

## Spritziger Früchtemix

LVWO Weinsberg

Eine Institution, zwei Namen. Das Staatsweingut Weinsberg und die Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg gehören untrennbar zusammen. Während die Lehr- und Versuchsanstalt für die Ausbildung im Wein- und Obstbereich zuständig ist und dort praxisnahe Forschung betrieben wird, steht das Staatsweingut dafür, aus den Experimenten marktfähige Produkte zu entwickeln. Eines der neuesten Produkte ist der Spritzige Früchtemix, ein alkoholfreier Apéritif aus Fruchtsaft. Der für den Frucht- und Brennereibereich verantwortliche Dr. Dirk Hofmann und der Marketingleiter Friedrich Lörcher erläutern die Hintergründe.

An der LVWO hatte man schon länger nach einer alkoholfreien Ergänzung des Sortimentes gesucht. Viele Signale, die aus dem Markt kamen, sprachen dafür. Bei Veranstaltungen im Haus, aber auch für private Feste, Hochzeiten, Konfirmationen, kam immer wieder die Frage auf, was das Staatsweingut an alkoholfreien Alternativen bieten kann. Was gab es für Möglichkeiten? Der Apfelsecco, der bereits im Sortiment war, ist mit 6,5 % vol zwar niedrig im Alkoholgehalt, aber auch nicht alkoholfrei. Ein alkoholfreier Fruchtsecco wäre keine echte Alternative gewesen. Denn bei einer nachträglichen Entalkoholisierung gehen zu viele Aromen verloren. Wein hat von vornherein mehr Aromen und "verkräftet" daher eher eine Entalkoholisierung, ein Apfelsecco nicht. Doch etwas Prickelndes als Alternative zu Sekt und Secco sollte es schon sein, am besten aus heimischen Früchten. Denn Baden-Württemberg ist das bedeutendste Obstbauland in Deutschland. Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren und viele andere Früchte



gedeihen hier. Die LVWO bewirtschaftet selbst fast 40 ha Obst. Da lag es nahe, etwas aus den eigenen Früchten zu erzeugen, was auch dem Auftrag als Lehr- und Versuchsanstalt entspricht.

Anders als die Priséccos aus Streuobst von der Manufaktur Jörg Geiger sollte für den Spritzigen Früchtemix kein Streuobst verarbeitet werden. Denn in Weinsberg wird für den heimischen Obstbau geforscht und werden die zukünftigen Obstbauern ausgebildet, die den Obstbau im Haupterwerb betreiben wollen. Und das meint in erster Linie Erwerbsobstbau, sprich Tafelobst. Grundlage der zwei Cuvées ist Apfelsaft, zugemischt wurden einmal Quitten- und einmal Kirschsaff. Als Sorten wurden bei den Äpfeln die Sorten Rubinette und Topaz verarbeitet. Ihr Apfelsaft bildet die Grundlage für zwei Cuvées. Bei den Quitten und Kirschen sind es jeweils Mischungen verschiedener Sorten.

Zu beachten sind dabei die Unterschiede zwischen dem Anbau von Tafelobst und "Mostobst" für Saft. Die Behandlung spielt beim Tafelobst wie beim Wein eine große Rolle; es muss ausgedünnt werden. Denn es gilt die Mengen-/Güte-Relation: Je mehr Früchte auf dem Baum sind, desto weniger Zucker und Aromen enthalten sie. Die Qualität der Ausgangsware ist die Basis für die Qualität des Verarbeitungsproduktes. Zu beachten sind auch die Unterschiede bei

den für die Produkte optimalen Reifezustände. Beim Tafelobst kann eine Nachreifung stattfinden, das heißt zum Erntezeitpunkt müssen die Äpfel nicht unbedingt vollreif sein, bzw. es ist bezüglich der Lagerfähigkeit sogar besser, wenn sie es nicht sind. Für den Spritzigen Früchtemix müssen die Äpfel - wie auch schon beim Apfelsecco - vollreif sein. Benötigt werden Zucker- und Aromengehalte auf ihrem höchstmöglichen Stand. Bei Vollreife ist die Stärke völlig abgebaut und die Fruchtfleischfestigkeit noch auf einem Niveau, welches optimales Abpressen bei der Saftgewinnung erlaubt, ohne dass das Fruchtfleisch musig wird. Damit ist schon der nächste Schritt, die Verarbeitung, angesprochen: Die Anlieferung der Äpfel erfolgt in Großkisten. Per Stapler werden sie zunächst auf einen Sortiertisch gekippt, auf dem eine letzte Selektion erfolgt. Von dort kommen sie zur Reinigung in ein Wasserbad, um von hier per Transportschnecke in eine Rätzmühle (Voran, Typ WA LC mit RM 3). Die Maische wird direkt in die Bandpresse (Voran, Typ EBP500) geleitet, der ablaufende Saft in einen Edelstahltank gepumpt, über Nacht mit Pektinase (Distizym FM, 4 mg/hl) enzymiert und vorgeklärt. Am folgenden Tag wird der vorgeklärte Saft in einen kühlbaren Edelstahltank umgelegt. Auch bei der Quitte werden Rätzmühle und Bandpresse eingesetzt, während bei den Kirschen die Entsaftung direkt mittels Bandpresse erfolgt.

