

Projektendbericht

Datenerhebung Trinkweinbilanz

Projektlaufzeit: 01.10.2016 – 31.01.2017

Prof. Dr. Simone Loose

Ole Lukas Kohlmann

Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung

Hochschule Geisenheim

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Inhaltsverzeichnis

Tabellenverzeichnis	III
Anhangsverzeichnis	III
Abkürzungsverzeichnis	IV
1. Einleitung und Motivation	1
1.1 Zielsetzung des Projektes	2
1.2 Arbeitsplan	2
1.3 Aufbau des Abschlussberichtes	4
2. Der deutsche Weinmarkt	5
3. Verarbeitungsweine in Deutschland	7
3.1 Definition	7
3.2 Eckdaten	7
3.3 Vorgehensweise	9
3.4 Weinhaltige Lebensmittel und Erzeugnisse – Auflistung	9
3.4.1 Traubensaft	10
3.4.2 Federweißer	11
3.4.3 Weinessig	12
3.4.4 Weinsauerkraut	13
3.4.5 Weinhaltige Getränke	15
3.4.6 Perlwein	17
3.4.7 Alkoholfreier Wein & Schaumwein	18
3.4.8 Alkoholreduzierter Wein & Schaumwein	19
3.4.9 Weinbrand	19
3.4.10 Sonstige	21
4. Fazit	24
4.1 Schätzung der Verarbeitungsweine in Deutschland	24
4.2 Herkunft der Weine	26
4.3 Empfehlungen & Ausblick	26
Literaturverzeichnis	IV
Anhang	VI

Tabellenverzeichnis

<i>Tabelle 1</i> <i>Trinkweibilanz für das Wirtschaftsjahr 2014/15</i> _____	5
<i>Tabelle 2</i> <i>Verarbeitungsweine in Deutschland im Jahre 2000</i> _____	8
<i>Tabelle 3</i> <i>Übersicht der zu bearbeitenden weinhaltigen Produkte</i> _____	10
<i>Tabelle 4</i> <i>Minimale und maximale Bereiche mit Einschätzung Projektteam</i> _____	24

Anhangsverzeichnis

<i>Anhang 1</i> <i>Liste der Produzenten</i> _____	VI
--	----

Abkürzungsverzeichnis

BSI	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und Importeure
BmJV	Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz
Destatis	Statistisches Bundesamt Deutschland
dpa	Deutsche Presseagentur
DWV	Deutscher Weinbauverband
ha	Hektar
hl	Hektoliter
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
OIV	Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (Internationale Organisation für Rebe und Wein)
VdF	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie
VO	Verordnung

1. Einleitung und Motivation

Der Deutsche Weinbauverband erstellt jährlich in Kooperation mit dem Geisenheimer Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung sowie der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung eine Trinkweinmarktbilanz. Diese gibt einen Überblick zum mengenorientierten Gesamtabsatz an Still- und Schaumweinen auf dem deutschen Inlandsmarkt. Die Bilanz wird alljährlich neu berechnet, basierend auf den aktuell zur Verfügung stehenden Eckdaten des Statistischen Bundesamtes zum inländischen Weinmarkt im Weinwirtschaftsjahr (01. August bis 31. Juli).

Die Trinkweinbilanz ist die einzige Weinmarktstudie, welche die Gesamtentwicklung, unabhängig von einzelnen Vermarktungskanälen, erfasst. Sie beinhaltet summarisch alle Absatzwege auf dem Inlandsmarkt, vom Direktverkauf ab Hof, über den Weinverkauf im Fach-, Lebensmittel- und Versandhandel bis hin zur Gastronomie.

Bei der Erstellung der Weinmarktbilanz werden auf Grundlage offizieller Daten die Weineinfuhren und die Weinproduktion zum Weinbestand am Anfang des Wirtschaftsjahres addiert, Weinexporte, der Weinbestand am Ende des Jahres sowie Verarbeitungsweine werden davon abgezogen. Verarbeitungsweine sind dabei solche Weine, die nicht als Wein direkt konsumiert werden, sondern zur Herstellung anderer Produkte, beispielsweise Weinessig oder Weinsauerkraut, verwendet werden. Weil damit viele verschiedene Branchen umfasst werden, kann der Umfang der Verarbeitung von Wein statistisch schlecht erfasst werden und wird deshalb als kalkulatorische Größe angesetzt. Diese Position wurde zuletzt im Jahre 2002 mithilfe von verschiedenen Expertenmeinungen der jeweiligen Branchen geschätzt.

1.1 Zielsetzung des Projektes

Ziel des von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) geförderten Projektes ist es, die aktuell benötigte Weinmenge der deutschen Verarbeitungsweine zu quantifizieren, um somit das Ergebnis der Weinmarkt看anz genauer beziffern und aktualisieren zu können.

Dazu sollen Weiterverarbeitungsprodukte von Wein identifiziert werden und auf Basis von Expertenmeinungen und offiziellen Statistiken eine Schätzung abgegeben werden, wie viel Wein jährlich zur jeweiligen Produktion in Deutschland benötigt wird. Weiterhin soll die Herkunft dieser Verarbeitungsweine quantifiziert und die Gesamtmenge an Verarbeitungswein abgeschätzt werden, die in der Trinkweinbilanz angesetzt werden kann.

1.2 Arbeitsplan

Die Projektergebnisse wurden anhand folgenden Arbeitsplans erreicht:

1) Identifizieren aller Produktklassen, die Verarbeitungsweine enthalten

- Aktualisierung der Klassifikation von Bock (2000), der 8 Kategorien mit bis zu 12 Unterkategorien abgegrenzt hat
 - Destillation zur Marktregulierung (nicht mehr zulässig)
 - Deutscher Traubensaft
 - Federweißer
 - Weinessig
 - Alkoholfreier Wein/Schaumwein
 - Alkoholreduzierter Wein/Schaumwein
 - Wein zur Herstellung von Weinsauerkraut
 - Sonstiges (Perlwein, weinhaltige Getränke, Weinbrand, Traubenbrände, Weinliköre, Weinessig-Aperitifs, Weingummi, Weindessert, Wein-Nudel, Riesling-Senf, Weingelee, Sektgelee, Weinbrandpralinen, Riesling-Gutzjer)
- Gespräche mit Branchenexperten

2) Identifizieren der Hersteller von Produkten aus Verarbeitungsweinen

- Besuche des Lebensmitteleinzelhandels (Storechecks) und Aufnahme aller Produkte aus 1)
- Diese umfassen sowohl den
 - Discount (Aldi, Lidl, Netto, Penny, Norma)
 - Supermärkte (Edeka, Rewe),

- Verbrauchermärkte (Hit, Globus, Real)
- als auch Fachgeschäfte (z.B. Karstadt Lebensmittelabteilung, Feinkostläden)
- Identifikation der Hersteller dieser Produkte aus den Produzentenangaben
- Recherche der Kontaktdaten der Hersteller im Internet
- Recherche der Kontaktdaten von Verbänden (z.B. Verband der Essighersteller, Bundesverband der Spirituosen-Industrie, etc.)

3) Einholen von Expertenmeinungen zur Quantifizierung der Verwendung von Wein für die Produkte mit Verarbeitungswein

- Kontaktierung aller Hersteller mit Bitte um Angabe der eigenen eingesetzten Menge und des geschätzten Branchenvolumens
- Fahrten zum Produktionsstandort und Telefonate
 - Weinkommissionäre
 - Hersteller von Sauerkraut
 - Hersteller von Essig
 - Fruchtsafthersteller und Keltereien
 - Produzenten von Branntwein
 - Entalkoholisierer
- Recherche zum Gesamtbranchenvolumen in Datenbanken (z.B. Statistisches Bundesamt, Branchenverbände, GfK, IRI, Nielsen etc.)
- Triangulierung der einzelnen Ergebnisse, Bildung von Minimal- und Maximalwerten sowie geschätzten Mittelwerten

4) Quantifizierung der Herkunft der Verarbeitungsweine (Deutschland vs. Import)

- Kontaktierung aller Hersteller mit Bitte um Angabe der Herkunft der eingesetzten Verarbeitungsweine
- Telefongespräche und Besuche am Produktionsstandort
- Triangulierung der einzelnen Ergebnisse

5) Abschätzung des Gesamt-Marktvolumens

- Abgrenzung welche der Produktkategorien zur engeren Kategorie der Verarbeitungsweine gezählt werden sollten
- Ermittlung des Gesamtvolumens

1.3 Aufbau des Abschlussberichtes

Hierfür wird im ersten Schritt eine allgemeine Einführung in den deutschen Weinmarkt gegeben und die angesprochene Weinmarktbilanz kurz aufgezeigt. Anschließend werden die bisherigen Ergebnisse zum Thema Verarbeitungsweine als Ausgangsbasis dargelegt. Danach erfolgt schrittweise die aktualisierte Quantifizierung von Verarbeitungsweinen in Deutschland. Primär beruht der Bericht auf Aussagen unterschiedlicher Marktteilnehmer. Insbesondere die Branchen von Weinessig, Weinsauerkraut und Weinbrand sind hierbei von Bedeutung, da diese Lebensmittel nicht in der Kategorie der „Weinerzeugung“ aus der Trinkweinbilanz festgehalten werden. Sekundär werden jedoch auch andere weinhaltige Erzeugnisse beleuchtet, beispielsweise der Glühwein oder der alkoholfreie Wein. Zudem werden allgemeine Informationen und rechtliche Grundlagen für jedes Produkt aufgezeigt – diese sind oftmals maßgeblich entscheidend für die eingesetzte Menge an Wein.

Schließlich werden alle gesammelten Informationen im Fazit zusammengetragen und Hochrechnungen für jede Produktkategorie abgegeben, um eine konkrete Menge an Verarbeitungsweinen in Deutschland nennen zu können. Da der Begriff der Verarbeitungsweine unterschiedlich ausgelegt und definiert werden kann, wird am Ende ebenfalls eine Empfehlung gegeben, welche weinhaltigen Produkte mit in die Gesamtberechnung miteinfließen und welche hingegen eher in die Kategorie der Weinerzeugung einberechnet werden sollten.

2. Der deutsche Weinmarkt

Im Folgenden wird ein kurzer Überblick über den deutschen Weinmarkt gegeben. Der gesamte Weinkonsum in der Bundesrepublik Deutschland ist in den letzten Jahren relativ konstant geblieben. Bereits seit 1999 werden von der deutschen Bevölkerung jährlich etwa 20 Mio. Hektoliter (hl) Wein konsumiert. Dieser Wert unterliegt nur geringen Jahrgangsschwankungen (vgl. OIV Extracts, 2016).

