



neWORLD HEROES

THE SOBER REVOLUTION

DER TOP TREND

NO & LOW Alcohol

A large commercial airplane is shown in flight, silhouetted against a vibrant sunset sky. The plane is positioned centrally, with its wings spread wide. Below the horizon, the city lights of a large urban area are visible, creating a warm, orange glow. The overall scene conveys a sense of arrival and staying.

**GEKOMMEN UM
ZU BLEIBEN**

QUALITÄT & GENUSS

Getränke für Erwachsene

FREI oder *BEFREIT*
VON ALKOHOL

THEORY

LOADING...



PRACTICE



ÖSTERREICH pro Kopfverbrauch Alkohol

BIER

100 Liter (10 Kisten)

KAFFEE

162 Liter

Mineralwasser

84 Liter

TEE

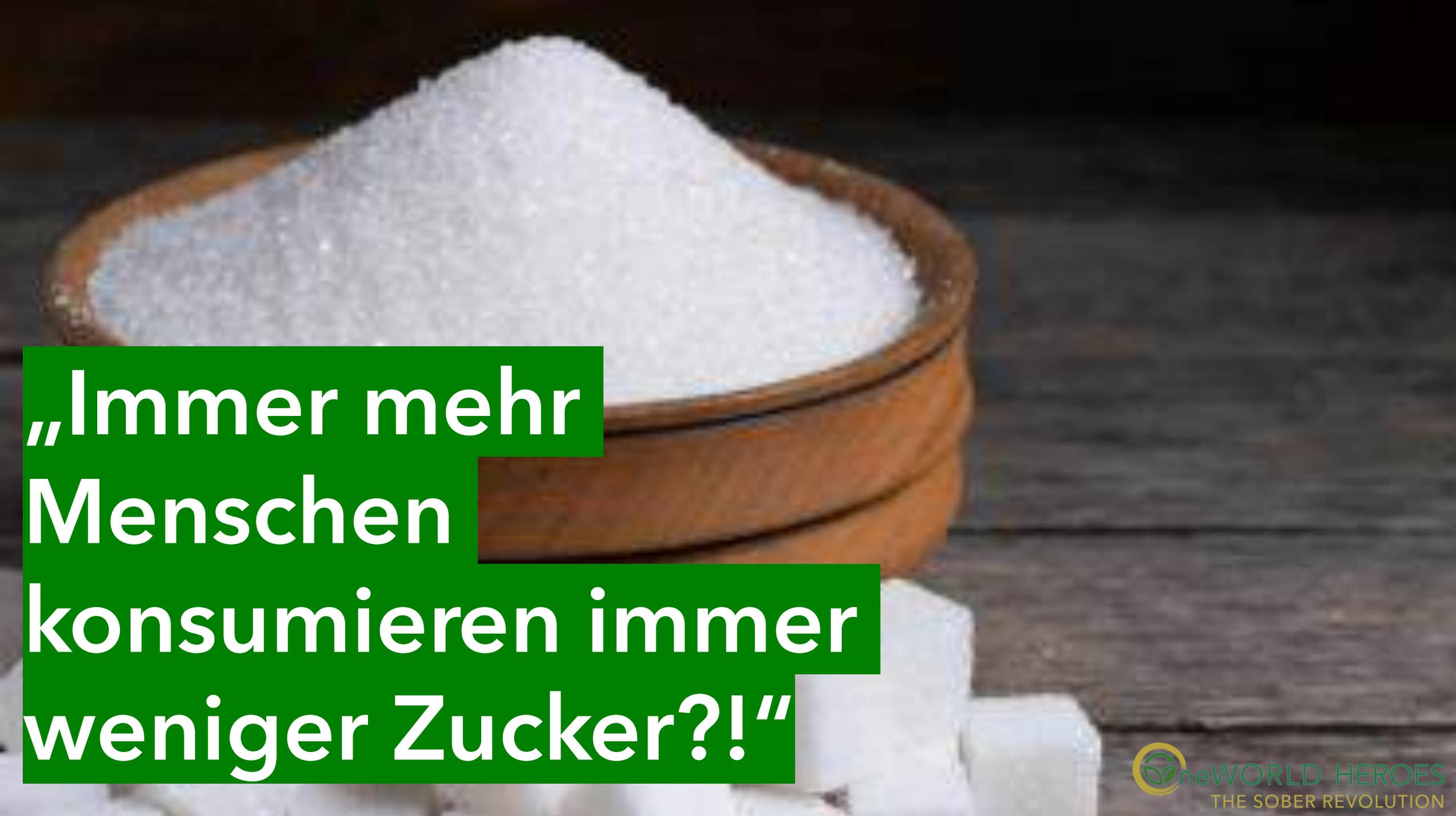
33 Liter

WEIN

26 Liter

REIN ALKOHOL (100%)

11,1 Liter



**„Immer mehr
Menschen
konsumieren immer
weniger Zucker?!“**



**„Immer mehr Menschen
essen immer weniger
Fleisch?!“**



„Immer mehr
Menschen trinken
immer weniger
Alkohol!“

FETT...

ZUCKER...

SALZ...

ALKOHOL...

**„Wer trinkt, hat in unserer
Gesellschaft ein Problem!“**

„Wer nicht trinkt AUCH“

A photograph showing five hands, each holding a small, square card with a letter on it. The cards are arranged in a horizontal line. From left to right, the letters are F, A, C, T, and S. The background is a solid, light blue color. The hands are positioned below the cards, with the thumb and index finger holding the bottom edge of each card. The cards are colored: F is on a yellow card, A is on a light green card, C is on a light pink card, T is on a yellow card, and S is on a yellow card.

F

A

C

T

S

TELL ME WHY...

ES GEHT NICHT DARUM, ALKOHOL ZU
ERSETZEN,
SONDERN **SCHMACKHAFTE & NEUE
OPTIONEN / ALTERNATIVEN
FREI VON ALKOHOL ANZUBIETEN.**

TOPICS & CHANCEN

Aperitivo & Day Drinking

Bewusste gesunde Ernährung

alkoholreduzierte (LOW) oder

alkoholfreie (NO) Getränke

Upselling im AF-Bereich

RTDs / To Go

IN LOVE WITH...

