht notwendig

und bei den Zusatzstoffen kommt man im Wesentlichen mit dem Konservierungsmittel Schwefeldioxid aus. Beim Testparameter Chemie untersuchten wir auf klassische Qualitätsparameter der Schaumweinanalytik wie beispielsweise Alkoholgehalt, Glyceringehalt, schwefelige Säure, Gesamtzucker oder den Druck in der Flasche sowie auf Konservierungsmittel. Erfreulich ist, dass der Alkoholgehalt bei allen Produkten unter 0,5 Volumenprozent lag. Weniger freute uns, dass im Getränk von Schloss Raggendorf Sorbinsäure in höheren Mengen nachweisbar war, obwohl diese in der Zutatenliste gar nicht aufscheint. Zudem enthält das Produkt 20 Prozent mehr Kalorien, als auf der Flasche angegeben sind. Am meisten auszusetzen gab es aber bei La Gioiosa. Hier ist Citronensäure zwar angeführt, aber nicht enthalten. Außerdem konnte bei der chemischen Untersuchung kein Glycerin nachgewiesen werden, was darauf hindeutet, dass für die Herstellung kein Wein verwendet wurde. Dies trifft auch auf das Erfrischungsgetränk von Noblier zu.

Mikrobiologie und Pestizide

Die Mikrobiologie der getesteten Produkte war weitgehend unauffällig. In

zehn der zwölf Proben waren keine keimfähigen Mikroorganismen nachweisbar. Im Produkt Schloss Raggendorf konnten wir sehr geringe Mengen an Bakterien nachweisen. In der Flasche von Chavin fanden wir, wie bereits erwähnt, eine massive mikrobiologische Kontamination mit Hefen und Bakterien. Außerdem ließen wir die Proben auf sieben im Weinbau gängige Pestizide analysieren, nämlich Boscalid, Cyprodinil, Fenhexamid, Fludioxonil, Mepanipyrim, Procymidon und Primethanil. Nur in einem Produkt (Brut Dargent) war eine Spur eines Pestizids nachweisbar.

Sensorik

Wir unterzogen die Testprodukte auch einer Experten- und einer Laienverkostung. Die Ergebnisse fielen ähnlich aus und bewegten sich zwischen „gut“ und „durchschnittlich“. Die Produkte von Hochriegl und Römer waren die einzigen, die bei beiden Verkostungen mit „gut“ abschnitten. Das Produkt von Chavin wurde dabei, wie bereits erwähnt, von den Expert:innen aufgrund seiner Keimbelastung nicht verkostet, da es mikrobiell stark belastet war, somit entfällt hier das Urteil. Bei der Laienverkostung schmutzelten wir einen „Kindersekt“ unter die Produkte. Wir

Abbildungsnummer	Marke	Bezeichnung	TESTURTEIL		Gekauft bei ...	Preis/Flasche (0,75l) in €	Vegan-Kennzeichnung	ZUSAMMENSETZUNG 10 %	
			Erreichte von 100 Prozentpunkten					Zusatzstoffe	Ohne Aromen
1	Hochriegl	Alkoholfrei, Rosé	sehr gut (85)		Gurkerl	7,99		++	++ ✓
2	Römer	Alkoholfrei Rosé Light	sehr gut günstig (85)		Interspar, weinwelt.at	3,49		++	++ ✓
3	Henkell	Alkoholfrei Sparkling Blanc, Weiß	gut (78)		Interspar, weinwelt.at	6,99	✓	o	++
4	Kupferberg	Alkoholfrei Weiß	gut (77)		Interspar, weinwelt.at	5,99		++	++ ✓
5	St. Antony	% Antony Alkoholfrei Weiß	gut (76)		Wein & Co	12,99		++	++ ✓
6	Brut Dargent	Chardonnay Free Weiß	gut (72)		Interspar, weinwelt.at, Gurkerl	6,99		++	++ ✓
7	Nozeco	Fine Sparkling, Alcohol Free, Weiß	gut günstig (70)		Gurkerl	4,39	✓	o	++
8	Bon Voyage	Pinot Noir Alkoholfrei, Rosé	durchschnittlich (53)		Gurkerl	4,89		++	++ ✓
9	Schloss Raggendorf	Sparkling Alcohol Free Weiß	durchschnittlich (53)		Webshop Schloss Raggendorf	4,99		++	++ ✓
10	Noblier	Sparkling, Weiß	durchschnittlich (42)		feingeist.at	5,90		-	o
11	La Gioiosa	Italian Sparkling, Alcohol Free, Weiß	weniger zufriedenst. (34)		Interspar, weinwelt.at	6,99	✓	-	o
12	Chavin	Pierre Zero Chardonnay Weiß	nicht zufriedenstellend (10)		Wein & Co	7,49	✓	-	o

Bei gleicher Punktezahl Reihung alphabetisch.