Wie bereits in der Einleitung erwähnt, werden diese Daten in der Weinmarkt看bilanz der Deutschen Weinbauverbandes genauer auf den deutschen Wein, importierte Waren sowie auf Schaumwein aufgeschlüsselt. Tabelle 1 zeigt diese Bilanz für das Wirtschaftsjahr 2014/15.

Tabelle 1 Trinkweinbilanz für das Wirtschaftsjahr 2014/15

	Gesamt <i>in 1.000 hl</i>	Deutscher Wein <i>in 1.000 hl</i>	Ausländ. Wein <i>in 1.000 hl</i>	Schaumwein <i>in 1.000 hl</i>
Anfangsbestand	11.324	6.888	1.836	2.600
+ Weineinfuhren	15.392		12.500	2.892
+ Weinerzeugung	9.294	9.019		275
= Summe	36.010	15.907	14.336	5.767
- Weinausfuhren	3.956	1.160	2.539	257
- Verarbeitung	500	150	350	
= zur Verfügung stehende Menge	31.554	14.597	11.447	5.510
- Endbestand	11.988	7.609	1.803	2.576
= vermarktete Menge	19.566	6.988	9.644	2.934
= theoretischer Pro-Kopf-Verbrauch [in L/Person]	24,1	8,6	11,9	3,6

Quelle: DWV, 2015

Wie dargestellt, werden zum Lagerbestand am Anfang des Jahres die Weinimporte und die deutsche Weinproduktion addiert. Dieser Wert belief sich 2015 auf 36 Mio. Hektoliter. Davon subtrahiert werden nun die Exporte sowie die Weine, welche für die weitere Verarbeitung verwendet werden.

Für die deutsche Bevölkerung standen 2015 also rund 31,5 Mio. Hektoliter Wein zur Verfügung. Knapp 12 Mio. Hektoliter, davon größtenteils der aktuell geerntete Jahrgang, blieben zur weiteren Bereitung in den Lagern. Daraus ergibt sich eine vermarktete Menge von 19,5 Mio. Hektoliter im angegebenen Wirtschaftsjahr. Geteilt

durch die Einwohnerzahl Deutschlands lässt sich damit ein theoretischer Pro-Kopf-Konsum an Wein (inklusive Schaumwein) von 24 Liter/Kopf jährlich errechnen (vgl. DWV, 2015, S.52). Dieser Wert ist im Gegensatz zum Konsum in vielen anderen europäischen Weinbauländern in den letzten Jahrzehnten nur marginal gesunken (vgl. OIV Extracts, 2016).

Weiterhin zeigt Tabelle 1, dass knapp 60 % der vermarkteten Menge Wein aus dem Ausland stammt. Gut ein Drittel dieser importierten Weine kommt aus Italien, danach folgen Spanien und Frankreich mit jeweils knapp 20 % (vgl. Euromonitor, 2015, S.18). Ob dieses Verhältnis bei den Verarbeitungsweinen ähnlich ist, soll ebenfalls im Zuge dieses Projektes geklärt werden.

3. Verarbeitungsweine in Deutschland

Im Folgenden sollen zuerst die bisherigen Daten zum Thema Verarbeitungsweine aufgezeigt werden. Schließlich wird die eigentliche Vorgehensweise der Recherche im Projekt erläutert, um dann die gesammelten Ergebnisse zu den jeweiligen Produkten zu präsentieren.

3.1 Definition

Im Sinne des Weingesetzes werden Verarbeitungsweine in drei Kategorien eingeteilt.

- a) *„Wein, der zur Herstellung von Wein mit der Angabe „Europäischer Gemeinschaftswein“ [...] bestimmt ist;“*
- b) *„Wein, der zur Herstellung von Schaumwein oder Qualitätsschaumwein ohne Rebsortenangabe bestimmt ist;“*
- c) *„Wein, der zur Herstellung von aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails, weinhaltigen Getränken, alkoholfreiem oder alkoholreduziertem Wein oder daraus hergestellten schäumenden Getränken, Weinessig oder anderen Lebensmitteln, die keine Erzeugnisse sind, bestimmt ist.“*

(Rathke und Boch, 2012, S. 16 f.)

Diese Definition wurde im Jahre 2000 im Rahmen der Hektarertragsregelung geschaffen. Das maximale Ertragslimit ist in Deutschland auf 200 Hektoliter pro Hektar festgelegt. Seit 2009 ist der Begriff des Verarbeitungsweines im deutschen Weinrecht durch den Ausdruck „Grundwein“ ersetzt, die Definition bleibt hingegen gleich (vgl. Rathke und Boch, 2012, S. 16 f.).

Wenn in diesem Bericht von Verarbeitungsweinen gesprochen wird, sind damit ausschließlich die Produkte der Kategorie c) aus oben genannter Definition gemeint.

3.2 Eckdaten

Die Menge an Verarbeitungsweinen wird für das Wirtschaftsjahr 2014/15 mit 0,5 Mio. Hektolitern angegeben. Auch hier wird – wie bei der gesamten vermarkteten Weinmenge – von einem größeren Teil an ausländischem Wein ausgegangen: 150.000 Hektoliter stammen aus Deutschland, die restlichen 350.000 Hektoliter aus

dem Ausland (DWV, 2015, S. 52). Für welche Produkte dabei welche Mengen an Wein veranschlagt werden, ist hingegen nicht bekannt.

Die letzte genauere Schätzung der Verarbeitungsweine datiert auf das Jahr 2002. Tabelle 2 stellt die damals veranschlagten Mengen der unterschiedlichen Produkte dar.

Diese Daten wurden dabei von verschiedenen Expertenaussagen und Quellen zusammengetragen, werden allerdings vom Ersteller dieser Übersicht selbst als zu undifferenziert betrachtet. Insbesondere die Kategorie 8 „Sonstige“ müsse besser aufgeschlüsselt werden, um eine genauere Abgrenzung zu erlangen. Die gesamte Menge von 1 Mio. Hektoliter wird der Quelle nach insgesamt als zu niedrig angesehen (vgl. Bock, 2002, S. 5). Daneben wird nicht genauer erläutert, was unter die Definition der Verarbeitungsweine fällt und was nicht.

Tabelle 2 Verarbeitungsweine in Deutschland im Jahre 2000

Pos.	Produkte	'000 hl
1	Destillation zur Marktregulierung	466
2	Deutscher Traubensaft	125
3	Federweißer	80
4	Weinessig	80
5	Alkoholfreier Wein/Schaumwein (< 0,5 % vol. vorhandener Alkohol)	70
6	Alkoholreduzierter Wein/Schaumwein (0,5 % vol. - 4 % vol. vorhandener Alkohol)	10
7	Wein zur Herstellung von Weinsauerkraut	22
8	Sonstige: Perlwein, weinhaltige Getränke (z.B. Sangria, Bowle), Weinbrand, Traubenbrände, Weinliköre, Weingummi, Weindessert, Weingelee, Weinbrandpralinen	147
Total	Alle Produkte	1 000

Quelle: Bock, 2002

Zum Zeitpunkt der Durchführung des Projektes sind die Daten nicht mehr aktuell. Im Jahre 2009 wurde beispielsweise im Zuge der EU-Weinmarktreform die Destillation zu marktregulierenden Zwecken (damals noch mit Abstand größte Position) gänzlich abgeschafft. Damit fällt fast die Hälfte der veranschlagten Menge weg (vgl. Amtsblatt der Europäischen Union, 2008b, S. 2). Dementsprechend ist eine Aktualisierung dieser Schätzung notwendig.

3.3 Vorgehensweise

Aus dem Weinrecht ergeben sich bereits die meisten Lebensmittel und Erzeugnisse, welche in diesem Projekt als Verarbeitungsweine untersucht werden sollen. Daneben sollen aber auch andere Produkte in die Analyse einbezogen werden, die bereits in der letzten Erhebung von 2002 miteingeflossen sind. Somit lassen sich mögliche Veränderungen der Mengen in den letzten 14 Jahren darstellen. Alle Produkte, die es zu bearbeiten gilt, werden schließlich in Kapitel 3.4 auflistet. Die Reihenfolge orientiert sich an der Wertschöpfungskette der Weinbereitung: Vom Traubensaft über den Jungwein bis hin zum fertigen weinbaulichen Erzeugnis.

Um die großen Hersteller der weinhaltigen Lebensmittel und Erzeugnisse ausfindig zu machen, wurde ein Store-Check in verschiedenen Verbrauchermärkten, Supermärkten und Discountern, sowie eine Online-Recherche durchgeführt. Die gesamte Liste der identifizierten Produzenten inklusive ermittelter Ansprechpartner zum Zeitpunkt der Projektlaufzeit befindet sich im Anhang, um eine zukünftige Aktualisierung der Daten zu vereinfachen.

Im nächsten Schritt wurden über E-Mails und Telefonate Ansprechpartner mit Marktinformationen gesucht um somit Expertenmeinungen heranzuziehen. Auch bei den Verbänden der jeweiligen Branche wurden Anfragen gestellt, um eine möglichst fundierte Abschätzung des gesamten Marktes zu erhalten und die verschiedenen Aussagen vergleichen und triangulieren zu können.

3.4 Weinhaltige Lebensmittel und Erzeugnisse – Auflistung

Im folgenden Abschnitt werden alle recherchierten Produkte aufgelistet und die jeweiligen Aussagen von Experten und Marktteilnehmern zusammengefasst, um darauf basierend eine möglichst genaue Abschätzung abzugeben, wie viel Wein zur Herstellung der Endprodukte verwendet wird.

Daneben werden allgemeine Informationen dargestellt, ein kurzer Marktüberblick zu den jeweiligen Produkten gegeben sowie rechtliche Grundlagen aus den entsprechenden Gesetzen, Richtlinien oder Verordnungen aufgezeigt. Tabelle 3 auf der nächsten Seite zeigt alle Produkte, die es in diesem Projekt zu untersuchen gilt.