QUALITÄT & GESCHMACK

FREUDE & GENUSS

FOOD PAIRING

MIXOLOGY



K L A S S E
M

No & Low – Die Definition in %

sind ALLE Optionen, Varianten & Alternativen zu Ihrem alkoholhaltigem Gegenüber mit "No & Low Alcohol" Gehalt

- > NO = ent-alkoholisierte Getränke < 0,5 Vol. %
- > NO = alkoholfrei < 0,05 Vol. %
- > Getränke ohne Alkohol mit = 0,0 Vol. %.
- > Low Alcohol Getränke < 1,2 Vol %



**„If you want to have a Drink,
and you do not want to
drink“**

„Derek Brown“

DIE HEUTIGE GETRÄNKEKARTEN

Würden Getränkemarken mit ähnlicher „inhaltlicher Tiefe“ wie die alkoholfreien Marken geschrieben, dann würde das so aussehen:

**Rotwein, Weißwein, Sekt, Whisky und Sake.
Thats it.**

WHY

im Allgemeinen



DIE 5 HAUPTMOTIVE...

> GESUNDHEIT

> LIFESTYLE

> INKLUSION

> FREIHEIT

> GENUSS

Mr. & Mrs. No & Low Alcohol (Trinkverhalten)

> 25 % TRINKEN NIE ALKOHOL

> 94 % **SUBSTITUIERER**

> 20 % TRINKEN IMMER

GENERATION

Y



1981 - 1995

GENERATION

Z



1996 - 2012

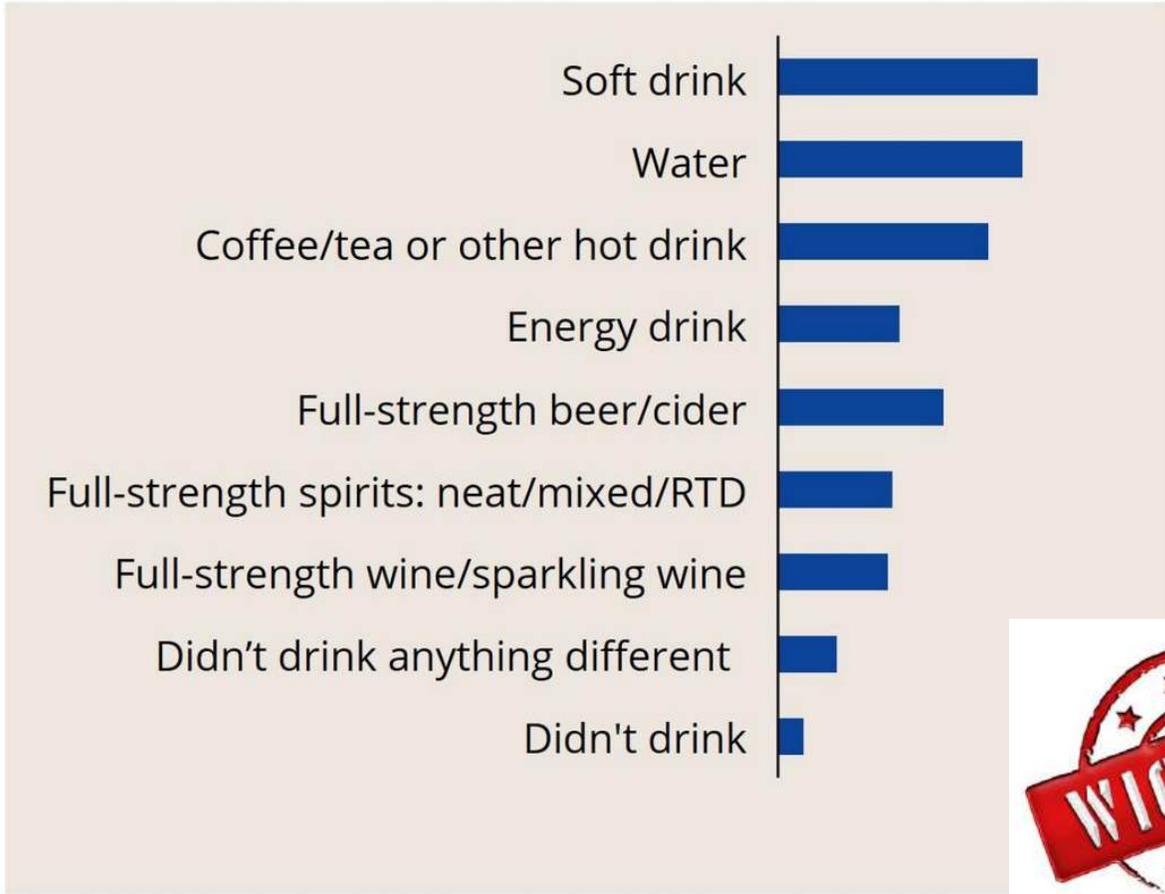
60 % der europäischen
Alkoholkonsumenten möchten Ihren
Konsum **reduzieren**

58% derselben Gruppe sagt aber aus, dass
es **nicht genügend qualitative Alternativen /
Optionen gibt.**

Millennials trinken bereits heute - **25%**
Alkohol im Vergleich zu älteren
Generationen