Zeichenerklärung: ✓ = ja entf. = entfällt ¹⁾ führt zur Abwertung **Beurteilungsnoten:** sehr gut (+ +), gut (+), durchschnittlich (o), weniger zufriedenstellend (-), nicht zufriedenstellend (- -) **...für Ohne Aromen:** ja, nein **Prozentangaben** = Anteil am Endurteil **Preise:** Oktober 2023

wollten wissen, ob ein geschmacklicher Unterschied zwischen alkoholfreiem Sekt und Kindersekt feststellbar ist. Dem war nicht so. Zwar tauchte bei der Laienverkostung hin und wieder die Frage auf, ob sich ein Kindersekt unter den Produkten befände, dies war aber immer dann der Fall, wenn sich der „echte“ Kindersekt gerade nicht unter den Proben befand. Bei den Kommentaren zur Verkostung zeigte sich auch, dass alkoholfreier Sekt eher süß schmeckt und von Personen bevorzugt wird, die lieblicheren Sektarten zugeneigt sind. Häufig wurde auch eine gewisse Ähnlichkeit zu Holundersaft oder Almdudler angemerkt.

Aufmachung

Wir schauten uns auch die Aufmachung und Kennzeichnung der Produkte genauer an. Da die rechtliche Lage in dieser Produktgruppe nicht eindeutig geklärt ist, konnten wir keine klassische Kennzeichnungsbeurteilung vornehmen. Kein Produkt wird in Österreich hergestellt, daher sind hier viele nationale Verordnungen maßgeblich. Für die Beurteilung haben wir rechtliche Rahmenbedingungen herangezogen und uns die Kennzeichnungen hinsichtlich ihrer Konsumentenfreundlichkeit angesehen. Grundsätzlich kritisch sehen wir,

	CHEMIE 25 %	MIKROBIOLOGIE 5 %	PESTIZIDE 5 %	SENSORIK 40 %	Expertenverkostung	Laienverkostung	AUFMACHUNG 15 %
	++	++	++	+	+	+	++
	++	++	++	+	+	+	++
	++	++	++	o	o	+	++
	++	++	++	+	o	+	o
	++	++	+	o	o	o	o
	++	++	++	o	o	+	o
	o	++	++	o	o	o	--
	o	o	++	o	o	+	--
	o	++	++	o	o	o	--
	--	++	++	o	o	o	--
	++	-- ¹⁾	++	o	entf.	o	o



dass alkoholische Getränke von bestimmten Angaben, die bei nicht-alkoholischen Getränken verpflichtend sind, ausgenommen sind. So mussten etwa bislang bei Wein oder Bier keine Angaben zu Nährwerten und Inhaltsstoffen gemacht werden. Auch gesundheitsbezogene Warnhinweise sind nicht verpflichtend. Ab 8. Dezember gelten allerdings neue Vorschriften was die Kennzeichnung von Weinen anbelangt.

MEHR ZUM THEMA

Die Stellungnahmen der Anbieter mit dem Testurteil „weniger-“ bzw. „nicht zufriedenstellend“ sowie die Testkriterien finden Sie unter konsument.at/alkoholfreiersekt23. Mit Ihrem Abo bzw. bei Kauf eines 24-h-Tickets haben Sie Zugriff auf den Produktfinder.



GUT&GÜNSTIG

Als GUT&GÜNSTIG bzw. SEHR GUT&GÜNSTIG empfehlen wir Produkte mit ausgewogenem Preis-Leistungs-Verhältnis, im aktuellen Test Römer Alkoholfrei Rosé Light und Nozeco Fine Sparkling, Alcohol Free, Weiß. Infos zu unseren Auswahlkriterien finden Sie unter konsument.at/gut-und-guenstig.



KONSUMENT-TIPPS

Vor- und Nachteile. Alkoholfreier Sekt hat nicht nur sehr wenig Alkohol, sondern auch deutlich weniger Kalorien als Bier oder Wein und ist daher jedenfalls die gesündere Wahl. Wer allerdings trockenen und säurebetonten Schaumwein mag, der kommt weniger auf seine Kosten. Die alkoholfreie Variante ist deutlich lieblicher und süßer.

Haltbarkeit. Alkoholfreier Sekt wird nicht gerade besser, wenn man ihn lange lagert, auch im Weinkeller sollte man ihn nicht länger als drei Jahre aufbewahren. Bei der Lagerung sollten die Flaschen am besten aufrecht stehen und vor dem Öffnen sollte man die Flasche gut kühlen.

Schaumwein oder Limonade? Auch beim alkoholfreien Sekt gibt es Unterschiede und beim Einkauf lohnt sich ein Blick auf die Zutatenliste. Manche Produkte, die vermeintlich als Schaumwein daher kommen, enthalten weder Wein noch Traubenmost und haben eher den Charakter einer Limonade.

Foto: Anastasia Soshenkova/Shutterstock.com