Liegt der Saft vor, kann die Cuvée gemischt werden. Dazu wurde bei der Produktentwicklung an der LVWO gemeinsam ausgiebig probiert. Ein Team aus allen Bereichen des Hauses: Dr. Rueß von der Produktion und Außenwirtschaft, Herr Dr. Hofmann, Herr Schwegler vom Verkauf und Friedrich Lörcher. Auch der damalige Direktor Dr. Bäder ließ es sich nicht nehmen, hier im Wortsinn "mitzumischen". Nach einer langen

Testreihe und ausgiebigen Diskussionen wurde die Saftanteile festgelegt. Das Verhältnis ist auch auf dem Etikett vermerkt. Angedeutet vorne durch die Ziffern, auf dem Rückenetikett dann eindeutig erläutert. Bei Apfel/Quitte ist es ein Verhältnis von 76% Apfelsaft und 18% Quittensaft, bei Apfel/Kirsche sind es 76% Apfelsaft und 20% Kirschsafte. Bei den Apfelsorten steht die Rubinette im Vordergrund, sie allein hat schon einen Gesamtanteil von circa 50%. Um das Geschmacksprofil nachvollziehbar festzuhalten und das einmal gewonnene Geschmacksprofil konstant reproduzieren zu können, wurden im Labor der LVWO Gesamtsäuregehalt und Zucker gemessen. Andere Jahrgänge werden wemöglich vom Obst her andere Ausgangswerte hinsichtlich von Zucker und Säure haben. Die Zusammensetzung der Cuvées muss dann unter Umständen etwas variieren. Die Sensorik wird zwar auch dann entscheidend sein, die technische Analyse gibt aber einen objektiven Maßstab an die Hand. Sie ist auch auf dem Rückenetikett vermerkt: Bei der Sorte Apfel-Quitte einen Zuckergehalt von 120 Gramm Zucker pro Liter, bei Apfel-Kirsch sogar 140 Gramm Zucker. Wobei durch die Quitte ein süßlicherer Eindruck entsteht, der durch zusätzliche Zitronensäure sensorisch ausbalanciert wird.

Für das Geschmackserlebnis spielt neben Zucker und Säure auch der CO<sub>2</sub>-Gehalt eine entscheidende Rolle. Auch für ihren Gehalt wurden Versuche gemacht. Am Ende hat man sich für einen Druck von mehr als 5 bar entschieden. Zum Vergleich, bei Schaumwein ist ein Überdruck durch CO<sub>2</sub> von mindestens 3 bar, bei Sekt von 3,5 bar auf Grund der gesetzlichen Bestimmungen erforderlich. Der Früchtemix ist also wirklich spritzig, der Produktname passend.

An der LVWO kann man weder karbonisieren, noch "unter Druck" abfüllen.

len; dazu ist das technische Equipment zu teuer. Daher werden Tankfüllungen an einen Abfüller geliefert, der auch die Etikettierung übernimmt. Wichtig ist es, wenn man ein ähnliches Produkt auf den Markt bringen will, darauf zu achten, dass der Dienstleister das Gasmanagement beherrscht, damit nicht Fremdgase wie Sauerstoff oder Stickstoff mit in die Flasche geraten. Der Druck wäre dann zwar unter Umständen derselbe, aber diese Gase lösen sich anders als das CO<sub>2</sub> nicht in der Flüssigkeit, so dass diese auch nicht wie gewünscht perlen würde.

Als drucktechnisch stabilen Verschluss hat man einen Kronenkorken gewählt. Das hat vor allem gestalterische Gründe. Technisch passt es zwar auch, denn ein Kronenkorken kann bis 8 bar Druck aushalten, aber gestaltungsmäßig liegt der Fruchtemix mit diesem Verschluss auf einer Gestaltungslinie mit dem Apfelsecco des Staatsweingutes und grenzt sich damit gleichzeitig klar vom eigenen Wein-Secco ab, der selbstverständlich einen Korkverschluss hat. Die Verpackung aller Produkte soll ihre Wertigkeit wieder spiegeln, allerdings dies in Abstufungen. Der Wein-Secco kostet 9 Euro pro Flasche, der Apfelsecco zwei Euro weniger und die neuen Fruchtemixe noch einmal 1,40 weniger. Diese Abstufung soll und darf sich auch in der Verpackung bemerkbar machen. Der Kronenkorken ist in diesem Fall im doppelten Wortsinn der passende Verschluss.