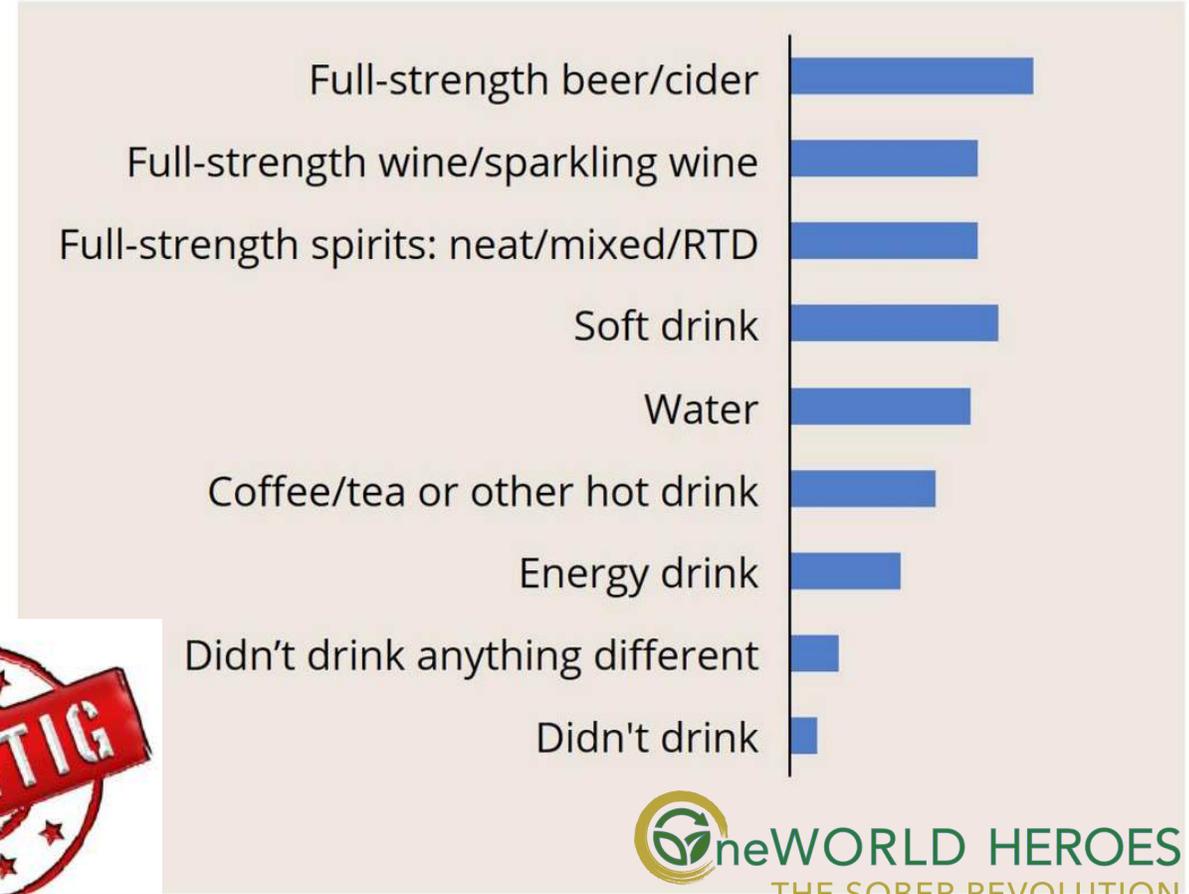
No-alcohol Substitution (10 Markets)

Q Last time you had a no-alcohol drink, what would you normally have drunk on the same occasion?



Low-alcohol Substitution (10 Markets)

Q Last time you had a low-alcohol drink, what would you normally have drunk on the same occasion?



Source: IWSR No/Low-Alcohol Strategic Study, Q3 2022, no/low-alcohol buyers across key markets of Australia, Brazil, Canada, France, Germany, Japan, South Africa, Spain, UK, US

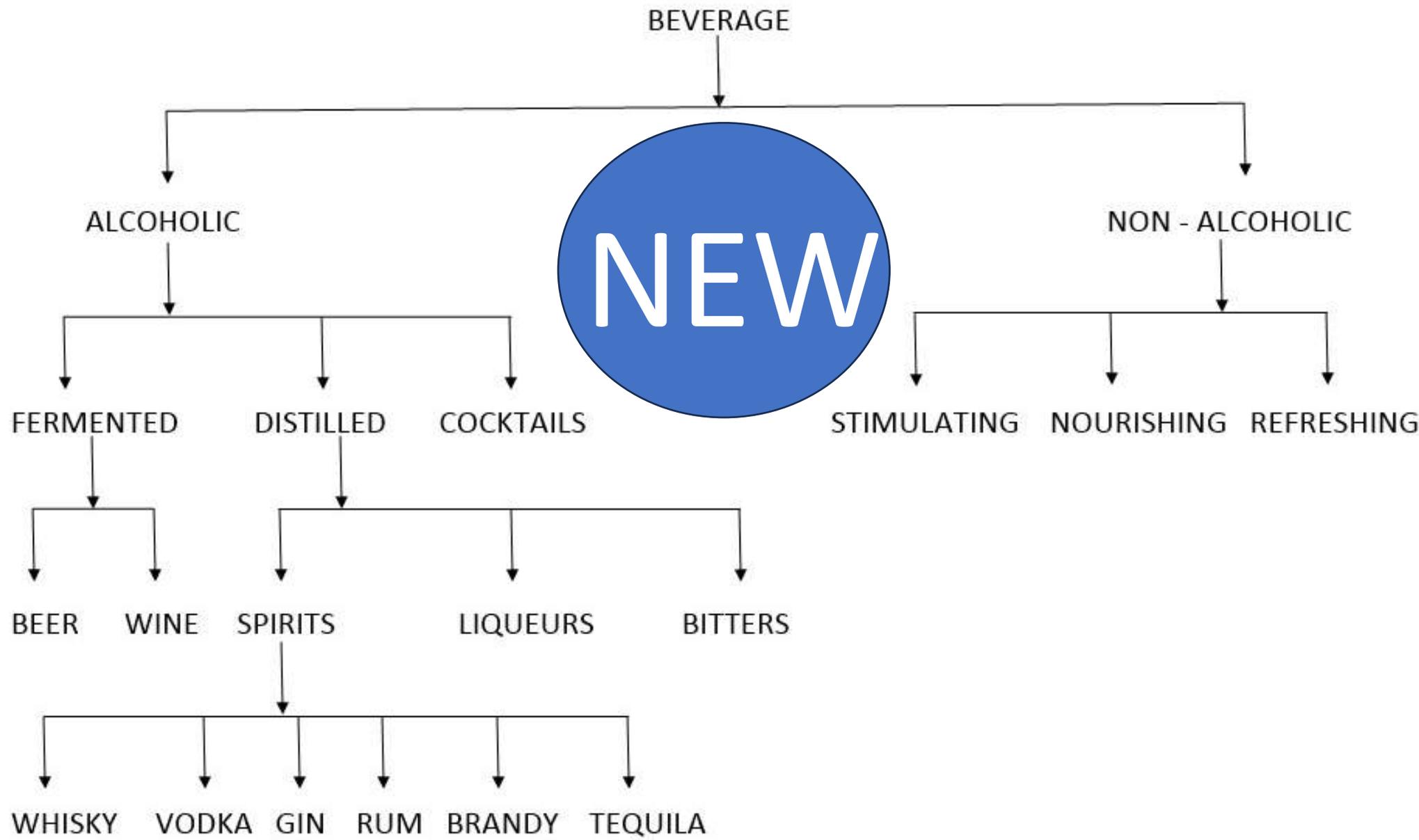
Referenzen und Statistiken: aus Drizly & IWSR Drinks Market Analysis