Tabelle 3 Übersicht der zu bearbeitenden weinhaltigen Produkte

Pos.	Produkte
1	Traubensaft
2	Federweißer
3	Weinessig
4	Wein zur Herstellung von Weinsauerkraut
5	Weinhaltige Getränke (inkl. Aromatisiertem Wein & aromatisierten weinhaltigen Getränken/Cocktails)
6	Perlwein & sonstiger Schaumwein
7	Alkoholfreier Wein/Schaumwein (< 0,5 %vol. vorhandener Alkohol)
8	Alkoholreduzierter Wein/Schaumwein (0,5 %vol. - 4 %vol. vorhandener Alkohol)
9	Weinbrand
10	Sonstige: Weinlikör, Weingummi, Weindessert, Weingelee, Weinbrandpralinen, Wein-Senf, Verjus, Traubenkernprodukte, Trester- & Hefebrand
Total	Alle Produkte

3.4.1 Traubensaft

Traubensaft ist im Weingesetz als nicht gegorenes, aber gärfähiges Erzeugnis definiert, welches nach (thermischer) Behandlung „zum Verzehr in unverändertem Zustand geeignet ist“ (Rathke & Boch, 2012 S. 40). Ausgangsprodukt dürfen dafür frische Trauben oder konzentrierter Traubenmost sein, ein Alkoholgehalt von bis zu 1 %vol. wird geduldet. Wie für den Verarbeitungswein ist auch für deutschen Traubensaft ein Hektarhöchsterttrag von 200 Hektolitern pro Hektar festgesetzt (vgl. Rathke & Boch, 2012 S. 40).

Zwar wird in jedem deutschen Supermarkt, Verbrauchermarkt oder Discounter Traubensaft von großen Herstellern wie Eckes-Granini, Albi oder Amecke

angeboten, der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in der Bundesrepublik jedoch nur bei 0,8 Litern jährlich (vgl. VdF, 2014).

Die gesamte in Deutschland abgefüllte Menge an Traubensaft beläuft sich laut Statistischem Bundesamt (Destatis) auf 651.000 Hektoliter. Dieser Wert basiert auf Angaben von deutschen Unternehmen mit mehr als 20 Mitarbeitern (vgl. Destatis, 2016a, S. 17; 2016b, S. 17). Laut Aussagen mehrerer Marktteilnehmer und Erzeuger ist der Großteil des verfügbaren Traubensaftes nicht deutscher Herkunft, sondern wird insbesondere aus Italien und Frankreich fertig importiert und vor Ort abgefüllt, was für diese Studie nicht relevant ist.

Mit einberechnet in der Gesamtmenge – und nicht gesondert ausgewiesen – ist jedoch auch die Produktion vieler deutscher Winzer, die im Herbst einen Teil ihrer geernteten Trauben zu Saft verarbeiten und von Lohnunternehmen pasteurisieren und abfüllen lassen. Diese Menge an deutschem Traubensaft wird vom Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie (VdF) auf weniger als 10.000 Hektoliter veranschlagt. Ein großer Lohnabfüller hingegen schätzt, dass insgesamt zwischen 50.000 und 100.000 Hektoliter Saft aus deutschen Weintrauben erzeugt werden. Um ein genaueres Ergebnis zu erhalten, wäre jedoch eine umfassende, deutschlandweite Befragung von Traubenerzeugern, Winzern und Weingütern erforderlich. Diese ist in Zukunft über die Geisenheimer Weinmarktanalyse vorgesehen. Da es aber Ziel dieses Projektes ist, einen Gesamtüberblick über alle weinhaltigen Produkte zu geben, sprengt solch eine Befragung den Rahmen der Erhebung.

Nach Vergleich der Quellen wird die tatsächliche Menge zwischen den zwei Aussagen angenommen, also im Bereich um die 55.000 Hektoliter.

3.4.2 Federweißer

Im Supermarkt ist Federweißer unter der Verkehrsbezeichnung „Teilweise gegorener Traubenmost“ zu finden und wird somit vom Gesetzgeber nicht als Wein klassifiziert. Dennoch ist für Federweißen eine Verwendung von geographischen Angaben zulässig, die 26 deutschen Landweingebiete bilden hierfür die Basis (vgl. Rathke & Boch, 2012, S. 505).

Laut einem großen Erzeuger von deutschem Federweißen liegt das Volumen, welches jährlich von Lohnunternehmen gefüllt wird, mindestens bei 15.000

Hektoliter. Ein anderer Abfüller schätzt die Gesamtmenge zwischen 20.000 und maximal 30.000 Hektoliter. Ähnlich wie der Traubensaft, wird jedoch auch der Federweißer zu großen Teilen als saisonales Produkt von lokalen Winzern im Herbst erzeugt und angeboten. Deshalb dürfte die Schätzung der ersten Quelle wohl etwas zu niedrig angesetzt sein. Für eine genaue Quantifizierung wäre demnach ebenfalls eine umfassende Befragung notwendig.

Nach Einschätzung des Projektteams ist eine Gesamtmenge an deutschem Federweißen von etwa 22.000 Hektolitern anzunehmen.

3.4.3 Weinessig

Laut Weingesetz darf Weinessig ausschließlich durch essigsauervergorenen Wein hergestellt werden und muss einen Säuregehalt von mindestens 60 g/l (als Essigsäure berechnet) aufweisen, also 6 %vol. (vgl. Rathke & Boch, 2012, S. 15). Einem kleinen Essighersteller nach entsteht 1 %vol. Essigsäure aus 1 %vol. Ethanol. Demnach lassen sich aus einem Liter Wein mit 12 %vol. Alkohol rein theoretisch zwei Liter Weinessig mit 6 %vol. Säure herstellen. Laut Aussagen derselben Quelle gibt es dabei kleinere Verluste durch Verdunstung bei der Produktion. Diese sind abhängig von der Herstellungsmethode und der Chargengröße, bewegen sich jedoch nur im Promillebereich.

Dem „Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.“ nach werden in Deutschland jährlich 1,8 Mio. Hektoliter Essig abgesetzt, davon gut 1,37 Mio. Hektoliter aus deutscher Produktion. Hierbei sind nicht nur die Weinessige, sondern auch Essige aus Branntwein, Frucht- oder Obstwein sowie aus Getreide oder Gemüse oder Gemische dieser mit inbegriffen. Der Pro-Kopf-Verbrauch wird auf 2,25 Liter pro Jahr beziffert (vgl. Kulinarika Deutschland e.V., 2014, S. 2).

Laut Expertenmeinungen und Aussagen des zuständigen Verbandes gibt es nur noch wenige deutsche Unternehmen, die selbst Weinessig vergären. Dies lässt sich vor allem mit der Preisentwicklung von Fassweinen in südlichen europäischen Weinbauländern erklären. Kostet der günstigste Grundwein aus Rheinhessen zurzeit 35 € pro Hektoliter, kann man aus der spanischen Zentralregion bereits Fasswein ab 28 € für einen Hektoliter Weißwein erwerben (vgl. Weinwirtschaft, 2016, S. 20 f.).

Es wird von Experten geschätzt, dass seit etwa 10 Jahren große Mengen Weinessig insbesondere aus Griechenland, Spanien oder Italien zugekauft und hier in Deutschland weiterverarbeitet werden. Mehrere Unternehmen vermuten, dass sich dieser Trend noch weiter fortsetzen wird.

Sucht man in deutschen Supermärkten nach Weinessig-Zubereitungen, fallen insbesondere zwei Unternehmen immer wieder ins Auge. Der Markt wird von den größten Herstellern Hengstenberg („Altmeister“, „Alte Liebe“, klassischer Weiß- und Rotweinessig) und der Carl Kühne GmbH (Weiß- und Rotweinessig, „Weinwürziger Essig“) bestimmt.

Zur Herstellmenge in Deutschland gibt es zwei verschiedene Ansichten: Das Statistische Bundesamt beziffert die gesamte Weinessigproduktion auf etwa 110.000 Hektoliter, die theoretisch aus circa 55.000 Hektoliter eingesetztem Wein mit 12 %vol. Alkohol vergoren werden. Dabei werden allerdings erst Unternehmen mit mehr als 20 Mitarbeitern erfasst; dies sind zurzeit sechs Hersteller (vgl. Destatis, 2016a, S. 38; 2016b, S. 38). Da jedoch bei den Store-Checks und der Online-Recherche viele weitere kleinere Produzenten in Erscheinung getreten sind, dürfte die Gesamtmenge etwas höher liegen.

Von einem der großen Marktteilnehmer wird hingegen geschätzt, dass in Deutschland etwa 225.000 Hektoliter Wein zu Weinessig vergoren werden. Daraus ließen sich in etwa 450.000 Hektoliter Weinessig erzeugen, was einem Drittel der gesamten deutschen Essigproduktion entspricht. Laut Aussagen mehrerer kleiner Essighersteller bewegt sich der tatsächliche Anteil des Weinessigs jedoch im Bereich zwischen 5 % (= 68.500 hl Weinessig) und 10 % (= 137.000 hl Weinessig) der Gesamtproduktion aller Essigsorten; die Schätzung erscheint damit unrealistisch hoch.

Nach Vergleich der verschiedenen Quellen erscheint eine Weinessigproduktion im Bereich von 130.000 Hektolitern am plausibelsten. Damit dürfte die eingesetzte Weinmenge in etwa bei 65.000 Hektoliter liegen.

3.4.4 Weinsauerkraut

In der „Richtlinie für die Herstellung, Beurteilung und Kennzeichnung von Sauerkraut“ des deutschen Lebensmittelrechtes wird für Weinsauerkraut ein Zusatz von mindestens 2 % Wein vorgeschrieben. (vgl. Zipfel & Rathke, 2009, S. 76)

Ähnlich wie beim Weinessig wird auch der Sauerkrautmarkt in Deutschland von wenigen großen Unternehmen beherrscht. Vor allem die Firma Hengstenberg konnte mit der Marke „Mildessa“ ein sehr erfolgreiches Produkt in jedem untersuchten Supermarkt beziehungsweise Discounter etablieren. Weitere bedeutende deutsche Hersteller sind beispielsweise die J. & W. Stollenwerk oHG, die Leuchtenberg Sauerkrautfabrik oder Carl Durach Sauerkraut.

Der Großteil der verwendeten Weine stammt laut verschiedenen Aussagen der Hersteller aus dem europäischen Ausland, insbesondere aus Italien, Spanien und Griechenland.

Insgesamt wird die Menge an Wein, die zur Herstellung von Weinsauerkraut benötigt wird, von verschiedenen Produzenten zwischen 2.000 und 25.000 Hektoliter angesiedelt. Letzteres überschneidet sich in etwa mit dem, was 2002 für Weinsauerkraut veranschlagt wurde. Rechnet man dies allerdings auf die daraus entstehende Sauerkraut-Menge hoch, erhält man eine theoretische Produktion, die weit über der tatsächlichen Herstellung liegt.

