

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 6 (1902)

Artikel: Die Herstellung alkoholfreier Weine und ihre Eigenschaften
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-576438>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Herstellung alkoholfreier Weine und ihre Eigenschaften.

Mit sieben Abbildungen.

Unbestritten gehören frische Früchte und deren süßer Saft zu den gesündesten und besten Nahrungs- und Erfrischungsmitteln für jedermann, und sämtliche Hygieniker sind darin einig, daß speziell die Fruchtsäfte, welche die verdaulichen Bestandteile der Früchte allein, ohne Hälften, Kerne und Zellstoff enthalten, noch zu wenig gewürdigt werden. Leider ist der Genuss der Früchte infolge ihrer meist geringen Haltbarkeit auf mehr oder weniger kurze Zeit beschränkt. Auch der Saft der Früchte kann beim gewöhnlichen Verfahren der Most- und Weinbereitung nur kurze Zeit süß getrunken werden; denn bald geht er in Gährung über, der Fruchtzucker verschwindet, es entsteht daraus durch die Tätigkeit der sog. Gährpilze, Alkohol und Kohlensäure.

Es war deshalb eine hochwichtige Errungenschaft, daß es dem Leiter der Obst- und Weinbauschule in Wädenswil, Professor Müller-Thurgau, gelang, den Saft der Trauben, Apfeln, Birnen süß, wie er von der Presse kommt, zu konservieren, ohne daß dabei der herrliche Fruchtgeschmack oder die wertvollen nährenden Bestandteile verloren gehen. Und diese Erfindung wird nun seit 1896 von der Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine Bern in Meilen am Zürichsee verwertet und ausgebaut.

Wie bei jeder neuen Industrie ließen die Erstlingsprodukte in Bezug auf Qualität, Wohlgeschmack und Haltbarkeit zu wünschen übrig, und erst nach Jahren gelang es, dank einer aufs sorgfältigste durchgeführten Technik und dank der Verwendung nur ausgewählter Früchte, Produkte erster Güte, glanzhell und unbegrenzt haltbar, in den Handel zu bringen.

Niedergroß standen zuerst Mißtrauen und Vorurteile den neuen Produkten entgegen; doch sind jetzt die Hauptchwierigkeiten überwunden, der Absatz wächst in erfreulicher Weise, und fast jedermann kennt die alkoholfreien Trauben- und Obstweine der genannten Gesellschaft. — Tausende von Familien konsumieren diese Weine als tägliches Tisch- und Erfrischungsgetränk, Hotels und Restaurants verlangen sie für ihre Gäste, Aerzte und Anstalten verordnen sie den Kranken und Genesenden. Handels- und Vergnügungsreisende, Velofahrer und Bergsteiger wollen auf ihren Touren die alkoholfreien Weine nicht mehr entbehren; ebenso verlangen sie einsichtige Militärs, wenn es sich um strenge Arbeit handelt, und namentlich auch in den heißen Ländern fängt die Nachfrage nach diesen hygienischen Getränken an zu erwachen.

Die Preisgerichte der Ausstellungen loben anerkennend den Wert dieser Produkte für das Volkswohl. Die Landwirtschaft

war der neuen Industrie anfangs nicht sehr günstig gestimmt; heute aber sind die Wein- und Obstbauern Freunde der Gesellschaft, weil sie ihnen ein vorzülicher Abnehmer geworden ist; hat sie doch in den wenigen Jahren ihres Bestehens über zwei Millionen Kilo Trauben und Obst verarbeitet.

Über das Herstellungsverfahren ist Folgendes von allgemeinem Interesse. Der ausgepreßte Traubensaft oder Obstsaft wird frisch von der Presse weg in geeigneten Apparaten pasteurisiert (sterilisiert). Dieser Vorgang ist ein einfacher Erwärmungsprozeß unter Luftsabschluß, wobei die Temperatur für kurze Zeit so hoch gehalten wird, daß alle Gährpilze absterben. Bei Fruchtsäften geschieht dies schon von sechzig Grad Celsius an, während z. B. beim Konservieren von Milch, Fleisch u. s. w., die Siedetemperatur des Wassers unumgänglich notwendig ist. Von den Sterilisierapparaten