DIE TOP BARRIERE UND VERHINDERER...

???

VERFÜGBARKEIT





Das **WORDING**

ALTERNATIVE

OPTION und / oder **VARIANTE**

MY WAY...

Die **OPTION** und / oder **VARIANTE**:
wird aus dem Grundprodukt hergestellt
es wird etwas weggenommen, ersetzt oder dazugegeben

Die **ALTERNATIVE**:
wird NICHT aus dem Grundprodukt erzeugt
Sieht „aber“ so aus wie das Grundprodukt
Schmeckt so ähnlich wie das Grundprodukt
Hat denselben Genuss Moment und meist auch Ort & Anlass

DIE NEUEN No & Low Alcohol GETRÄNKE KATEGORIEN

ESSIG Basierte Getränke

AF - Aperitifs & AF Spirituosen Alternativen

FERMENTIERTE GETRÄNKE

VERJUS & CIDERS

Frucht Seccos & Fruchtesenzen

FILLERS & SODAS

AF BIER

DIE NEUEN GETRÄNKE KATEGORIEN

ENTALKOHOLISIERTER Wein & SCHAUMWEIN
AF Wein ALTERNATIVEN & PROXIES
SPARKLING TEAS

ESSIG basierte Getränke...

Essig ist eines der ältesten Würz- und Konservierungsmittel der Menschheit.

Erst die desinfizierende Wirkung von Essig machte das damalige Trinkwasser „trinkbar“.

SHRUBS

OXYMEL

SWITCHEL



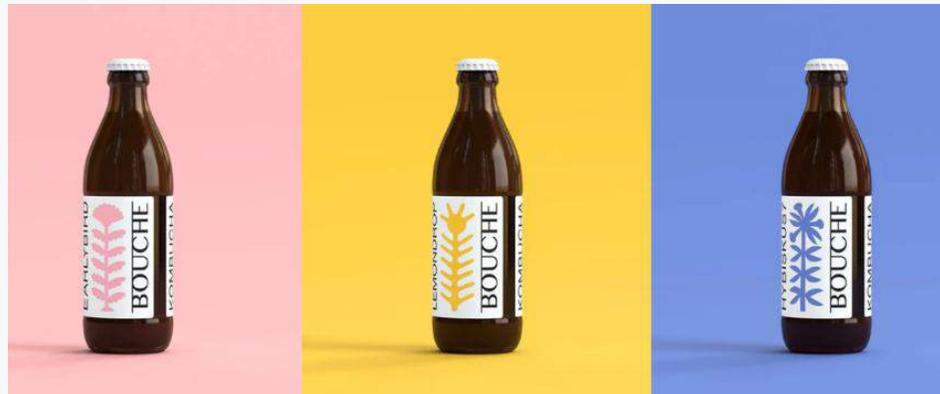
FERMENTIERTE GETRÄNKE...

KOMBUCHA

SCOOPY

FERMENTIERTE GETRÄNKE...

KOMBUCHA





VERJUS

VERJUS...

französisch: **grüner Saft**

aus unreifen Trauben oder Äpfeln hergestellt wird.
eher säuerlich und leicht bitter.

Im Mittelalter wurde er als Säuregeber genutzt, das war, bevor die Zitrone die Bühne betrat.

Ursprünglich wurden dafür diejenigen Früchte abgepresst, die zwecks Ausdünnung am Rebstock sowieso geerntet wurden. Das Verhältnis von Süße und Säure eines Verjus hängt vom Erntezeitpunkt ab, unterschiedliche Verjus können daher sehr unterschiedliche Geschmacksprofile aufweisen.