Vor allem kleinere Unternehmen schätzen im Gegensatz dazu, dass sich die benötigte Weinmenge eher im unteren Bereich ansiedelt, also zwischen 3.000 und 4.000 Hektoliter Wein jährlich, was einer Herstellmenge von etwa 150.000 t bis 200.000 t Weinsauerkraut entspricht.

Ein anderer Schätzansatz geht vom prozentualen Anteil des Weinsauerkrautes an der gesamten Sauerkrautproduktion aus – also nicht nur Weinsauerkraut, sondern inklusive der „klassischen“ Variante ohne Zusätze, dazu mit Speck, Ananas, Champagner oder sonstigen Zutaten veredelt. Diese beträgt 2015 in Deutschland laut Statistischem Bundesamt insgesamt 76,3 Tausend Tonnen (vgl. Destatis, 2016a, S. 28; 2016b, S. 28).

Verschiedene Produzenten von Weinsauerkraut schätzen anhand von eigenen Marktdaten, dass davon etwa 50 % bis 70 % auf die Produktion von Weinsauerkraut entfallen (= 38,15 t bis 53,4 t). Wird nun angenommen, dass der Weinanteil darin den gesetzlich vorgeschriebenen 2 % entspricht, erhält man einen Weinverbrauch zwischen 7.922 und 10.690 Hektoliter.

Aus den Marktforschungsdaten eines Handelspanels in deutschen LEH's geht hervor, dass exakt 51,9 % des verkauften Sauerkrautes Weinsauerkraut-Varianten

gewesen sind. Die Schätzungen der Marktteilnehmer werden dadurch bestätigt und können als fundiert angesehen werden. Hochgerechnet auf die deutsche Sauerkrautproduktion beläuft sich somit die eingesetzte Menge an Wein auf 8.000 Hektoliter.

3.4.5 Weinhaltige Getränke

Unter der Bezeichnung „Weinhaltige Getränke“ verbergen sich mehrere Kategorien, die in Deutschland in den letzten Jahren teilweise enormen Zuwachs verzeichnen konnten. Das fertige „deutsche“ Produkt darf dabei auch aus EU-Weinen oder sogar Drittlanderzeugnissen hergestellt werden, denn das Land der Verarbeitung ist bei der Kennzeichnung ausschlaggebend. Laut Weingesetz werden die weinhaltigen Getränke in vier verschiedene Kategorien eingeteilt (vgl. Rathke & Boch, 2012, S. 52 ff.).

1.) Weinhaltige Mischgetränke

Hierunter werden einfache Mischungen von Wein verstanden, beispielsweise mit Mineralwasser („Schorle“). Der Weinanteil muss mindestens 50 % betragen. Als Ausgangsprodukt dürfen hierfür alle „Erzeugnisse des Weinbaus“ verwendet werden, so also beispielsweise Wein, Schaumwein, Perlwein, Likörwein oder mit Alkohol versetzter Most aus frischen Trauben.

2.) Aromatisierter Wein

Dieser Begriff ist gleichbedeutend mit dem „Wein-Aperitif“. Das ursprüngliche Erzeugnis wird mit Alkohol versetzt und mithilfe von natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten aromatisiert. Süßen und Färben mit Zuckercouleur ist erlaubt. Der vorhandene Alkohol muss zwischen 14,5 %vol. und 22 %vol. liegen. Klassische Beispiele sind der Wermutwein (z.B. „Martini“) oder bitter aromatisierte Weine. Aromatisierte Weine werden in Deutschland jedoch nicht hergestellt.

3.) Aromatisierte weinhaltige Getränke

Diese Kategorie umfasst alle aromatisierten Mischgetränke. Der Weinanteil im fertigen Getränkes muss dabei mindestens 50 % betragen. Eine Besonderheit im Vergleich zu Kategorie 2.) ist die genehmigte Verwendung von naturidentischen Aromastoffen, also technisch erzeugten Aromen. Nur

in Ausnahmefällen ist ein Zusatz von Alkohol gestattet, Süßung und Färbung sind hingegen üblich. Der Alkoholgehalt ist zwischen 7 %vol. und 14,5 %vol. festgelegt. In Deutschland bekannte Produkte sind unter anderem der „Glühwein“ oder „Sangria“.

4.) Aromatisierte weinhaltige Cocktails

Laut Weingesetz ist einer der einzigen Unterschiede zu Kategorie 3.) der geringere vorhandene Alkohol, welcher hier unter 7 % vol. liegen muss. Als Ausgangserzeugnis darf Wein (also auch u.a. Jung-, Tafel- oder Schaumwein) und/oder Traubenmost, ungeachtet der Herkunft, verwendet werden. Ein Zusatz von Kohlensäure ist nicht gesetzlich vorgeschrieben, viele Produkte wie beispielsweise „Hugo“ oder „Spritz“ werden jedoch mit Kohlensäure versetzt. Auch hier muss der Weinanteil mindestens 50 % betragen.

Auf dem deutschen Markt gibt es unzählige Unternehmen, die weinhaltige Getränke produzieren. Bei näherer Betrachtung fällt jedoch auf, dass wenige große Betriebe den Markt bestimmen und mit ihrem Sortiment meist mehrere der oben genannten Kategorien abdecken.

Wichtige Hersteller sind beispielsweise die Gerstacker Weinkellerei und Likörfabrik (u.a. „Nürnberger Christkindles Glühwein“) oder die Katlenburger Kellerei. Daneben sind auch die Produkte der Rotkäppchen-Mumm Sektellereien (u.a. „Jules Mumm Plus“, „Rotkäppchen Fruchtsecco“) oder der Zimmermann-Graeff & Müller GmbH deutschlandweit zu finden.

Das Statistische Bundesamt gibt für das produzierende Gewerbe vierteljährlich eine Produktionsstatistik heraus. Darin wird die Menge an weinhaltigen Getränken auf insgesamt 832.500 Hektoliter beziffert (vgl. Destatis, 2016a, S. 43; 2016b, S. 43). Wie auch bei vorherigen Produkten werden darin erst Betriebe mit mehr als 20 Mitarbeitern erfasst, kleinere Unternehmen und Winzer bleiben unberücksichtigt. Daneben ist außerdem zu beachten, dass hiermit nicht die eingesetzte Weinmenge, sondern die Menge der fertigen Mischungen von Wein – beispielsweise mit Wasser – dargelegt wird.

Da bei den weinhaltigen Mischgetränken und den aromatisierten weinhaltigen Cocktails der Weinanteil mindestens 50 % betragen muss, wird die eingesetzte Weinmenge mindestens bei 416.250 Hektoliter liegen, wenn alles zu 50 % verdünnt würde. Eine Ausnahme davon bilden die aromatisierten weinhaltigen Getränke, beispielsweise der Glühwein, welcher nicht mit Wasser versetzt werden darf. Dementsprechend ist die Gesamtmenge als höher anzusehen. Laut Aussagen eines großen deutschen Produzenten von Glühwein ist die genannte Zahl als viel zu niedrig anzusehen. Die Quelle vermutet, dass noch einmal fast 460.000 Hektoliter für „Wintergetränke“ (z.B. Glühwein oder Punsch) aufgeschlagen werden müssen. Diese Schätzung umfasst auch Winzer und kleine Betriebe. Die Gesamtmenge wird sich also mindestens im Bereich von 880.000 Hektoliter eingesetztem Wein bewegen.

Da keine weiteren Aussagen zur Verifizierung vorliegen, wird im weiteren Verlauf des Berichtes der minimale Wert von 880.000 Hektoliter herangezogen und verwendet. Hierbei ist es jedoch schwierig, zwischen den einzelnen Kategorien zu differenzieren, da diese eine Vielzahl von Produkten umfassen, welche nicht einzeln aufgegliedert werden. Dahinter steckt zudem eine Großzahl von Produzenten, was eine Befragung deutlich erschwert und den Rahmen dieses Projektes übersteigt.

3.4.6 Perlwein

Obwohl der Perlwein nicht im Sinne des Weingesetzes unter die Kategorie der Verarbeitungsweine fällt, wird eine Quantifizierung der deutschen Produktion mit in den Projektbericht aufgenommen, da die Perlweine auch in der letzten Erhebung 2002 miteingeflossen sind. Da diese Position jedoch in Deutschland mengenmäßig eine wichtige Rolle spielt, wird sie nicht mehr den „Sonstigen Produkten“ zugerechnet, sondern einzeln ausgewiesen.

Das einzige Unterscheidungsmerkmal zwischen Perl- & Schaumweinen ist der auf gelöstes Kohlenstoffdioxid zurückzuführende Überdruck. Muss dieser beim Schaumwein über 3 bar liegen, ist für den Perlwein ein Druck zwischen 1 und 2,5 bar vorgeschrieben (vgl. Rathke & Boch, 2012, S. 52).

In der Produktionsstatistik des Statistischen Bundesamtes wird die in Deutschland im Jahre 2015 produzierte Menge von Perlweinen auf insgesamt 132.200 Hektoliter beziffert. Dies entspricht einer Steigerung von +16 % im Vergleich zum Vorjahr,

gegenübergestellt mit der Produktion 2013 sogar ein Plus von fast 30 % (vgl. Destatis, 2014a, S. 43; 2014b, S. 43). Dies zeigt, dass die Perlweine mengenmäßig eine stark wachsende Kategorie sind und dementsprechend auch in Zukunft weiter aktualisiert werden müssen.

3.4.7 Alkoholfreier Wein & Schaumwein

Alkoholfreier Wein stellt im Sinne des Weingesetzes kein Erzeugnis dar, wird aber als Lebensmittel durch die Weinverordnung geregelt. Voraussetzung ist ein vorhandener Alkoholgehalt unter 0,5 %vol; dafür sind thermische Prozesse, Membranprozesse oder Extraktion mit flüssigem Kohlenstoffdioxid zugelassen. Die charakteristischen Eigenschaften – also der Geruch und Geschmack – des Ausgangsproduktes „Wein“ müssen dabei weitestgehend unverändert bleiben. Für „schäumende Getränke aus alkoholfreiem Wein“ gelten dieselben Bestimmungen. Dies schließt sowohl Getränke mit gärungseigener, als auch mit zugesetzter Kohlensäure mit ein (vgl. Rathke & Boch, 2012, S. 557 f.).