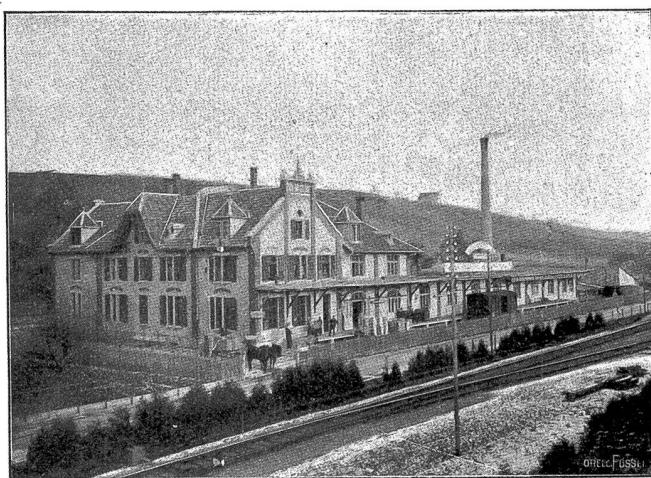
sorgfältigem Luftsabschluß in Flässer und bleibt darin bis zur Klärung und zum Abzug in Fläschchen ruhig liegen. Vor dem Abzug wird der Saft zuerst einer sorgfältigen chemischen Analyse unterworfen, da es sonst bei der großen Gährungsgefahr gar nicht möglich wäre, garantiert unvergoren und alkoholfrei Produkte in den Handel zu bringen.

Beim Abfüllen in Fläschchen erhält der Wein dann einen kleinen Zusatz von Kohlensäure, um ihn erfrischender, zum Trinken angenehmer zu machen. Die gefüllten und verkorkten Fläschchen werden zur Sicherheit nochmals sorgfältig sterilisiert. Dies geschieht in großen, eisernen mit Wasser gefüllten Kesseln. Von hier weg kommen die Fläschchen zur Beobachtung aufs Lager und werden dann nach Bedarf ins Versandlokal gebracht, um etikettiert und verpackt zu werden. Alle chemischen Zusätze wie Salicinsäure, Borfärse, schweflige Säure u. s. w. sind, weil gesundheitsschädlich, absolut ausgeschlossen.

Der Verband geschieht in Originalkisten von fünfzig ganzen und hundert halben Fläschchen à 7 resp. 3,5 dl Inhalt, ausnahmsweise in Kisten von dreißig ganzen

und fünfzig halben Fläschchen; Musterportimente schon in Kisten von zwölf ganzen oder achtzehn halben Fläschchen. Die Kisten können beliebig assortiert werden. Aufträge, welche die be treffende Kistengröße nicht ganz füllen, müssen dagegen nach Ermessens der Direktion komplettert werden, da der Inhalt ungenügend gefüllter Kisten auf dem Transport gefährdet ist.

Als Aufbewahrungslokal genügt jeder trockene, kühle, frostfreie Raum. Die vollen Fläschchen müssen liegend gelagert werden, damit der Kork in die Flüssigkeit taucht. Veränderungen im



Neuere Ansicht der Fabrik in Meilen.



Chemisches Laboratorium.

Flascheninhalt sind immer auf Nichtbeachtung dieser Regel zurückzuführen. — Angebrochene Flaschen halten sich mehrere Tage lang unverändert.

Noch mehr als bei andern Getränken empfiehlt es sich, diese Weine immer recht kühl zu trinken, indem dann ihre vorzüglichen Eigenschaften am deutlichsten zum Ausdruck gelangen.

Bur oder mit Trink- oder Kohlensäurem Wasser gemischt, (leichteres speziell für diejenigen, die das Süße nicht lieben), sind diese Weine ein wohlbekömmliches Erfrischungsmittel für Jung und Alt.

Es dürfte wenige Eltern geben, die von der Schädlichkeit alkoholhaltiger Getränke für ihre Kinder nicht überzeugt sind, und dennoch herrscht eine allgemeine Gleichgültigkeit in dieser Beziehung. Schon früh lernen die Kinder von den Eltern ihre Gewohnheiten und richten ihre begehrlichen Blicke auf vergohrene Getränke, wollen auch davon haben und gewöhnen sich daran. Alkoholfreie Weine sind nun nicht nur unschädlich, sondern positiv gesund, und es gibt kaum ein Kind, das diese Weine zurückweisen würde, ein Beweis dafür, daß sie zu den Bedürfnissen und zum natürlichen Geschmack der Kinder ausgezeichnet passen. Es ist das auch ein wichtiger Fingerzeig für Erwachsene. Wer diese Weine als Tisch- und Erfrischungsgetränk hält, dem sind sie bald ganz unentbehrlich.

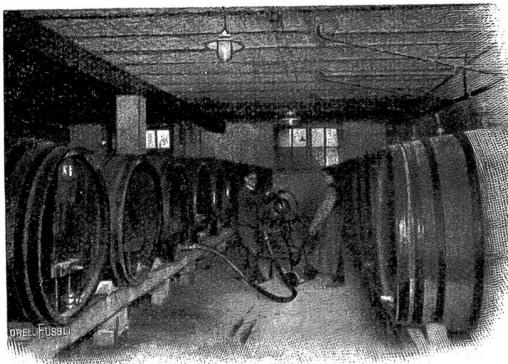
Die Zahl der Abnehmer in den Kreisen der Hoteliers und Restaurationsinhaber ist in den letzten Jahren sehr erfreulich gewachsen. Der Wirtstand kann am raschesten einer guten Neuerung in der Getränkebranche zum Durchbruch verhelfen. Es liegt auch in der That kein Grund vor, warum der Wirt, wenn Bedarf sich einstellt, diese Weine nicht halten sollte. Im Gegenteil, es sind der Gründe viele, die den Ausschank em-