CIDER

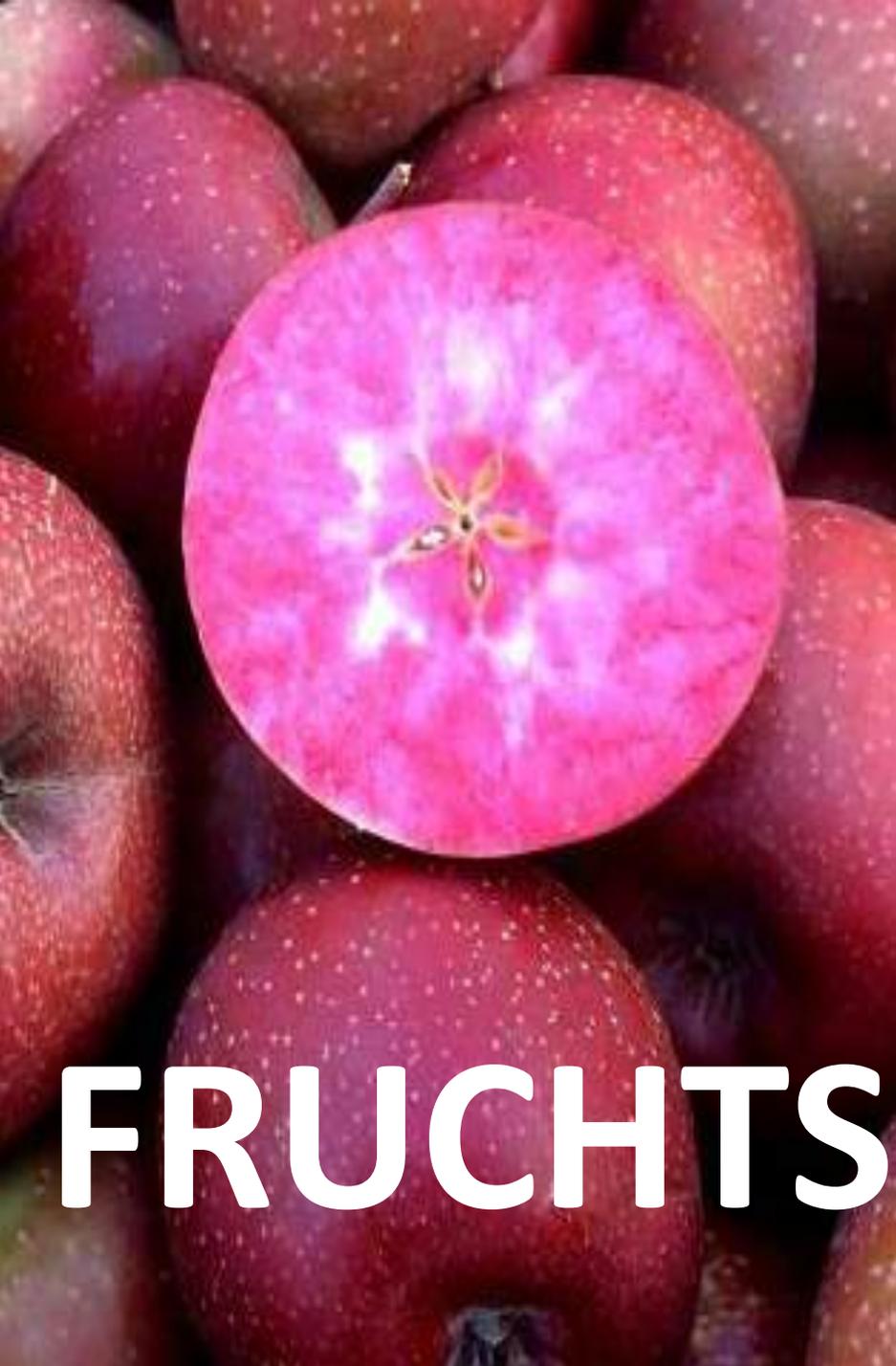


ITALIAN NATURAL SPARKLING

ALPL

8%
VOL.

GOLDEN TIMES



FRUCHTSECCO

FRUCHTSECCO

Wem Apfel- oder Traubensaft zu süß ist, der kann auf Fruchtsecco zurückgreifen.

Das sind Säfte (in der Regel von Apfel oder Traube), die wie ein Prosecco mit Kohlensäure versetzt wurden.

Die Kohlensäure bringt Frische und minimal säuerliche Noten in den Saft.

Ein Fruchtsecco eignet sich zum Aperitif oder zur Käseauswahl, passt zu Desserts, zu asiatischen Gerichten und zur Küche aus der Levante.



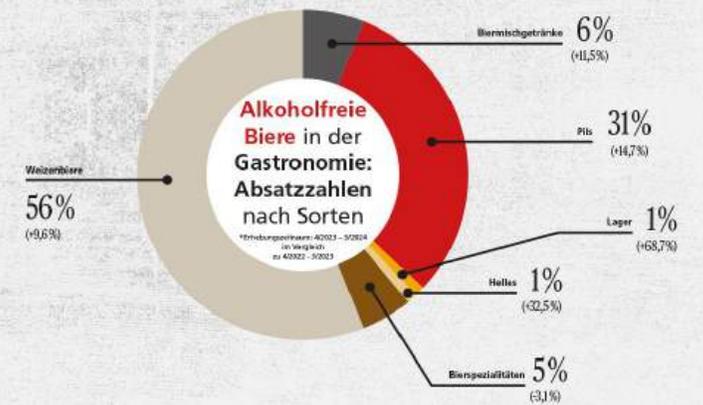
FRUCHTESSENZEN



FILLER & SODAS

BIER

ALKOHOLFREIES WEIZEN LÄUFT VORAN



Bier mit Alkohol wird immer unbeliebter

Absatz von Bier* in Deutschland in Millionen Hektoliter



*Bier mit mehr als 0,5 vol. % Alkohol (inkl. Biermischgetränken)

HANDELSBLATT • Quelle(n): Unternehmen

Das alkoholfreie Bier ist weiterhin eine Nische im Bereich der Biere

Produktionsmenge in Mrd. Liter

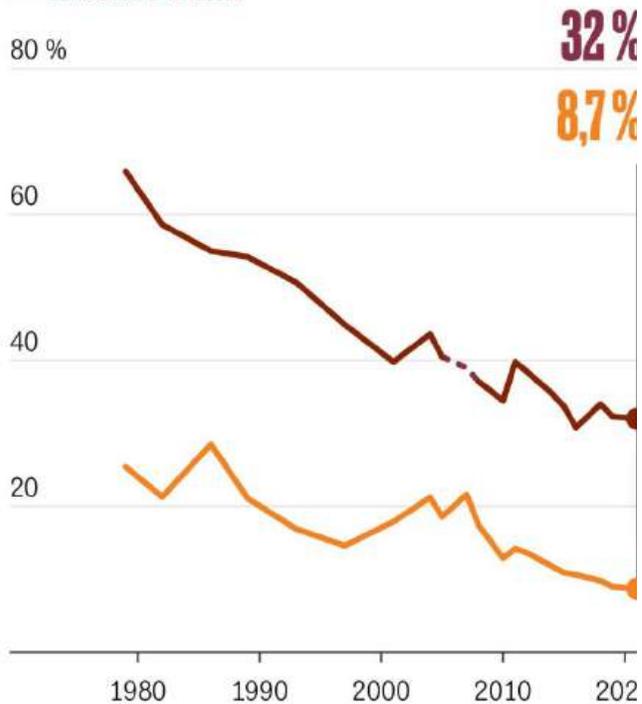


HANDELSBLATT • Quelle: Statistisches Bundesamt

Alkoholkonsum bei jungen Menschen immer weniger angesagt

Anteil der Jugendlichen und jungen Erwachsenen, die mindestens einmal pro Woche Alkohol trinken in Prozent