In Deutschland gibt es nur wenige Unternehmen, die selbst Wein entalkoholisieren. Der größte dieser Hersteller ist die Carl Jung GmbH in Rüdesheim am Rhein, daneben sind die Produkte der Schloss Wachenheim AG, der Henkell & Co. Gruppe und von der Peter Mertes KG in deutschen Einkaufsstätten zu finden. Daneben werden vom Entalkoholisierungszentrum Baden-Württemberg und von der Weinkellerei Adam Trautwein alkoholfreie Weine erzeugt, jedoch nicht unter eigenem Namen vermarktet.

Die Grundweine zur Entalkoholisierung stammen laut mehreren Aussagen zu 95 % aus dem europäischen Ausland. Nur zu geringen Mengen werden auch deutsche Weine verarbeitet. Von verschiedenen Experten der Branche wird der gesamte Markt von alkoholfreien Weinen auf etwa 200.000 bis 250.000 Hektoliter geschätzt, dazu kommen weitere 50.000 Hektoliter für alkoholfreie Schaumweine. Im weiteren Verlauf des Projektberichtes wird der Mittelwert von 275.000 Hektolitern verwendet.

Da bei der Herstellung von alkoholfreiem Wein als Restprodukt auch Branntwein anfällt, muss beachtet werden, diese Menge nicht ein zweites Mal in der deutschen Branntweinerzeugung auszuweisen. Im Abschnitt 3.4.9 wird genauer auf diesen Aspekt eingegangen.

3.4.8 Alkoholreduzierter Wein & Schaumwein

Wie auch der alkoholfreie Wein ist der alkoholreduzierte Wein oder Schaumwein in der Weinverordnung gesetzlich definiert. Es dürfen dieselben Verfahren wie in Absatz 3.4.7 verwendet werden, solange der Volumenverlust nicht mehr als 25 % beträgt. Der vorhandene Alkoholgehalt muss zwischen 0,5 %vol. und 4 % vol. liegen, dies darf auch durch Mischen von entalkoholisierendem und „normalem“ Wein erreicht werden. Für „schäumende Getränke aus alkoholreduziertem Wein“ gelten wiederum die gleichen Bestimmungen (vgl. Rathke & Boch, 2012, S. 558 f.).

Laut Aussagen mehrerer Experten aus verschiedenen Branchen haben die alkoholreduzierten Weine in Deutschland so gut wie keine Marktbedeutung. Weder in den untersuchten Supermärkten noch online sind solche Weine aus deutscher Produktion zu finden.

Zwar werden hierzulande Weine mit geringerem Alkoholgehalt erzeugt, diese werden jedoch nicht in Deutschland vermarktet. Aus steuerrechtlichen Gründen in den Zielländern (v.a. Großbritannien) weisen diese Weine einen Alkoholgehalt von 5,5 %vol. auf und fallen somit rein rechtlich gesehen in Deutschland nicht unter die weinrechtliche Kategorie der alkoholreduzierten Weine.

3.4.9 Weinbrand

Die Definition von Weinbrand ist in der europäischen Spirituosenverordnung 110/2008 geregelt. Das Endprodukt darf nur aus Branntwein hergestellt werden und muss einen Mindestalkoholgehalt von 36 %vol. aufweisen. Der eingesetzte Branntwein darf wiederum nur aus Wein oder sogenanntem Brennwein destilliert werden. Des Weiteren ist eine Lagerung in Eichenholzfässern vorgeschrieben. Bei einem Fassungsvermögen unter 1.000 Liter beträgt diese mindestens 6 Monate, ansonsten mindestens ein Jahr (vgl. Amtsblatt der Europäischen Union, 2008a, S. 14).

Daneben gibt es auf nationaler Ebene die geschützte Ursprungsbezeichnung für „Deutschen Weinbrand“. Ein Hauptmerkmal zur Unterscheidung vom „Weinbrand“, welcher nicht zwingend in Deutschland destilliert werden muss, ist der Alkoholgehalt. Für geschützte Produkte aus deutscher Herstellung ist dieser auf 38 %vol. festgeschrieben (vgl. Kolb, 2002, S. 50). Somit lässt sich oft bereits auf dem Etikett erkennen, wo das jeweilige Fertigprodukt destilliert wurde.

In Deutschland gibt es zwar viele kleine Brennereibetriebe, doch die Märkte werden auch hier von wenigen Unternehmen geprägt. Insbesondere die Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH mit Ihren Tochterunternehmen Chantré & Cie GmbH („Chantré“), der Echter Nordhäuser Spirituosen GmbH (u.a. „Mariacron“) und der Nordbrand Nordhausen GmbH (u.a. „Goldbrand“ und „Goldkrone“) beliefert jeden untersuchten Lebensmitteleinzelhandel oder Discounter. Daneben sind deutschlandweit die Produkte der Asbach GmbH (u.a. „Asbach Uralt“) zu finden, die mittlerweile zur schweizerischen Underberg GmbH gehört (vgl. dpa, 2002).

Dem „Bundesverband der Deutschen Spirituosenindustrie und Importeure e.V.“ (BSI) nach entfallen 7,9% der gesamten Spirituosenproduktion auf Weinbrand, inklusive Branntwein-Verschnitte. Bei einer Gesamtmarktproduktion von 506 Mio. Flaschen à 0,7 Liter (= 3,57 Mio. Hektoliter) im Jahre 2014 entspricht dies in etwa 280.000 Hektoliter Weinbrandherstellung (vgl. BSI, 2015, S. 6 f.).

Laut §122 der Brennereivordnung gilt für die Destillation von Traubenwein eine regelmäßige Ausbeute von 6 Liter Reinalkohol pro Hektoliter Material (vgl. BmJV, 1998, S. 33). Diese Menge wird zur Berechnung der abzugebenden Alkoholsteuer herangezogen, allerdings sind laut Marktteilnehmern (steuerfreie) Mehrausbeuten von bis zu 40 % üblich. Demnach ergäben sich aus 100 Liter Traubenwein nach der Destillation 8,4 Liter Reinalkohol, was in etwa 23 Liter mit den für Weinbrand vorgeschriebenen 36 %vol. ergibt. Das theoretische Verhältnis von Wein zu Weinbrand wäre somit in etwa 4:1. Daraus lässt sich die theoretisch eingesetzte Menge an Wein errechnen, die für die Produktion von 280.000 Hektoliter Weinbrand (BSI) benötigt werden: 1,12 Mio. Hektoliter. Dieser Wert erscheint im Kontext als unverhältnismäßig hoch, denn er macht mehr aus, als 2002 insgesamt für alle weinhaltigen Produkte zusammen veranschlagt wurde.

Befragt man Produzenten nach der deutschen Herstellmenge, so wird oft darauf verwiesen, dass der Großteil der Produkte von oben genannten Firmen als „Weinbrand“ auf den Markt kommen, also bereits fertig aus dem europäischen Ausland importiert und hier abgefüllt werden. Insbesondere Spanien erzeugt große Übermengen an Wein, was wiederum zu niedrigen Fassweinpreisen führt. Auch in Frankreich hat darum die Destillation von Weinen stark abgenommen. Die vom BSI ausgegebene Zahl könnte damit erklärt werden, dass diese Import-Ware in die deutsche Produktion miteinberechnet wird.

Laut Aussagen eines Im- und Exporteurs von Alkohol gibt es in Deutschland so gut wie keine traditionelle Spirituosenherstellung mehr. Mehr als 95 % des hier erzeugten Branntweines ist ein Restprodukt, welches bei der Herstellung von alkoholfreiem Wein anfällt. Davon werden laut Aussage eines großen Herstellers etwa 90 % als Branntwein vermarktet, die restlichen 10 % als technischer Alkohol genutzt. Auch diese Menge könnte einen Teil der Daten des BSI ausmachen. Da die zur Entalkoholisierung verwendeten Weine jedoch bereits in der Kategorie des alkoholfreien Weines gezählt werden, darf man die Weinmenge nicht ein zweites Mal bei der Branntweinproduktion ausweisen.

Lediglich die Firma Asbach in Rüdesheim am Rhein destilliert dem genannten Alkoholhändlers nach noch größere Mengen zu Schauzwecken. Insgesamt wird geschätzt, dass dort 5.000 Hektoliter bis 10.000 Hektoliter Wein zu „Deutschem Weinbrand“ destilliert werden. Die Grundweine dafür stammen sowohl aus Deutschland, als auch aus Italien.

Daneben stellen viele deutsche Abfindungsbrennereien (v.a. Klein- und Obstbrennereien) Weinbrand her oder brennen das Traubenmaterial von sogenannten Stoffbesitzern (z.B. Winzer oder Obstbauer). Diese Produktion muss dem Hauptzollamt in Stuttgart gemeldet werden. Eine entsprechende Datenanfrage wurde leider bis zum Projektende nicht beantwortet.

3.4.10 Sonstige

Unter „Sonstige“ fallen alle weitere Produkte, welche nur zu geringen Mengen in Deutschland produziert werden. Richtigerweise müssten hierbei auch solche Produkte ausgeklammert werden, die aus einem bereits verarbeiteten Erzeugnis hergestellt werden, beispielsweise Weinbrandpralinen. Die dafür verwendeten Weine werden bereits in der entsprechenden Kategorie gezählt, um Doppelungen zu vermeiden.

Da viele der aufgelisteten Produkte jedoch nur in unwesentlichen Mengen erzeugt werden, ist der Anteil an den gesamten Verarbeitungsweinen sehr gering. Eine Schwierigkeit bei der Quantifizierung ergibt sich aus der Tatsache, dass hinter der Herstellung oftmals viele kleine, teilweise auch private Erzeuger stecken, was eine Befragung quasi unmöglich macht. Dennoch werden die wichtigen Produkte kurz

aufgelistet und wo vorhanden eine Abschätzung der verarbeiteten Menge abgegeben.

Wein- & Sektgelee: Deutschlands größter Erzeuger von Weingelee verarbeitet jährlich etwa 700 Hektoliter Wein. Daneben gibt es zwar einige weitere Weingüter, welche aus den eigenen Erzeugnissen noch Wein- oder Sektgelee herstellen, die gesamte Menge an verarbeitetem Wein wird jedoch nicht größer als 750 Hektoliter sein.