Die Ähnlichkeit zum Apfelsecco beschränkt sich nicht nur auf den Verschluss. Beiden gemeinsam ist die satinierte Flasche und das matt glänzende Etikett. Durch eine Prägung erhält es eine fast textile Struktur. Die Löwen vom Landeswappen und die Zahlen sind mit goldener Folie aufgebracht, so dass sie fühlbar erhaben sind. Beim Apfelsecco sind es die goldenen Punkte, die für die Äpfel stehen und der goldene Rahmen,

die durch den Goldlack zum Glänzen gebracht werden und "hervorstechen".

Doch bei aller Ähnlichkeit sind auch die Unterschiede zwischen beiden Produkten markant. Schon der Apfelsecco kommt jung und frisch daher, doch lehnt er sich durch seine zarten Bögen auf dem Etikett noch stärker an die Grafik der Weinlinie des Hauses an. Der Spritzige Fruchtemix "emanzipiert" sich gestalterisch noch weiter von diesem Grundmuster, das als "klassisch" und "hochwertig" definiert ist. Beim Spritzigen Fruchtemix bleibt man bei der "Hochwertigkeit", ist aber weiter weg von der "Klassik". Hier können eher Stichworte wie "modern", "jung" und fast sogar "frech" assoziiert werden. Da genügt ein Blick auf das knallige Pink des Apfel-Kirschs. Allerdings wird das forsche Auftreten sauber durch die Geradlinigkeit der Typographie austariert. Die schnörkellosen Großbuchstaben setzen den Kontrapunkt zu den kräftigen Farben. Es ist fast wie bei der Sensorik, wie bei Zucker und Säure... Das Gleichgewicht ist entscheidend. Darin ist der beauftragte Designer, Rüdiger Ertel aus Herxheim, anscheinend ein Meister. Das belegen die Erfolge bei Design-Wettbewerben, bei denen auch der Apfelsecco schon ausgezeichnet worden ist.

Die Gestaltung des Rückenetikettes kommt weit zurückhaltender daher. Das glänzende Material ist dasselbe wie vorne, allerdings sind die Rückenetiketten weiß. Hier steht die Information im Vordergrund. Auch die Informationspflicht. Die LVVO kommt der geänderten Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) nach und gibt neben den Zutaten auch die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 ml an. Dazu sind alle Fruchtsaftproduzenten seit Ende 2016 verpflichtet. Doch bei aller Zurückhaltung, auch diese Rückenetiketten sind bewusst gestaltet, um die notwendige Information klar und deutlich zu kommunizieren. Das Rückenetikett bietet über den QR-Code dem Kunden

auch noch zusätzliche Information und damit Mehrwert. Scannt der Kunde mit seinem Smartphone den Code ein, landet er bei der ausführlichen Produktbeschreibung und einer Expertise auf der Homepage des Staatsweingutes.

Zur Preisgestaltung: Der Kalkulation liegen zunächst einmal die Kosten zu Grunde. Dann hat man sich an der Nachfrage und der Konkurrenzsituation orientiert. Die Preisgestaltung wurde intensiv diskutiert. Am Ende hat man sich beim Preis an der Direktvermarktungs-Klientel, die über den Hofladen beim Obstversuchsgut Heuchlingen und den dort aufgestellten Automaten erreicht wird, orientiert. Insgesamt ist die Direktvermarktung für das Staatsweingut der wichtigste Absatzweg; über die Vinothek in Weinsberg und den Hofladen in Heuchlingen sowie über Direktbestel-

lungen via E-Mail wird über die Hälfte der Produkte verkauft. Ein weiterer Anteil über den Fachhandel. Die Preiskalkulation spiegelt die unterschiedliche Preissensibilität der Kundschaft und die Anteile der Vermarktungswege wieder.

Doch am Ende zählt nicht der Vermarktungsweg, sondern der Vermarktungserfolg. Als "Testballon" wurden von beiden Sorten je 1000 Liter produziert. Im Herbst 2015 ging man damit an den Start und war im Frühjahr bereits ausverkauft. Man sieht, alkoholfreie Aperitifre liegen im Trend. Auch ein Brenner kann diesen Trend zu „Alkoholfreiem“ als Chance sehen und für sich nutzen. Letztendlich geht es darum, dass man einen angemessenen Preis für seine Produkte erzielen kann. Egal, ob mit einem Destillat oder einer alkoholfreien Alternative.