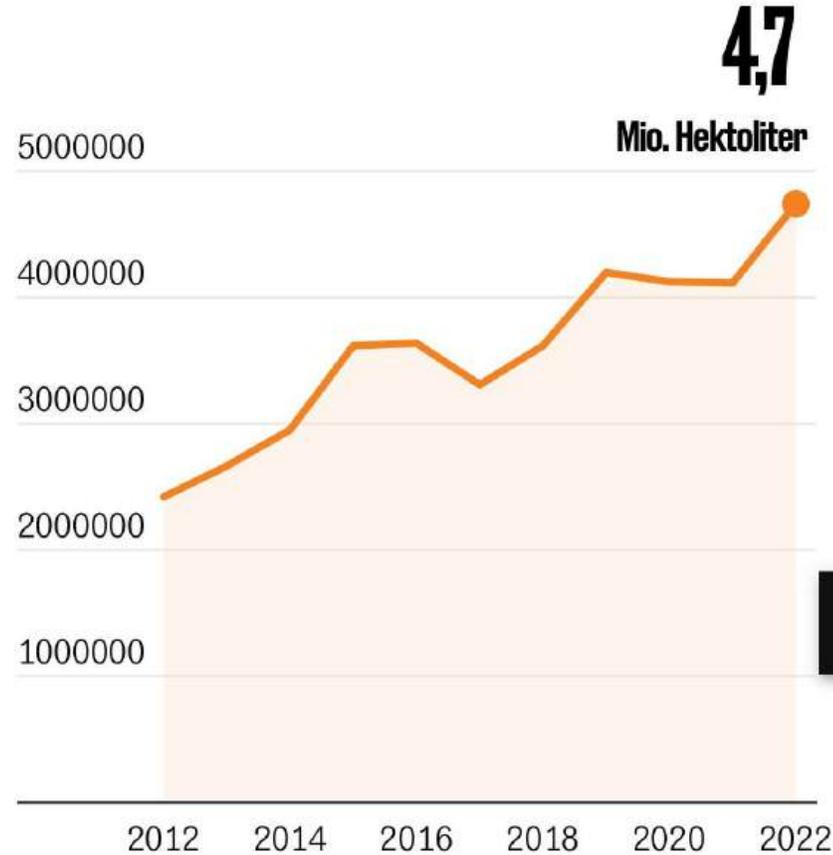
— 12 bis 17-Jährige — 18 bis 25-Jährige
-- fehlende Daten



HANDELSBLATT • Quelle(n): Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

Jahrelanger Trend zum alkoholfreien Bier

Produktion von alkoholfreiem Bier in Millionen Hektoliter



HANDELSBLATT • Quelle(n): Statistisches Bundesamt

AF BIER

8 % der in Deutschland verkauften Biere alkoholfrei.
Während der Anteil der alkoholfrei Weine nur 1 % derzeit beträgt.

Es werden alternative Hefen genommen, so genannte **Maltose negative Hefen**, diese können weder maltose noch maltotriose Hefen verstoffwechseln und somit wird nur ein Teil des Zuckers vergoren.

Die Gärung stoppt, sobald dieser Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wurde.
Der restliche Malz Zucker verbleibt in Bier.

Alkoholfreie Biere, die mit dieser Technik produziert wurden, enthalten etwas mehr Süße.

Der fehlende Alkohol im Bier führt dazu dass sie nicht zu kraftvoll schmecken.



**WEIN
BE – FREIT
von ALKOHOL**

Absatzprobleme

Frankreich zahlt Millionen für Vernichtung von überschüssigem Wein

Der Konsum von Wein geht immer mehr zurück – doch die Produktion in Frankreich steigt. In dieser Krise sollen die Erzeuger nun mit 200 Millionen Euro entschädigt werden, wenn sie ihre Flaschen vom Markt nehmen.