Verjus/Agrest: Verjus (dt. „Grüner Saft“), beziehungsweise Agrest bezeichnet ein Würzmittel aus unvergorenen, unreifen Beeren. Insbesondere in Frankreich ist dieser säurehaltige Traubensaft oftmals als Essigersatz zu finden, doch auch in Deutschland startet gerade die Wiederentdeckung. (vgl. Lorey, 2007, S. 14) Etwa 55 deutsche Weinbaubetriebe stellen zurzeit (Stand 05/2013) Verjus/Agrest her. Eine Anfrage zur deutschen Herstellmenge bei Elmar Lorey, Experte zum Thema Verjus blieb bisher leider unbeantwortet, wird aber bei Erhalt nachgetragen.

Tresterbrand: Traubentrester wird als gegorener oder ungegorener Rückstand bei der Pressung von frischen Weintrauben definiert. Ausschließlich daraus darf ein Tresterbrand destilliert werden. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 %vol., ein Zusatz von Neutralalkohol ist nicht gestattet. (vgl. Amtsblatt der Europäischen Union, 2008a, S. 16)

Da in Deutschland vor allem hochwertige Trinkweine hergestellt werden und die moderne Technik es ermöglicht, die Maische fast vollständig zu entsaften, lohnt sich eine weitere Verarbeitung der Trester kaum. Dementsprechend klein ist die Marktbedeutung von deutschen Tresterbränden. (vgl. Kolb, 2002, S. 55)

Wie auch der Weinbrand muss die erzeugte Menge an Trester dem Hauptzollamt Stuttgart gemeldet werden. Die entsprechende Anfrage zur gesamten Herstellmenge wurde bis Projektende leider nicht beantwortet.

Hefebrand: Der Hefebrand ist eine Spirituose, die ausschließlich aus Weintrub hergestellt wird. Als Trub wird der Rückstand des Weines nach Behandlung oder Lagerung bezeichnet. Für das fertige Getränk ist ein Mindestalkoholgehalt von 38 %vol. vorgeschrieben. (vgl. Amtsblatt der Europäischen Union, 2008a, S. 19) Die Herstellung muss ebenfalls von den entsprechenden Abfindungsbrennereien an

das Hauptzollamt weitergegeben werden. Auch hierfür liegen bisher leider keine Daten zur deutschen Produktion vor.

Weinlikör: Die Herstellung von Weinlikör ist gesetzlich nicht genau geregelt. Üblicherweise wird Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mithilfe von Wein aromatisiert und mit Zucker (mindestens 100 Gramm pro Liter) versetzt. Bei entsprechender Kennzeichnung dürfen aber auch andere Zusätze wie Sahne, Milch oder Obst beigefügt werden. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 %vol., dies gilt für alle Likörsorten. Da bei der Herstellung von Weinlikör kein neuer Alkohol entsteht, muss die hergestellte Menge nicht dem Zoll gemeldet werden und ist somit nur durch Befragung von Weingütern und privaten Erzeugern herauszufinden. Ein Experte zum Thema Weinlikör wurde während der Recherche nicht gefunden.

Im Zuge der Geisenheimer Weinmarktanalyse, bei welcher deutschlandweit Winzer, Genossenschaften und Kellereien befragt werden, kann aber auch dieser Wert ermittelt werden.

4. Fazit

In den folgenden Kapiteln werden nochmals alle gesammelten Ergebnisse aufgezeigt und zusammengefasst. Zuerst wird eine Übersicht der veranschlagten Mengen der verschiedenen Produkte gegeben. Darin werden die jeweils niedrigsten und höchsten Schätzungen der befragten Experten gegenübergestellt. In derselben Tabelle erfolgt auch eine Einschätzung des Projektes, um die gesamte Menge an Verarbeitungsweinen in Deutschland möglichst präzise zu beziffern. Auch die Herkunft der Grundweine wird zusammenfassend geklärt. Schließlich werden Empfehlungen zur Definition der Kategorie der Verarbeitungsweine und zur Aktualisierung der Ergebnisse durch diesen Projektbericht gegeben.

4.1 Schätzung der Verarbeitungsweine in Deutschland

Tabelle 4 Minimale und maximale Bereiche mit Einschätzung Projektteam

Pos.	Produkte	'000 hl			
		Minimum	Maximum	Pers. Schätzung	Empfehlung
1	Traubensaft	10	100	55	
2	Federweißer	15	30	22	
3	Weinessig	55	225	65	65
4	Wein zur Herstellung von Weinsauerkraut	2	25	8	8
5	Weinhaltige Getränke (inkl. Aromatisiertem Wein & aromatisierten weinhaltigen Getränken/Cocktails)	880	1.230	880	
6	Perlwein & sonstiger Schaumwein	132		132	
7	Alkoholfreier Wein/Schaumwein (< 0,5 %vol. vorhandener Alkohol)	250	300	275	
8	Alkoholreduzierter Wein/Schaumwein (0,5 %vol. - 4 %vol. vorhandener Alkohol)	k.A.	k.A.	k.A.	
9	Weinbrand	5	10	>10	>10
10	Sonstige: Weinlikör, Weingummi, Weindessert, Weingelee, Weinbrandpralinen, Wein-Senf, Verjus, Traubenkernprodukte, Trester- & Hefebrend	0,7	k.A.	>0,7	>0,7
Total	Alle Produkte	1.350	2.052	>1447	>83,7
		Aus Deutschland: 5 %			
		Aus dem Ausland: 95 %			

Wie die Tabelle 4 zeigt, liegt die geschätzte Menge an Verarbeitungsweinen in Deutschland auf Basis der gesammelten Expertenmeinungen zwischen 1.350.000 Hektoliter und 2.052.000 Hektoliter.

Dieser von Experten veranschlagte Bereich lässt einen sehr großen Schätzungsspielraum von rund 700.000 Hektolitern offen. Um diese Differenz etwas einzugrenzen und ein genaueres Ergebnis zu erhalten, werden neben den

Bereichen noch die Einschätzungen durch das Projektteam aufgezeigt, welche zuvor bereits in den jeweiligen Abschnitten genauer erläutert und begründet wurden.

Wie diese Übersicht zeigt, dürfte die gesamte Weinmenge der bearbeiteten Produkte in Deutschland nach Einschätzung der Projektmitarbeiter über 1,4 Mio. Hektoliter liegen. Dies entspricht in etwa 3 % des zur Verfügung stehenden Weines in der Bundesrepublik, beziehungsweise fast 15 % der deutschen Weinproduktion. Tabelle 4 zeigt ebenfalls, dass den mit Abstand größten Anteil von über 60 % der verarbeiteten Weine die Kategorie der weinhaltigen Getränke ausmacht. Auch der alkoholfreie Wein (inklusive daraus hergestellten schäumenden Getränken) spielt mit knapp 20 % eine wichtige Rolle. Mit etwa 9 % rangiert der Perlwein in dieser Statistik auf dem dritten Platz.

Hier liegt allerdings auch ein Problem der erstellten Bilanz. Über die ursprüngliche Definition der Verarbeitungsweine aus Artikel 9 des Weingesetzes hinaus wurden bisher (und auch in dieser Arbeit) weitere Produkte mit zu den Verarbeitungsweinen gerechnet, beispielsweise der Perlwein oder auch der Federweißer. Dies hat zur Folge, dass die Menge an Verarbeitungsweinen zu hoch angesetzt wird. Je nach Auslegung des Wortes „Verarbeitungswein“ erhält man also unterschiedliche Ergebnisse. Es bleibt dementsprechend eine Sache der Definition und abhängig vom Verwendungszweck der Daten, welche Produkte zusammengefasst werden.

Für eine möglichst genaue Bilanz wäre es empfehlenswert, tatsächlich nur die Produkte zusammenzuzählen, die nicht mit in die Kategorie der „Weinerzeugung“ der Trinkweinbilanz aufgenommen werden. Darunter zählen nach unserer Ansicht der Weinessig, das Weinsauerkraut, der Weinbrand sowie weitere Produkte aus der Kategorie „Sonstige“. Addiert man die entsprechenden Weinmengen, erhält man ein Ergebnis von knapp 83.000 Hektolitern. In der Tabelle 4 sind die entsprechenden Produkte fett hervorgehoben.

4.2 Herkunft der Weine

Wie diese Arbeit gezeigt hat, stammt der Großteil der in Deutschland verarbeiteten Weine derzeit aus dem EU-Ausland. Insbesondere die südlichen europäischen Weinbauländer mit großer Rebfläche, allen voran Spanien und Italien, können aufgrund von großen produzierten Mengen günstige Fassweine verkaufen. Auch Griechenland wurde von den Herstellern immer wieder als Herkunftsland der Grundweine genannt. Nach vielen Gesprächen mit Produzenten und Experten der Branchen erscheint es realistisch, dass über 95 % der verarbeiteten Weine aus dem europäischen Ausland stammen. Deutscher Grundwein ist zurzeit nur für Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung, beispielsweise „Deutscher Federweißer“ oder „Deutscher Weinbrand“, von Bedeutung, spielt allerdings aufgrund des deutlich höheren Preises aktuell keine Rolle bei der Verarbeitung.

4.3 Empfehlungen & Ausblick

Doch gerade in Spanien und Italien ist die bestockte Rebfläche in den letzten Jahren teils rapide gesunken (vgl. OIV Extracts, 2016). Diese Entwicklung kann zukünftig auch spürbare Auswirkungen auf den deutschen Weinmarkt haben. Im Zeitalter von steigender Nachfrage nach regionalen Produkten wird vielleicht in wenigen Jahren wieder vermehrt auf deutsche Grundweine bei der Herstellung weinhaltiger Produkte gesetzt. Auch um solche Trends wahrzunehmen und belegen zu können, sollten die Daten zu Verarbeitungsweinen in Deutschland laufend aktualisiert werden.

Daneben ist es empfehlenswert, die Ergebnisse dieser Arbeit jährlich zu überprüfen, um immer aktuelle Zahlen zu den Verarbeitungsweinen in der Trinkweinmarktbilanz vorweisen zu können. Auch wenn von den meisten Produzenten vermutet wird, dass viele der angesprochenen Branchen auch in Zukunft keinen großen Schwankungen unterworfen sind, kann sich doch die Herkunft der Weine jedes Jahr verschieben.

Für eine einfachere und vergleichbare Aktualisierung befindet sich die Liste der Produzenten im Anhang.

