MAZBLATT

PROWEIN 2026: ALKOHOLFREI LIEGT IM TREND

Länge 00:02:52

Zusammenfassung

Alkoholfreie Alternativen gehören zu den auffälligsten Entwicklungen auf der ProWein 2026. Immer mehr Hersteller reagieren auf eine wachsende Nachfrage nach Getränken, die alkoholfreien Genuss ermöglichen. Zwischen großen Marken, und jungen Start-ups geht es in diesem Jahr auch um die zentralen Themen: Nachhaltigkeit und neue Herkunftsregionen. So zeigt die ProWein auch in diesem Jahr: Die Wein- und Spirituosenwelt bleibt in Bewegung

Social Media Teaser

Die ProWein zeigt: Die Wein- und Spirituosenwelt bleibt in Bewegung – zwischen Tradition, Innovation und neuen Perspektiven für eine Branche im Wandel.

O-Töne

Name	Funktion
Hubertine Underberg-Ruder	Underberg AG
Irem Eren	Low & No Alcohol Expert

Musik

Titel	Interpret	Komponist	Labelcode
artlist.io			

Musik Info

Musik in diesem Beitrag GEMA-frei

Text

Ein Drink in der Hand – aber nicht unbedingt Alkohol im Glas.
Alkoholfreie Alternativen gehören zu den auffälligsten Entwicklungen auf der ProWein 2026. Immer mehr Hersteller reagieren auf eine wachsende Nachfrage nach Getränken, die alkoholfreien Genuss ermöglichen. Für viele Besucher zeigt sich hier ein klarer Trend: bewusster konsumieren, aber nicht auf Geschmack und Erlebnis verzichten.

O-Ton Irem Eren, No & Low Alcohol Expert

„The quality of the non low alcohol wines has improved tremendously in the last years. Over a decade ago, this was still maybe a curiosity, an experimental phase. And then these products were seen as a sacrifice for different reasons, for people who needed to abstain the alcohol for several reasons. But now it's a choice. So this also reflects in the

© Mhoch4 2026

industry and the quality improvement."
Übersetzung: „Die Qualität der alkoholarmen Weine hat sich in den letzten Jahren enorm verbessert. Vor über einem Jahrzehnt war dies vielleicht noch eine Kuriosität, eine experimentelle Phase. Damals galten diese Produkte aus verschiedenen Gründen als Notlösung für Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen auf Alkohol verzichten mussten. Heute ist es jedoch eine echte Alternative. Das spiegelt sich auch in der Branche und der Qualitätsverbesserung wider."

Und die Messe blickt noch weiter in die Zukunft der Branche. Zwischen großen Marken, und jungen Start-ups geht es in diesem Jahr auch um die zentralen Themen: Nachhaltigkeit und neue – aber auch wiederentdeckte – Herkunftsregionen.
Viele Produzenten setzen verstärkt auf nachhaltige Anbaumethoden und ressourcenschonende Produktion. Neben den klassischen Herkunftsländern rücken dabei immer häufiger ganz neue Produzentenländer ins Rampenlicht.
Spannend sind auch die neuen Entwicklungen im Bereich „Spirits". Hier präsentieren Branchenexperten ausgewählte Spirituosen, die das Potenzial haben, die nächsten großen Trends zu prägen – von innovativen Destillationsmethoden bis zu neuen Geschmacksprofilen.

O-Ton Hubertine Underberg-Ruder, Underberg AG

„Clean Label, das Leute wirklich wissen wollen, da ist sonst nichts drin als jetzt zum Beispiel bei uns Kräuter, Alkohol, Wasser, das ist auch etwas, was wir als Trend sehen. Menschen wollen authentische Produkte. Das sieht man ja auch nicht nur bei der Spirituose, auch beim Wein. Dinge, die wirklich sie selber sind, die nichts vorgeben. Und das ist so bei uns auch die höchste, ich sage jetzt mal Leitschnur, um Innovationen zu entwickeln."

Ein Highlight für viele Besucher ist auch in diesem Jahr wieder die Blindverkostung in der sogenannten Black Box. In einem komplett abgedunkelten Raum zählt ausschließlich der Geschmack – ohne Etikett, Herkunft oder Markenimage.
Und die Messe schaut nicht nur auf Produkte, sondern auch auf die Zukunft der Branche: Mit der ProWein Agora schafft die Messe 2026 erstmals eine kuratierte Bühne für zentrale Zukunftsthemen aus Handel, Gastronomie und Industrie. Der Fokus dabei: nachhaltiges Wachstum statt kurzfristiger Trends.
So zeigt die ProWein auch in diesem Jahr: Die Wein- und Spirituosenwelt bleibt in Bewegung – zwischen Tradition, Innovation und neuen Perspektiven für eine Branche im Wandel.

© Mhoch4 2026