25.08.2023, 16.47 Uhr

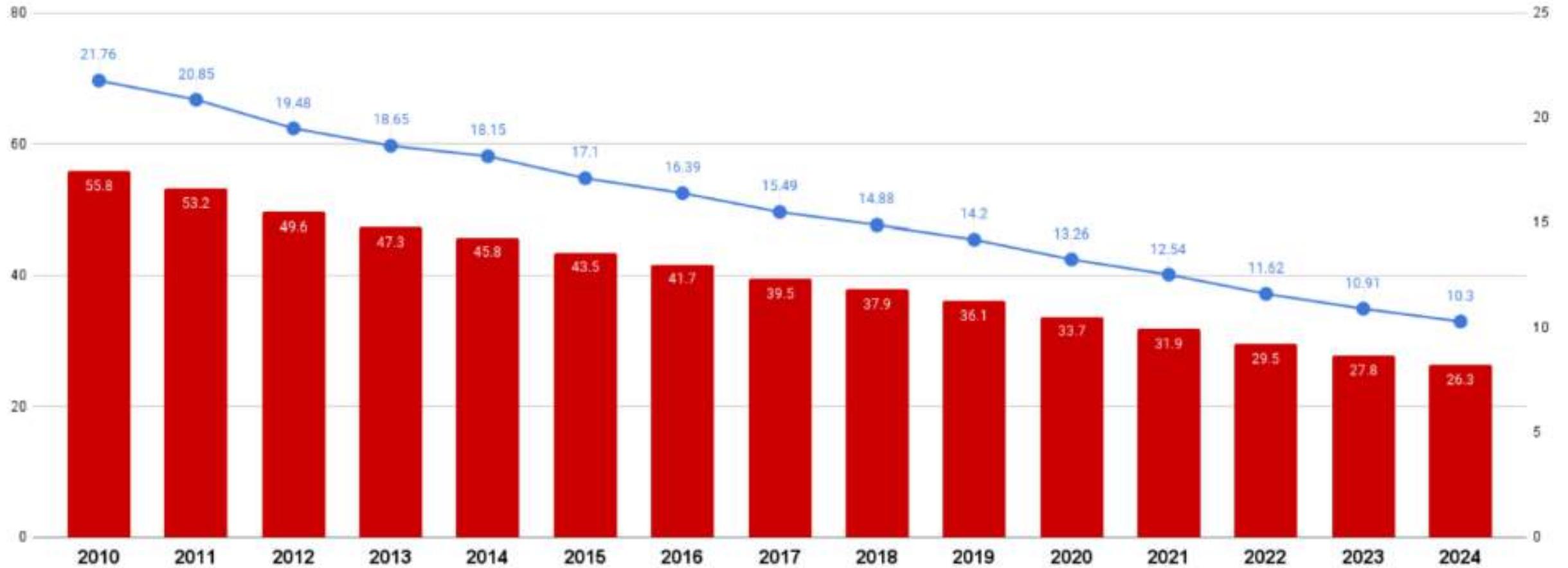
Artikel zum Hören • 2 Min

 [Anhören](#)



Weinkonsum in Italien 2010 - 2024

■ Liter pro Kopf ● Weinkonsum insgesamt (Millionen Hektoliter)



<  **Falstaff** 1 Std. · 🌐

 **Sonja Kloibhofer**
Schmeckt nicht wirklich gut 😞
40 Min. · Gefällt mir · Antworten

 **Raphael Briner**
Ist endalkoholisiert bei 4,5 Promille?
57 Min. · Gefällt mir · Antworten 1 🍌

 **Udo Märtins**

6 Min. · Gefällt mir · Antworten

 **Heiko Dürre**
Das Ende ist nah!
33 Min. · Gefällt mir · Antworten

 **Nicole Martin** Top-Fan
Also mir schmeckt mein spanischer Rosé gerade ganz hervorragend! 14.5% finde ich genau richtig 😊
39 Min. · Gefällt mir · Antworten 3 🍌

ENTALKOHOLISIETRER WEIN



0%ALCOHOL
KOLONNE NULL LA VIE EN DOSE - we are launching our sparkling wine with 0% alcohol for the first time in a 5.2l can.





**WARUM
SCHMECKT WEIN
BE - FREIT
VON ALKOHOL**

**NICHT WIE WEIN
MIT ALKOHOL??**



**MUSS & SOLL ER
DAS AUCH??**

Ent - alkoholisierte WEINE

WEIN BE-FREIT von ALKOHOL

Neue Techniken werden genutzt.

Auf der Qualitätsseite hat sich einiges getan.

Bessere Grundweine für die Produktion alkoholfreier Optionen / Varianten werden verwendet.

Je besser der Basiswein, desto höher ist wahrscheinlich die Qualität
das qualitativ hochwertige Endprodukt werden.

Werden trockene Weine entalkoholisiert, kommen bittere und herbe Noten zum Vorschein, die der Alkohol sonst dezent überspielt.

Mit Sacharose abgepuffert.(Weingesetz Österreich)

Schwefel kommt dazu (Konservierung)

ENTALKOHOLISIERTER WEIN...

Als „**alkoholfrei**“ dürfen nur Weine deklariert werden:
die **0,0 % Alkohol** enthalten.

Unter 0,5 % sind als „**entalkoholisierte Weine**“ zu deklarieren
zwischen 0,5 % und 8,5 % „**teilweise alkoholisiert**“.

HERAUSFORDERUNGEN mit entalkoholisierten Weinen

Alkohol hat im Wein viele Funktionen.

Zuständig für die komplexe Aromastruktur des Weins

Wirkt auf die Geschmacksnerven im Mund und betäubt diese teilweise, (Säurewahrnehmung) unterdrückt.

Konsequenz:

alkoholfreie Weine schmecken oft saurer, obwohl sie den gleichen pH-Wert haben.

Daher wird meist mit Traubenmost Konzentrat oder Sacherrose nach gesüßt.

Aus diesem Grund eignen sich Weine, die sowieso einen niedrigen Säuregehalt mitbringen, besser für den Entalkoholisierungsprozess.

HERAUSFORDERUNGEN mit Entalkoholisierem Wein

Gut **25 % Aromen** verflüchtigen sich beim entziehen des Alkohols
Gehen **Dichte, Viskosität und Körper** verloren.

Ergebnis: ein Getränk, das zwar an die Aromen des Weins erinnert, aber einen guten Teil davon einbüßt und der Geschmacksträger Alkohol, der bis zu 15 % des Gesamtvolumen ausmachen kann, fehlt auch.

Restsüße und Säure lösen sich gleichermaßen in Wasser und in Ethanol, nicht aber **Phenole und Tannine**.

Hier sind deren chemische Strukturen ausschlaggebend, und die Wahrnehmung verändert sich mit dem Alkoholgehalt stark.

Wird Der Alkohol entzogen, kommen Sie ungebremst ins Rampenlicht und sorgen für **unerwünschte Bitter Noten und Adstringenz**.



WEIN **PROXYS** ALTERNATIVEN

PROXYS...



PROXYS...

Alternativen die eine ähnliche Aroma Welt im Gepäck haben.

Meist mit Essig, Kombucha, Kwass , fermentierten Traubensäften, Gewürzen, Tees und anderen aromatischen Zutaten gemacht.

Sie sind selten süß und immer hoch aromatisch.

„Gegenentwurf“ zum entalkoholisierten Wein

Sie sind einzigartig, weil sie nicht versuchen eine bestimmte Rebsorte und Geschmack zu imitieren.

Ganz besondere Aromen Kombinationen aus Tannin, Säure, Bitter Noten sowie süße aufwarten und bringen auch Nachhall mit und das, ohne auf Alkohol angewiesen zu sein.

Proxys sind eine neue Form der Wein Alternative, und da sie mit **multiaromatischer Kraft** als vielschichtige Speisenbegleiter einsetzbar sind, sind sie der neue Liebling innovativen Sommelier.