Literaturverzeichnis

Amtsblatt der Europäischen Union (2008a), *Verordnung (EG) des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15. Januar 2008, zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89.*

Amtsblatt der Europäischen Union (2008b), *Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates vom 29. April 2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1493/1999, (EG) Nr. 1782/2003, (EG) Nr. 1290/2005, (EG) Nr. 3/2008 und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2392/86 und (EG) Nr. 1493/1999.*

Bock, K.-H. (2002), *Der deutsche Weinmarkt in seiner Entstehung und Verteilung*, erschienen als Sonderbeilage in *Agra-Europe*, Ausgabe 44/02 vom 28.10.2002.

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (1998), *Brennereordnung (Anlage zur Branntweinmonopolverordnung) vom 20. Februar 1998.*

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (2015), *Daten aus der Alkoholwirtschaft – Mit Sonderteil Europa.*

Deutsche Presseagentur (2002), *Underberg schluckt Asbach*. Erschienen im Handelsblatt vom 15.02.2002. (Stand 15.05.2015, 14:37 Uhr)
<http://www.handelsblatt.com/archiv/underberg-schluckt-asbach/2142160.html>.

Deutscher Weinbauverband e.V. (2014), *Geschäftsbericht 2014.*

Euromonitor International (2015), *Wine in Germany.*

Kolb, E. (2002), *Spirituosen-Technologie*. 6. Auflage, B. Behr's Verlag, Hamburg.

Kulinaria Deutschland e.V. (2014), *Marktentwicklung des Essigmarktes 2014.*

Lorey, E. (2007), *Agrest: Wiederentdeckung eines Würzmittels*. Erschienen in *Der Deutsche Weinbau*, Ausgabe 25-26/2007 vom 14.12.2007, Seiten 14 - 18

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), *StatOIV Extracts*.
<http://oiv.int/de/datenbank-und-statistiken-vornehmen/statistiken>
(Stand 15.05.2016, 14:32 Uhr).

Rathke, K.-D. & Boch, T. (2012), *Weinrecht*. Aktualisierte Fassung, Verlag C.H. Beck, München.

Statistisches Bundesamt (2014a), *Produzierendes Gewerbe – Produktion des Verarbeitenden Gewerbes sowie des Bergbaus und der Gewinnung von Steinen und Erden – 2. Vierteljahr 2013*. Fachserie 4, Reihe 3.1.

Statistisches Bundesamt (2014b), *Produzierendes Gewerbe – Produktion des Verarbeitenden Gewerbes sowie des Bergbaus und der Gewinnung von Steinen und Erden – 4. Vierteljahr 2013*. Fachserie 4, Reihe 3.1.

Statistisches Bundesamt (2016a), *Produzierendes Gewerbe – Produktion des Verarbeitenden Gewerbes sowie des Bergbaus und der Gewinnung von Steinen und Erden – 2. Vierteljahr 2015*. Fachserie 4, Reihe 3.1.

Statistisches Bundesamt (2016b), *Produzierendes Gewerbe – Produktion des Verarbeitenden Gewerbes sowie des Bergbaus und der Gewinnung von Steinen und Erden – 4. Vierteljahr 2015*. Fachserie 4, Reihe 3.1.

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (2014), *Deutsche Fruchtsaft-Industrie – Daten & Fakten 2014*.

Weinwirtschaft (2016), *Preisberichterstattung Fassweinemärkte*. Erschienen in Meiningers Weinwirtschaft, Ausgabe 9/2016 vom 7. Mai 2016, Seite 20 f.

Zipfel, W. & Rathke, K.-D. (2009), *Lebensmittelrecht*. 134. Ergänzungslieferung, Verlag C.H. Beck, München.

Anhang

Anhang 1 Liste der Produzenten

Produkt	Produzent	Adresse	Tel.	E-Mail/Ansprechpartner	Kommentar
Traubensaft	albi GmbH & Co. KG	Ulmer Straße 15, 89180	07344-950-0	info@albi.de kundenservice@berghueler-fruchtsaft.de	
	Berghüler Fruchtsaft GmbH (albi GmbH & Co. Ecker-Granini Deutschland GmbH)	Ulmer Straße 15, 89180	07344-950-222		
	Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG	Ludwig-Eckes-Platz 1, 55268 Rabenhorststraße 1, 53572	06136 3504 02224 18050		
	Kelterei Heil OHG	An den Obstwiesen 2, 35789	06475 91310	info@kelterei-heil.de	
	Kunzmann Weinkellerei Mineralbrunnen Fruchtsaft GmbH & Co. KG	Taitinger Straße 64, 86453	08205 96 040	info@kunzmann-dasing.de	keine Informationen
	Lindavia (Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH)	Bahnhofstraße 40, 67742	06382 7920	info@nvw-getraenke.de	
	Rapp's Kelterei GmbH	Brunnenstraße 1, 61184 Karben	06039 91 940	info@rapps.de	
	Weinkellerei Adam Trautwein	Friedrichstraße 19-23, 55237	06734 / 94200	info@weintrautwein.de	Gute Auskunft bei persönlichem Kontakt
	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.	Mainzer Str. 253, 53179 Bonn	0228 95 46 00	info@fruchtsaft.org	Viele Informationen über Im- & Exporte
	Weinkellerei Adam Trautwein	Friedrichstraße 19-23, 55237	06734 / 94200	info@weintrautwein.de	Gute Auskunft bei persönlichem Kontakt
Federweißer	Gerstacker Weinkellerei & Likörfabrik GmbH	Mainstraße 9, 90451 Nürnberg	0911 324590	info@gerstacker.info / Hr. Muro Scholl	Zögerlich mit Informationen, aber sehr genaue Marktkenntnis
	Winzer von Erbach eG Hauptzollamt Stuttgart Zentralstelle Abfindungsbrennerei	Ringstraße 28, 65346 Erbach im	06123 - 62414	info@winzer-von-erbach.de	
Weinessig/Balsamessig	Balema GmbH / 1. Deutsches Essig-Brauhaus Bertoli (Unilever Deutschland GmbH)	Hackstraße 85, 70190 Stuttgart Schlossergasse 28, 77694 Kehl - Am Strandkai 1, 20457 Hamburg	0711 9222363 07854 96990 040 3493-0	Hr. Lamatsch vertrieb@balema.de, Claudia Haas Unilever.Service@unilever.com	Keine Auskunft
	BioGourmet GmbH	Ochsenweg 1, 71729	07144 3342381	info@bio-gourmet.com	Keine Auskunft
	Burkhardt Feinkostwerke GmbH	Oberdieberg 2, 83544 Alpbaching	08076 / 888-0	info@burkhardt-feinkost.de	Keine Auskunft
	Carl Kühne KG	Kühnehöfe 11, 22761 Hamburg	040 85 3050	info@kuehne.de / Frau Behnke	Keine Auskunft
	Essigfabrik Poiger GmbH	Preißburger Straße 8, 94315	09421 23048	ge@burggroep.com	Hilfsbereit
	Friedrich Feldmann GmbH & Co. KG	Bannwaldallee 40, 76185 Karlsruhe	0721 - 559950	info@feldmann-essig.de / Frau Paulsch (-42)	Sehr hilfsbereit, aber keine genaue Marktkenntnis
	Gebr. Steck GmbH Schwarzwälder Feinkost Schwarzwald	Neustadtstr. 11, 79677 Schönau im	076 73 242	info@steck-feinkost.de	
	Hengstenberg GmbH & Co. KG	Röntgenstr. 16-18, 73730 Esslingen	0711 39290	andrea.klaus@hengstenberg.de / Ralf.Mittentzwei@hengstenberg.de (Einkauf)	Frau Klaus keine Auskunft, Herr Mittentzwei hilfsbereit (Einschätzung sehr hoch)
	Lindenmeyer GmbH & Co. KG	Sulmstraße 9, 74189 Weinsberg	07134 52865-0	info@lindenmeyer.de	Keine eigene Produktion, wimmelt ab
	Theodor Kattus GmbH	Industriestraße 25, 49201	05421 3090	info@kattus.de	Keine eigene Produktion, hilfreich für allgemeine Informationen
VOM FASS AG	Am Langholz 17, 88289 Waldburg	07529 / 9745-0	box@vomfass.de	Keine Auskunft, kleiner Familienbetrieb	
Weinessiggut Doktorenhof Wiedemann GmbH	Raiffeisenstr. 5, 67482	06323 5505	essig@doktorenhof.de		