pfiehren. Erstens sind alkoholfreie Weine Naturprodukte so gut wie vergorene Weine. Zweitens hat auch der Konsument vergorener Getränke hier und da das Bedürfnis, etwas anderes zu trinken, und künstlich hergestellte, alkoholfreie Getränke, wie Limonaden und Mineralwässer sind nicht jedermann's Sache. Drittens sind die Leute, die den Alkoholgenuss ihrer Gesundheit wegen einschränken oder ganz meiden müssen, weit zahlreicher, als man annehmen sollte; freilich geniert man sich im Allgemeinen, dies einzugehen und durchzuführen, da es als Unmännlichkeit gedeutet und meist verspottet wird. Für solche Leute ist doch ein natürlicher, süßer Most das beste Erfrischungsgetränk, er ist das beste Mittel, solche Gäste ans Haus zu fesseln. Endlich bringt der Ausschank keine Verluste, da beim alkoholfreien Wein weder Trübung noch Eßigstich, noch andere Uebel zu befürchten sind; auch ist der Nutzen für den Wirt ebenso groß, wie bei andern Getränken.

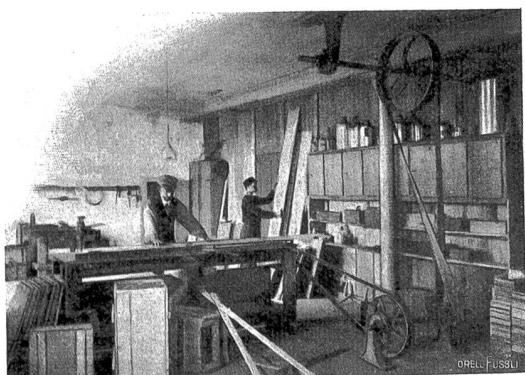
Es steht ferner über allem Zweifel, daß die alkoholfreien Weine mit Recht als Sportgetränke bezeichnet werden.

Zum Schluß sei mitgeteilt, daß die Gesellschaft für Herstellung alkoholfreier Weine Bern in Meilen am Zürichsee Vertreter in allen größeren Ortschaften der Schweiz hat, die deren Produkte zu Fabrikpreisen abgeben; nach Orten, wo keine Vertreter sind, geschieht direkter Verkauf von der Fabrik aus.

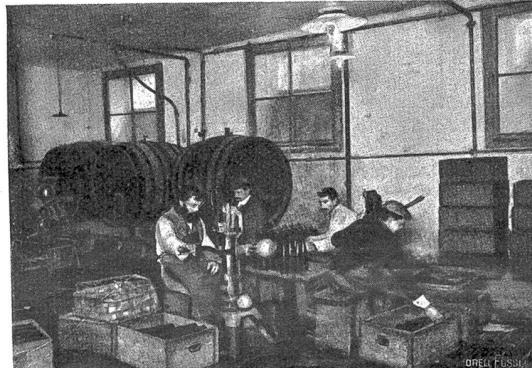
Zumeist werden minderwertige Produkte aus Trockenbeeren, Trestern und Dörrrost hergestellt und unter der Bezeichnung „Alkoholfreier Wein“ verkauft, für die volle Garantie nicht geleistet werden kann; daher ist den Konsumenten in ihrem eigenen Interesse zu empfehlen, darauf achten zu wollen, daß auf jeder Flasche die Firma der genannten Gesellschaft enthalten sei.



Ansicht eines Lagerkellers.



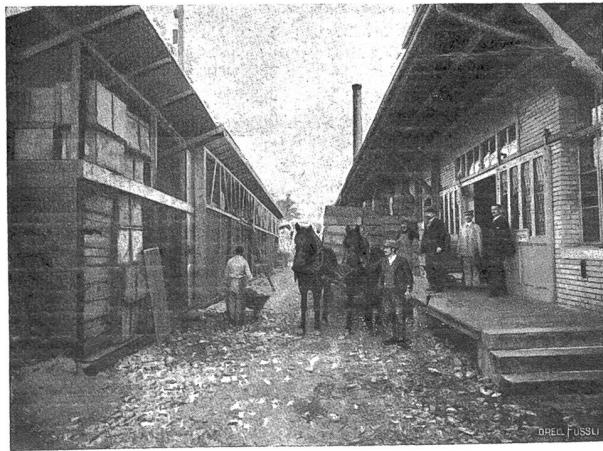
Kisten-Fabrikationsraum.



Flaschen-Füllraum.



Versandraum.



Speditionshallen und Abfuhr.