A photograph showing several bamboo baskets filled with fresh green tea leaves, arranged in a row on a metal stand. The baskets are made of woven bamboo and are filled with vibrant green tea leaves. The background is slightly blurred, emphasizing the tea leaves in the foreground. The word "TEE" is overlaid on the image in a white, bold, sans-serif font on a green rectangular background.

TEE

TEE (als die BASIS für geschmackliche Weinalternative)

Tee hat etwas das nur wenige andere alkoholfreie Getränke bieten können:

**Tannine und Adstringenz
bei gleichzeitiger Abwesenheit von Süße!!**



SPARKLING TEAS





SPARKLING TEAS...





Feine, natürliche BIO-Zutaten und frisches Quellwasser

Keine synthetischen Zusatzstoffe, Sulfite und GMOs

Vegan

Stabile Haltbarkeit

Meist 0,0% - 1,2 % Alkohol

Weinähnliche Aromen und Texturen. Top Food Pairing

Die gleiche Süße und Säure wie bei trockenem Champagner

Hochwertiger Wein- & Champagner Look

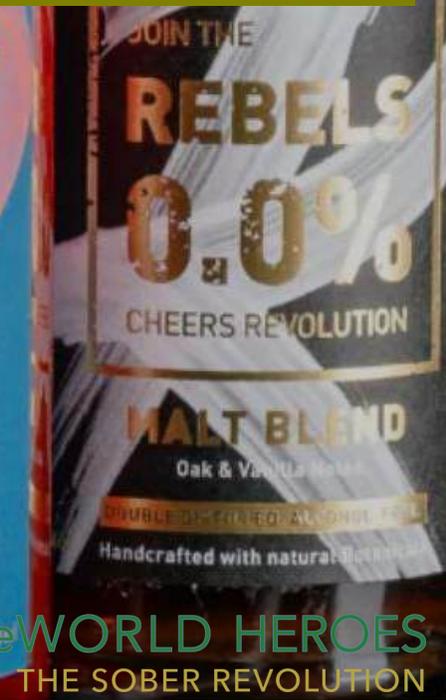
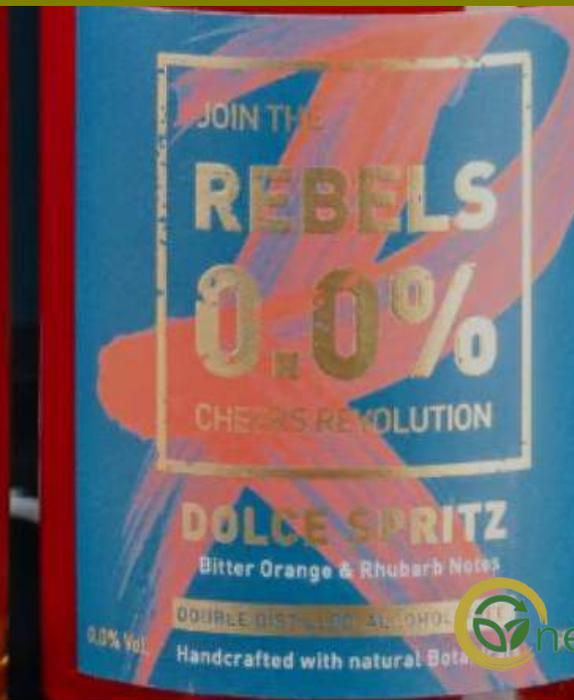
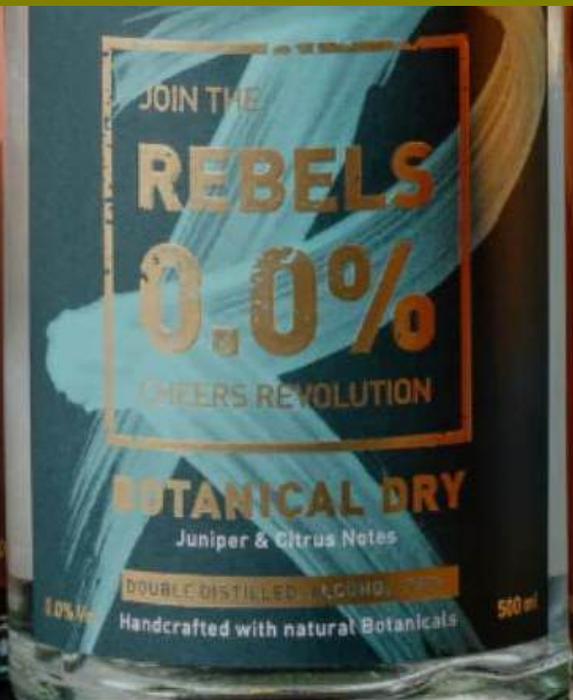
Low Sugar

Sparkling

Echter Tee



AF SPIRITS ALTERNATIVES



AF Destillierte Spirituosen

Der schnellste Weg einem Gast ein erwachsenes alkoholfreies Getränk anzubieten, ist der Griff zu einer alkoholfrei destillierten Spirituose .

HYDROLAT (Alternative)
einfach oder doppelt destilliertes

ENTALKOHOLISIERT
(Option / Variante)

APOTHEKE **E** ?



Diese Präsentation ist ausschließlich für Ihren persönlichen Gebrauch freigegeben. Die Weitergabe an Dritte ist nicht zulässig.

WORAUF SOLL ICH ACHTEN?





**Schau auch immer auf
das Rückenetikett...**



**Setze auf Qualität und
Geschmack nur in
Kombination**



Ehrlichkeit währt am längsten



**LETS MAKE
SOME NICE
& TASTY
DRINKS 😊**



Frank P. Spängler

office@oneworld-heroes.at

www.oneworld-heroes.at

+43 664 3042848

SOBER
TALK

SOBAR

SOBER
TABLE

SOBER
EVENTS

SOBER
ACADEMY

SOBER
EXPERTS

SOBER
ACADEMY

SOBER
SALES



CHEERS WITH NO HEADACHE



neWORLD HEROES

THE SOBER REVOLUTION