Weinsauerkraut	Carl Durach Sauerkraut und Konservenfabrik GmbH und Co. KG	Kapellenstr. 20, 86447 Todtenweis	08237 9601-0	info@durach-konserven.de / Hr. Tarnowski -19 Durchwahl	Kleiner Betrieb, dennoch sehr genaue Auskünfte (v.a. über Bayern)
	Hengstenberg GmbH & Co. KG	Röntgenstr. 16-18, 73730 Esslingen	0711 39290	andrea.klaus@hengstenberg.de / Ralf.Mittententzwei@hengstenberg.de (Einkauf)	Frau Klaus keine Auskunft, Herr Mittententzwei hilfsbereit (Einschätzung sehr hoch)
	J. & W. Stollenwerk oHG	Dürener Straße 335, 50171 Kerpen-	024 21709-0	info@st-konserven.de	Zögerlich, aber gibt nach pers. Kontakt Infos
	Leuchtenberg Sauerkrautfabrik GmbH	Augustinusstr. 58-60, 41464 Neuss	02131 10790	office@leuchtenberg.org	Keine Auskunft
	Mamminger Konserven GmbH & Co. KG	Benkauser Str. 42, 94437 Mamming	09955/9314-0	info@mamminger-konserven.de // Herr Ammer 0171 – 608 77 15	Kleiner Betrieb, geringere Schätzung
	Sauerkraut GmbH Hufelschulte	Weststraße 50, 59457 Wert-Westönnen	02922 / 2014		Sehr klein, keine Marktinfos
Weinhaltige Getränke	Badischer Winzerkeller eG	Zum Kaiserstuhl 16, 79206 Breisach	07667 900-0	Joos@badischer-winzerkeller.de (Marketing)	Gute Informationen zum Glühwein
	Binderer St. Ursula Weinkellerei GmbH	Lerchenstraße 66, 80995 München	089 31 40 030	info@binderer.de	
	Cinzano (Campari Deutschland GmbH)	Bajuwarenring 1, 82041 Oberhaching	089 2 10 370	info.de@campari.com	
	Deinhard KG (Henkell & Co.)	Deinhardplatz 3, 56068 Koblenz	0261 91151-50	info@deinhard.de	
	Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen e.V.	Mainzer Landstraße 21, 55237 Bornheim	06734 9440 0	info@goldenes-rheinhessen.de	
	F.W. Langguth Erben GmbH & Co. KG	Dr.-Ernst-Spies-Allee 2, 56841 Traben-	065 41 170	langguth@langguth.de	Unbedeutender Anteil
	Gerstacker Weinkellerei & Likörfabrik	Mainstraße 9, 90451 Nürnberg	0911 324590	info@gerstacker.info / Hr. Muro Scholl	Zögerlich mit Informationen, aber sehr genaue Marktkenntnis
	Godefroy H. von Mumm & Co.	Geheimrat-Hummel-Platz 1, 65329 Hochheim am Main	06123 606 0	info@jules-mumm.de	keine Information
	HAECA Markgetränke GmbH	Niederkircher Straße 27, 54294 Trier	08236 96 050	verwaltung@hauser-weine.de	
	Hauser Weinimport GmbH	Neufachstr. 32, 86850 Fischach	05257 98950	info@in-spirit.de	
	IN-SPIRIT GmbH	Allee 24-26, 33161 Hövelhof	06542 7000	info@josef-drathen.de	
	Josef Drathen GmbH & Co. KG	Flieburgstraße 23, 56856 Zell / Mosel	089 41680	kontakt@feinkost-kaefer.de	Lohnabfüllung bei Mertes
	Käfer GmbH & Co.	Heimstettener Str. 1, 85599 Parsdorf	05552 7070	mail@katlenburger.de	
	Katlenburger Kellerei GmbH & Co. KG	Osteroder Straße 12, 37191 Katlenburg			
	Kunzmann Weinkellerei Mineralbrunnen Fruchtsaft GmbH & Co. KG	Taitinger Straße 64, 86453 Dasing	08205 96 040	M.Kolb@kunzmann-dasing.de	Keine Angaben
	Mionetto (Henkell & Co. Sektkellerei KG)	Biebricher Allee 142, 65187 Wiesbaden	0611 630	Presse@Henkell-Sektkellerei.de	
	Peter Herres Wein- und Sektkellerei	Rudolf-Diesel-Straße 7-9, 54292 Trier	0651 209060	info@herras-sekt.com	
	Peter Mertes KG	Bornwiese 4, 54470 Bernkastel-Kues	06531 550	info@mertes.de	Keine Angaben
	Reh Kendermann GmbH Weinkellerei	Am Ockenheimer Graben 35, 55411 Bingen	06721 9 01-0	info@reh-kendermann.de	
	Rotkäppchen Sektkellerei GmbH	Sektkellereistraße 5, 06632	034464 340	info@rotkaeppchen.de	
	Rüdesheimer Weinkellerei GmbH	Albertstraße 2, 65385 Rüdesheim am Rhein	06722 4040	vertrieb@ruedesheimer-weinkellerei.de	
	Scavi & Ray Winery (MGB International Premium Brands GmbH)	Oberes Feld 13, 33106 Paderborn	05250 5460	info@mbg-online.net	keine eigene Produktionsstätte
	Schloss Wachenheim AG	Niederkircher Str. 27, 54294 Trier	06322 9427380	info@schloss-wachenheim.de	Keine Auskunft
	Schmitt Söhne GmbH Weinkellerei	Weinstrasse 8, 54340 Longuich	06502 409 -0	info@schmitt-soehne.com	
	Sekthaus Carl Graeger	Martinstraße 2, 55411 Bingen am Rhein	06721 - 91500	info@graeger.de	
	Söhnlein Rheingold Kellerei (Henkell & Co. Sektkellerei KG)				
	St. Lorenz Weinkellerei GmbH	Siegelsdorfer Str. 31, 90431 Nürnberg			

WEICO Weinkellerei GmbH Wein- und Sektkellerei Ostrau GmbH Weincontor Schloss Friedelsheim	Am Rautenanger 3, 07613 Crossen Ringstraße 2, 04749 Ostrau Hauptstraße 93-99, 67159	036693 / 481-0 034324 500-31	info@wsk-ostrau.de info@weincontor-schloss- friedelsheim.de	Gute Auskunfft bei persönlichem Kontakt
Weinkellerei Adam Trautwein Winzergemeinschaft Franken eG Carl Jung GmbH	Friedrichstraße 19-23, 55237 Lonsheim Alte Reichsstraße 70, 97318 Kitzingen Rheinstraße 3, 65385 Rüdesheim am Rhein	06734 / 94200 09321 70050 06722 / 90490	info@weintrautwein.de info@gwf-frankenwein.de Martin Henrichs - 06722 904920	Keine Marktrelevanz
Reh Kendermann GmbH Weinkellerei	Am Ockenheimer Graben 35, 55411 Bingen	06721/9 01-0	Hr. Ritter (-227)	rein rechtlich kein alkoholred. Wein
Schloss Wachenheim AG	Niederkircher Str. 27, 54294 Trier	06322 9427380	info@schloss-wachenheim.de	rein rechtlich kein alkoholred. Wein Keine Abschätzung des Gesamtmarktes
Carl Jung GmbH	Rheinstraße 3, 65385 Rüdesheim am Rhein	06722 / 90490	info@bittenfelder.de / Ulrieki Tiemann	sehr klein, keine Marktinformationen
Entalkoholisierungszentrum	Bornwiese 4, 54470 Bernkastel-Kues	07146 87510	info@mertes.de / matthias.willkomm@mertes.de	Keine Informationen Bisher bei Jung, bald eigene Anlagen
Peter Mertes KG	Sektkellereistraße 5, 06632	06531 550	info@rotkaeppchen.de	
Rotkäppchen Sektkellerei GmbH	Niederkircher Str. 27, 54294 Trier	034464 340	info@schloss-wachenheim.de / Dirk Gloden	
Schloss Wachenheim AG	Martinstraße 2, 55411 Bingen am Rhein	06322 9427380 06721 - 91500	info@graeger.de klaus.kuerten@henkell- sektkellerei.de	
Sekthaus Carl Graeger Söhnlein Rheingold Kellerei (Henkell & Co. Sektkellerei KG)		0170 9155830	info@weintrautwein.de / Alfons Eberhard	keine eigenen Alnagen
Weinkellerei Adam Trautwein Weinkellerei Weinkönig GmbH	Friedrichstraße 19-23, 55237 Lonsheim Am Sender 1, 56070 Koblenz	06734 / 94200 0261 82566	info@weinkoenig.de info@zgm.de / Andreas Zenz (andreas.zenz@zgm.de)	
Zimmermann-Graeff & Müller GmbH und Co. KG	Barlstraße 35, 56856 Zell / Mosel	06542 419 0		
Salco Import & Export AG	Seestrasse 73, CH-8703 Erlenbach Wollmesheimer Hauptstraße 66, 76829 Landau Wollmesheim	+41 44 914 33 11	André Schreiner	sehr genaue Kenntnisse zu Weinbrand / Alkoholfreiem Wein
Martin Pfaffmann Wein-Gelee	Unterstr. 11, 76829 Landau Ringstraße 28, 65346 Erbach im Rheingau Hans-Riegel-Straße 1, 53129 Bonn	06341 939170	info@weingelee.de	Größter Produzent in Deutschland, gibt Auskunfft Wenige Gläser im Jahr, unbedeutend
Weinversand Kuntz - Wein kaufen vom Winzer von Erbach eG		63415590733	info@alkoholwelt.de	
HARIBO GmbH & Co. KG		06123 - 62414	info@winzer-von-erbach.de	
Winzer von Erbach eG		0228 5370	info@haribo.com	keine Auskunfft
Asbach GmbH		06123 - 62414	info@winzer-von-erbach.de	
Edelbranntweinbrennerei Bimmerle KG	Taunusstr. 1-3, 65385 Rüdesheim am Rhein Önsbacher Str. 40, 77855	06722 4970	info@asbach.de	keine Auskunfft
Carl Jung GmbH	Rheinstraße 3, 65385 Rüdesheim am Rhein	07841 6220-0	info@bimmerle.de	Keine Abschätzung des Gesamtmarktes
Nordbrand Nordhausen GmbH Hardenberg-Wilthen AG	Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen Vorderhaus 2, 37176 Nörten-Hardenberg	06722 / 90490 03631 6360 05503 8020	info@nordbrand.de / Hr. Kalabis oder Dr. Hornemann marketing@hardenberg-	Keine Auskunfft über Gesamtmarkt, ansonsten hilfsbereit Weiterleitung an Salco

Pabst & Richarz (Berentzen-Gruppe AG) R. Heydt Spirituosen GmbH & Co. KG	Ritterstr. 7, 49740 Haselünne Am Anger 1-2, 04600 Altenburg Graf-Preysing-Str. 14, 84056 Rottenburg a. d. Laaber	059 61 502-0 03447 55460	berentzen@berentzen.de info@destillier.de	Keine Auskunft
Rola GmbH & Co. KG	Blebrücher Allee 142, 65187 Wiesbaden	08781 9500 0611 630	rola@rola-spirits.de info@scharlachberg.com	Keine Auskunft Mail delivery fail
Scharlachberg Weinbrennerei Nfgr. gegr. 1898 GmbH	Martinstraße 2, 55411 Bingen am Rhein Ringstraße 28, 65346 Erbach im Rheingau	06721 - 91500 06123 - 62414	info@graeger.de info@winzer-von-erbach.de	
Sekthaus Carl Graeger Winzer von Erbach eG				
Bundesverband der deutschen Spirituosenindustrie Salco Import & Export AG	Urstadtstraße 2, 53129 Bonn Seestrasse 73, CH-8703 Erlenbach	0228 53994-0 +41 44 914 33 11	info@bsi-bonn.de / Frau Wiesgen-Pick André Schreiner	Schwierig, mehr als die offiziellen Statistiken zu bekommen, keine Erklärungen Sehr genaue Marktinformationen
Weinbrandpralinen				
Asbach GmbH	Taunusstr. 1-3, 65385 Rüdesheim am Rhein	06722 4970	info@asbach.de	
Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH	Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen	0241 88810		
Piasten GmbH	Piastenstraße 1, 91301 Forchheim	09191 6110	office@piasten.com	
Rausch GmbH	Wolframstraße 95-96, 12105 Berlin	0800 030 1918	info@rausch.de	
Trumpf (Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG)	Senfelderstraße 44, 51469 Bergisch Gladbach	02202 105500	verwaltung@ludwig- schokolade.de	