

Bernkastel-Kues, im April 2026

## **Mosel setzt neue Impulse: Alkoholfreie Weine überzeugen im Sensorik-Seminar „Mosel Zero & mehr“**

Bernkastel-Kues, April 2026 – Alkoholfreie Weine entwickeln sich zunehmend zu einer festen Größe in der Gastronomie. Welche sensorischen Qualitäten diese Produkte heute bieten und welches Potenzial sie für Betriebe an der Mosel haben, zeigte eindrucksvoll das Sensorik-Seminar „Mosel Zero & mehr“ im Rahmen des Wettbewerbs Weingastgeber Mosel 2026.

Das vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel gemeinsam mit Moselwein e.V., der IHK Trier und dem Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz organisierte Seminar brachte Fachwissen und Praxis eng zusammen. In einem hybriden Format verkosteten über 150 Gastronominnen und Gastronomen verschiedene alkoholfreie Weine und tauschten sich mit den Referenten Achim Rosch und Christian Weisenstein online aktiv über Sensorik, Einsatzmöglichkeiten und Gästekommunikation aus.

„Alkoholfreie Weine sind längst mehr als eine Nische – sie sind eine echte Erweiterung der Weinkarte“, betonte Oenologe Achim Rosch vom DLR Mosel. „Gerade für die Mosel mit ihren fruchtbetonten Rebsorten wie Rieslingen eröffnen sich hier große Chancen.“

### **Deutlicher Qualitätssprung bei alkoholfreien Weinen**

Im Mittelpunkt stand die sensorische Entwicklung der letzten Jahre. Moderne Entalkoholierungsverfahren und die gezielte Produktion und Auswahl hochwertiger Grundweine führen heute zu deutlich verbesserten Produkten. Die Verkostung zeigte, dass insbesondere aromatische Mosel Weißweine – allen voran Riesling – hervorragende Voraussetzungen für alkoholfreie Varianten bieten.

Mehrere Weine aus unterschiedlichen Betrieben und Gemeinschaftsprojekten verdeutlichten die Bandbreite: von frischen, zitrusbetonten Stillistiken bis hin zu komplexeren, vollmundigen Varianten. Selbst Jahrgangsunterschiede und regionale Typizität waren sensorisch nachvollziehbar – ein Zeichen für die zunehmende Qualität dieser Kategorie.

### **Food Pairing als Schlüssel zum Erfolg**

Ein zentraler Bestandteil des Seminars war die praktische Speisenbegleitung. Unter Anleitung von Sommelier und Dozent Christian Weisenstein wurden gezielt Kombinationen mit Salz, Säure, Umami und Fett getestet.

Das Ergebnis: Alkoholfreie Weine entfalten ihr volles Potenzial besonders im Zusammenspiel mit Speisen. Salzige Komponenten mildern die Säure und betonen die Frucht, während Käse, Schinken oder auch Tomate neue geschmackliche Dimensionen eröffnen. Auch schäumende alkoholfreie Produkte überzeugten als vielseitige Begleiter – vom Aperitif bis zur Vorspeise.

„Gerade im Food Pairing liegt eine große Chance für die Gastronomie“, so Weisenstein. „Wer diese Produkte richtig einsetzt, schafft neue Geschmackserlebnisse und spricht zusätzliche Zielgruppen an.“

### **Neue Zielgruppen und wirtschaftliches Potenzial**

Die steigende Nachfrage nach alkoholfreien Alternativen ist auch Ausdruck veränderter Konsumgewohnheiten. Gäste verzichten zunehmend situativ auf Alkohol.

Für Gastronomiebetriebe bedeutet dies: Wer keine hochwertigen alkoholfreien Weine anbietet, verzichtet auf Potenziale und schließt Gäste aus. Gleichzeitig eröffnen die Produkte neue Möglichkeiten im regionalen Storytelling und in der Positionierung als moderner, gastorientierter Betrieb.

### **Klare Botschaft aus dem Seminar**

Die wichtigste Erkenntnis des Nachmittags: Alkoholfreie Weine müssen als eigenständige Kategorie verstanden werden – mit eigener Sensorik, eigener Sprache und eigenem Einsatzgebiet.

„Es geht nicht darum, klassischen Wein zu ersetzen“, so Rosch. „Es geht darum, die Stärken unseres Anbaugebietes zu nutzen, das Mosel Angebot innovativ zu erweitern und neue Genussmomente zu schaffen.“

Mit Formaten wie dem Sensorik-Seminar setzt der Wettbewerb Weingastgeber Mosel gezielt Impulse für die Weiterentwicklung der regionalen Gastronomie. Die Resonanz der Teilnehmenden zeigte deutlich: Das Thema alkoholfreier Wein wird die Branche in den kommenden Jahren intensiv begleiten – und bietet der Mosel dabei große Chancen.

### **Kontakt für Presseanfragen:**

Achim Rosch

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel (DLR Mosel)

Görresstraße 10 | 54470 Bernkastel-Kues

Telefon: 06531-956-405

E-Mail: [achim.rosch@dlr.rlp.de](mailto:achim.rosch@dlr.rlp.de)

Website: [www.dlr-mosel.rlp.de](http://www.dlr-mosel.rlp.de)



Bild 1: Vor der Kamera im Studio des DLR-Steillagenzentrums in Bernkastel-Kues, die Referenten des Seminars Achim Rosch (links) und Christian Weisenstein (rechts)

© Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel



Bild 2: Alkoholfreie Mosel Weinauswahl beim Sensorik-Seminar

© Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel