



Weniger Alkohol, genau so guter Geschmack – das verspricht The gentle wine.

© The gentle wine

DEUTSCHLAND

INNOVATION

START-UP

Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist

Weniger Alkohol trinken. Ein Neujahrsvorsatz, der anfänglich leicht fallen mag, doch mit der Zeit immer schwieriger werden kann. Vorausgesetzt, man steigt nicht auf die Produkte von Herstellern wie The gentle wine um, die bei halben Alkohol- und Kaloriengehalt das gleiche Geschmackserlebnis versprechen.

Die Balance zwischen bewusstem Konsum und Genuss – ihr widmen sich seit Herbst 2022 Stefan Canditt, Tapio Rogler und Moritz Zyrewitz. Das Ergebnis aus den Überlegungen war ein Start-up, dass **The gentle wine**, ein weinhaltiges Getränk – so die sperrige Bezeichnung – mit **sechs Volumenprozent Alkohol** produziert. Aber nicht nur die Reduzierung des Alkohols war für das Gründerteam zentral, auch mit dem Geschmack wollte man punkten und etwas »Hochwertiges schaffen, was nicht

zu Kater am nächsten Morgen führt«. »Für uns steht der natürliche Geschmack im Vordergrund«, versichert Moritz Zyrewitz, der auch den alkoholfreien Wein **Kolonne Null** gegründet hat. »Deshalb arbeiten wir mit ausgewählten Weingütern wie beispielsweise dem **Weingut Julius Wasem** in Rheinhessen und **Mas que Vinos** in Spanien zusammen.« Die traditionell gekelterten Weine aus den Gütern werden sodann entalkoholisiert und mit dem Ausgangswein cuvéeiert. Mittlerweile gibt es die Getränke in weiß, rot, pink und prickelnd.



Warum muss Wein so viel Alkohol haben? Das haben sich die Gründer von The gentle wine gefragt.

© The gentle wine

Bezeichnung als Herausforderung

Bei all den Zukunftsperspektiven sind die Hersteller jedoch mit der Bezeichnung ihres Produktes nicht ganz zufrieden: **The gentle wine muss nach dem Bezeichnungsrecht als weinhaltiges Getränk geführt werden.** »Wir folgen natürlich der Gesetzgebung«, gibt Tapio Rogler an. Gleichzeitig sei es aber besonders für junge Firmen eine Herausforderung, mit innovativen Produkten auf die Nachfrage von Konsument:innen reagieren zu können und sich dabei im Rahmen der von Traditionen geprägten Bezeichnungen zu bewegen. Ein Lichtblick ist aber in Sicht, denn seit 2023 gibt es die Möglichkeit, solche Produkte auch als »teilweise entalkoholisierten Wein« zu bezeichnen. Auch bei The gentle wine bleibt man der Idee treu: »Wir glauben daran, **gemeinsam den doch recht konservativen Markt etwas aufzumischen** und mit der »Low«- Kategorie den perfekten Punkt im Nerv der Zeit getroffen zu haben.« Ob man damit die

Kritiker:innen überzeugen kann, wird sich zeigen.



<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 2/12
fte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi

Zur Webseite



Lesenswert

The gentle wine GmbH, Edelgasse 15,
55218 Ingelheim am Rhein,
Deutschland





Der »Manifesto Market« in Berlin

© André Baschlakow

DEUTSCHLAND

»Fat Monk – Deli Bowls« eröffnet in Berliner Food-Hub den ersten Store außerhalb Österreichs

Die DoN Group wächst mit ihrer Eigenmarke »Fat Monk« in Deutschland, direkt am Potsdamer Platz in Berlin ist der neue Store zu finden. Aber auch in Österreich ist ein starkes Wachstum mit weiteren Standorten geplant.

<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 3/12





Am 1. März tritt Philipp Heid am Bodensee seine neue Position als Küchenchef an.

© Matthias Klok

HERDROCHADE

Philipp Heid wird Chefkoch im »Maier« am Bodensee

Mit dem Engagement von Philipp Heid landet das Hotel »Maier« in Fischbach am Bodensee einen Coup. Am 1. März 2023 tritt Heid dort seine neue Position als Küchenchef an – und man plant bereits die Ausrichtung eines weiteren Projekts.



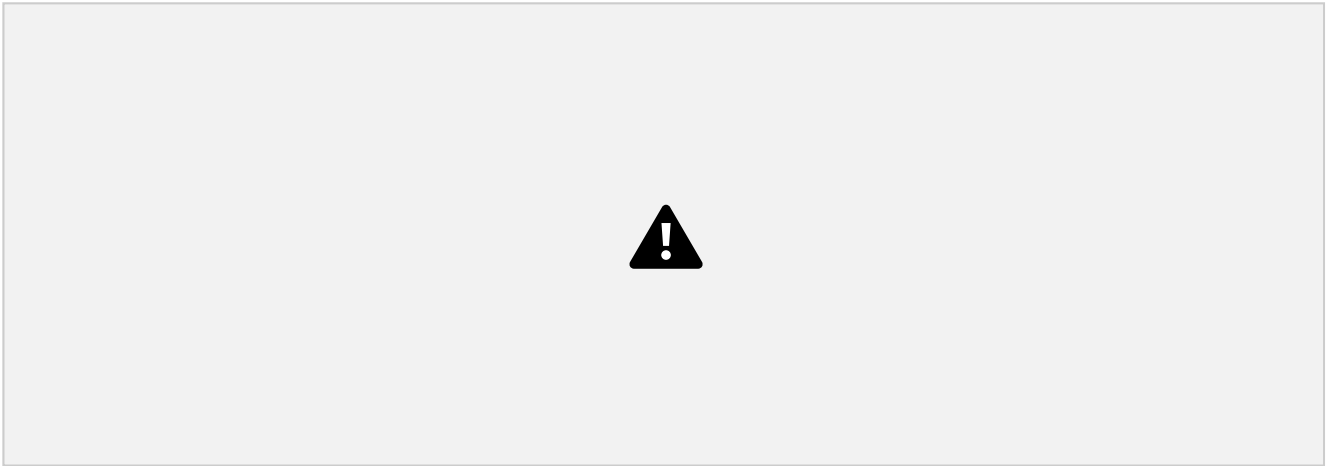
Für Deutschland tritt der Wahl-Hamburger Maximilian Wilm an.

© The Storybuilders

DEUTSCHLAND

Wie sich Sommelier Maximilian Wilm auf die Weltmeisterschaft vorbereitet

Der »Beste Sommelier Deutschlands«, Maximilian Wilm aus dem »Kinfelts Kitchen & Wine«, tritt für Deutschland bei der Weltmeisterschaft in Paris an. Doch wie genau bereitet man sich auf einen solchen Wettkampf vor? Wilm gibt einen Einblick in seine Zeit vor dem »ASI Best Sommelier of the World Contest«.



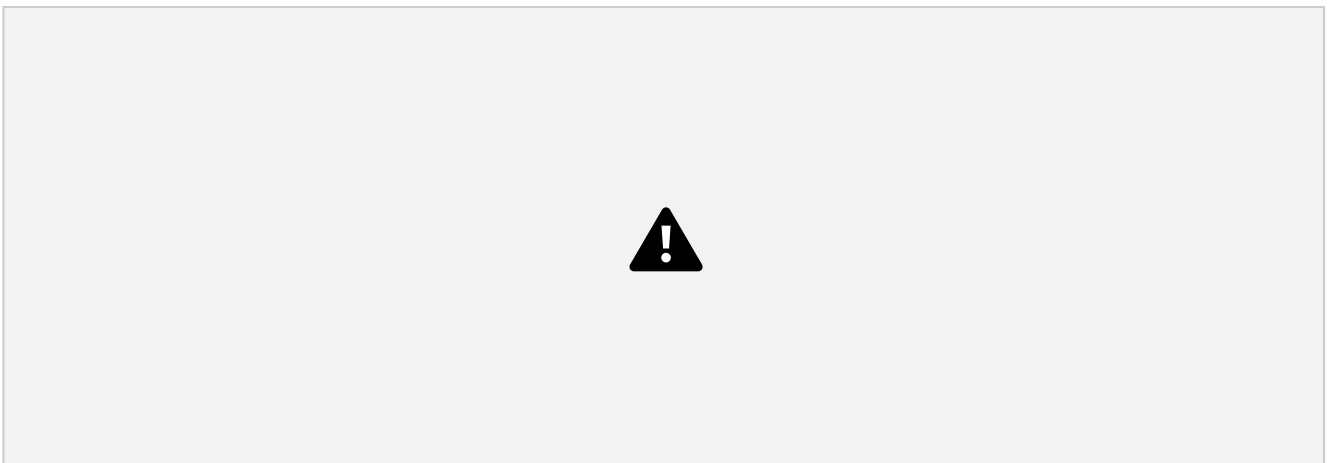
Bei Viktoria Fahringer herrscht ein Miteinander in der Küche.

© Julian Höck

FACHKRÄFTE

Frischer Wind für die Chefetage

Junge Führungskräfte bringen einen neuen Anspruch in die Branche, der sich von strikten Hierarchien löst und das Zwischenmenschliche in den Vordergrund stellt. Was Chef:in-Sein bei der Generation Y abseits von fachlichem Know-how heißt.



Statt Einweg gilt jetzt Mehrweg in Deutschland.

© Shutterstock

NACHHALTIGKEIT

Deutsche Gastro-Mehrwegpflicht ist auch eine Chance für Digitalisierung

Mit 2023 müssen Restaurants in Deutschland neben Einwegverpackungen auch Mehrwegoptionen für den To-Go-Betrieb anbieten. Stefan Kellner von der Bestell-App Kollex sieht darin nicht nur einen Vorteil für die Umwelt, sondern auch für die Digitalisierung der Branche.



06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi



Thomas Reisenzahn und Marco Riederer von der Prodingen Beratungsgruppe.

© Florian Lechner

INNOVATION

Die Zukunft gehört den Mutigen: Das sind die Tourismus-Trends 2023

Explodierende Energiepreise, steigende Zinsen und nicht zuletzt die drohende Rezession: Den Beherbergungsbetrieben wird ein schwieriges Jahr 2023 vorhergesagt. Trotzdem sehen viele Unternehmer:innen die aktuellen Herausforderungen bei weitem nicht nur negativ, sondern erkennen darin den Auftrag für einen Wandel. Sie sind überzeugt, dass sich Investitionen, Mut und Optimismus gerade jetzt durchaus lohnen können.

Meist gelesen

<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 6/12



06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi



Die Preisträger:innen freuen sich über ihre Auszeichnung.

© DHA

AUSZEICHNUNG

»Hospitality HR Awards 2022«: Top-Arbeitgeber:innen der Hotellerie und Gastronomie sind ausgezeichnet

19 Hotellerie- und Gastronomiebetriebe wurden für ihre innovativen Konzepte mit dem »Hospitality HR Award« ausgezeichnet. Die Kategorie HR Gamechanger wurde zudem eigens für zwei besonders herausragende Konzepte geschaffen.



Die Gewinnerin Francesca Prasetya (2. v. l.) mit Thies Bruhn, Kathrin Glatzel und Ingo C. Peters

© Selektion Deutscher Luxushotels

WETTBEWERB

Die Sieger des »Azubi-Contests« 2022 der Selektion Deutscher Luxushotels stehen fest

Auch in diesem Jahr haben die Nachwuchskräfte der Selektion Deutscher Luxushotels beim »Azubi Contest« ihr Know-How und Fachwissen in der Hotellerie unter Beweis stellen können. Sieben ausgewählte Nachwuchskräfte des Verbunds matchten sich um die Auszeichnung.

<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 7/12



06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi



Endlich ist es soweit: Ozonos launcht neue Produkte.

© Ozonos

KÜCHE

Smarte Luftreinigung für die Gastronomie

Advertorial

Was im Sommer angekündigt wurde, ist nun erhältlich. Ozonos launcht den smarten Luftreiniger Ozonos AC-II mit Touch-Display, WLAN-Einbindung und App-Steuerung sowie die innovativen Kochfelder Kalista und Xenia.

Den iVario kann man auch auf der »Gast«-Messe kennenlernen.

© Rational

KÜCHE

Rezept-Video: Nur viele Geräte schaffen auch viel weg?

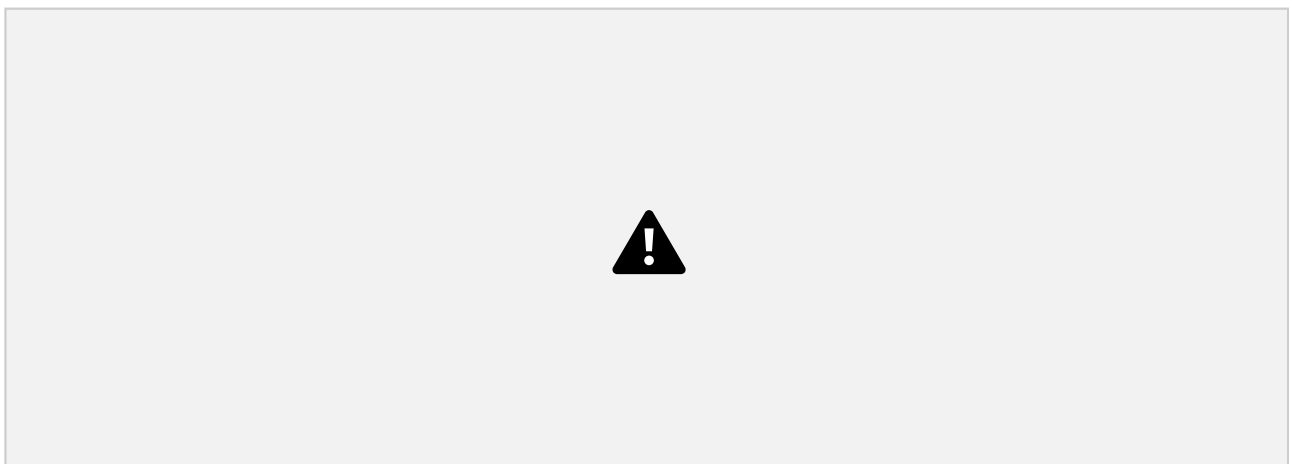
Advertorial

Mit nur einem Gerät ist es möglich, zu kochen, zu braten und zu frittieren: dem iVario von Rational. Wie sieht ein Küchenalltag mit diesem aus?

<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 8/12



06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi



Wird die KI bald Weinprofis ersetzen? Einstimmiger Tenor: Nein!

© Pexels / Pavel Danilyuk

DIGITALISIERUNG

KI-Sommelier: Cheers Künstliche Intelligenz!

Die Welt ist voller Weinbewertungen, die von der Expertise dahinter leben – von Menschen, die ihr Handwerk und jenes der Winzer:innen verstehen. So war es zumindest bis die Künstliche Intelligenz auf die Weinbranche traf und ihre eigenen Regeln mitbrachte. Ein Vergleich.



Der neue Pacojet 4 begeistert u. a. damit, bestimmte Rezepte in nur 90 Sekunden zu pacossieren.

© Pacojet International AG

K Ü C H E

Mit unvergesslicher Qualität brillieren – der neue Pacojet 4

Advertorial

Zum 30. Jubiläum lanciert Pacojet eine neue Gerätegeneration: Der neue Pacojet 4 begeistert unter anderem damit, bestimmte Rezepte in nur 90 Sekunden zu pacossieren. Während das Gerät besonders leise arbeitet, macht es herausragende Ergebnisse bei maximaler Produktivität sowie leichter Bedienung möglich – und erfüllt damit langersehnte Kundenbedürfnisse.

<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 9/12



06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi

Der Newsletter für echte Profis

Be inside and take your chance! Regelmäßige
Karriere Updates aus Gastronomie und Hotellerie,
kostenlos in Ihr Postfach!

Ihre E-mail Adresse

Anmelden



KONTAKT

Falstaff Profi GmbH
Führichgasse 8
1010 Wien / Österreich

Opernring 4/3/10
8010 Graz / Österreich
Tel: +43 316 890551

<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 10/12
06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi office@falstaff-profi.com



ÜBER UNS

ABOUT US

MEDIADATEN

IMPRESSUM | AGB

DATENSCHUTZ

FOLLOWUS

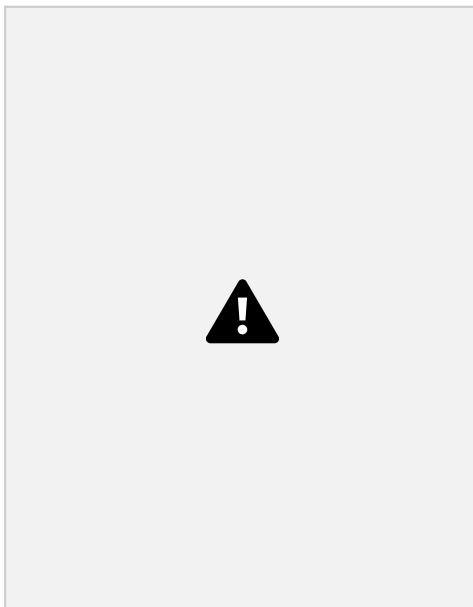
@FALSTAFF.PROFI

@FALSTAFF.PROFI

FALSTAFF PROFI

NEWSLETTER

MAGAZIN



<https://www.falstaff-profi.com/newsbeitrag/der-sanfte-wein-wenn-verzicht-keine-loesung-ist/> 11/12



06.02.23, 16:59 Der »sanfte« Wein: Wenn Verzicht keine Lösung ist - Falstaff Profi

