



Wasser mit Wumms

Es ist vegan, glutenfrei, zuckerfrei, kalorienarm und hat nur um die fünf Prozent Alkohol. Hard Seltzer nennt sich Sprudelwasser mit Alkohol und Aroma. Klingt simpel? Auf jeden Fall wollen die Macher den deutschen Markt erobern

„Hard Seltzer ist eine neue Getränkekategorie, wie Wein oder Bier – und sie ist gekommen, um zu bleiben“, sagt Dominik Wojcik. Der ehemalige Rocket-Mitarbeiter hatte 2019 Hard Seltzer in seinem USA-Urlaub getrunken und war so begeistert, dass er sich entschloss, die Zelos Genuss GmbH gemeinsam mit Daniel Dieg und Ivan Semikin zu gründen. Sie brachten 2020 unter dem Label **Fox** Hard Seltzer in den Sorten Apfel, Kirsche und Zitrone auf den Markt.

Pioniere auf diesem Gebiet sind jedoch die Hersteller von **Holy Drinks**. Die Berliner waren im Juni 2020 die ersten auf dem deutschen Markt. Und sie sehen die Mitbewerber kritisch und sind selbst in Sachen Produktion anspruchsvoll. „Wir mischen nicht einfach Wasser mit Alkohol, sondern mit Wasser, Zucker und Hefe wird eine Fermentation angeschoben, der Alkohol entwickelt sich dabei und am Schluss kommt Aroma dazu“, sagt Jasper Keßler, der mit Robert Iken und Eike Kieras „Holy Hard Seltzer“ in Flaschen und in vier Sorten (Cranberry,

Lemon Ginger, Cucumber Lime und Mango Passionfruit) anbietet.

Die fruchtigen Sorten klingen nach Sommer? Da soll Hard Seltzer eigentlich auch seinen Siegeszug feiern. Doch erst musste die Besteuerung geklärt werden. Es ging um die Frage, ob dieses neue alkoholhaltige Getränk zu den Alkopops gehört. Dann müssten ca. 80 Cent pro 0,33 Liter Hard Seltzer berechnet werden. Damit würde sich die Produktion kaum lohnen. Diese Ungewissheit hat den Marktstart in Deutschland verzögert.

Der deutsche Zoll hat für das Brauprodukt Fox letztendlich eine klare Grenze gezogen. Daher fällt ihr Hard Seltzer nicht unter die Alkopopsteuer, sondern nur unter die Alkoholbesteuerung (Der Regelsteuersatz beträgt für einen Hektoliter reinen Alkohols 1.303 Euro) und die Hersteller von Fox konnten für ihren Produktionsprozess eine drei Jahre gültige verbindliche Zollauskunft erwirken. Dies ist der Grund, warum jetzt mehrere Unternehmen, davon vier aus Berlin, den deutschen Markt mit

dem Wasser mit Wumms erobern wollen. „Fox“, „Holy“, **Berlin Seltzer**, **Makai** und **Buzz** aus Oppenau.

Große Konzerne wie Lidl haben den Trend erkannt und bieten unter dem Label „Sunrise“ nun Hard Seltzer in den Discounter-Regalen an. Auch Coca-Cola drängt auf den Markt: Topo Chico ist das erste alkoholische Getränk des Soft-Drink-Herstellers in seiner 126-jährigen Firmengeschichte.

Letztendlich ist allen Beteiligten klar, dass Hard Seltzer kein kurzlebiger Trend ist. So auch Jasper Keßler von „Holy“: „Hard Seltzer ist nicht nur irgendeine neue Mischung, sondern eine richtige Produkt-Innovation“.

Die USA hat Hard Seltzer schon erobert, es werden 2021 Umsätze von 3,5 Milliarden erwartet. Anders als in den 1990er Jahren. Damals setzte sich dieser Drink nicht durch. 2013 kam „SpikedSeltzer“ in Boston auf den Markt und wurde von Anheuser-Busch aufgekauft. Und von da an stieg das Interesse der Produzenten an. (Stefanie Hofeditz)

Fox
www.foxwater.de

Holy Drinks
www.holy-drinks.com

Berlin Seltzer
www.berlin-seltzer.com

Makai Hard Seltzer
www.makaiseltzer.de

Buzz
www.hardseltzer.buzz

Advertorial

„Qualität und Nachhaltigkeit gehen bei uns Hand in Hand.“

Wer in der Berliner Gastronomie das Besondere sucht, wird vielfach fündig. Das gilt natürlich auch für Lebensmittel und Getränke. Ein regionales Bio-Mineralwasser, klimaneutral produziert, naturbelassen und von höchster Qualität findet man jedoch nur ein Mal: das Wasser der Rheinsberger Preussenquelle, ca. 80 km vor den Toren Berlins gelegen. Drei Fragen an Preussenquelle-Geschäftsführer Frank Stieldorf:

Wie erging es der Preussenquelle im Lockdown?

Wir haben gekämpft und waren kreativ. Aber der Kontakt zu Restaurants, Bars, Clubs und auch Events hat uns auch sehr gefehlt.

Wir haben versucht, auf unsere Kunden aufmerksam zu machen. Lieferdienste und Angebote in Blog und social media portraitiert. Jetzt sind wir endlich wieder in echtem Kontakt!

Jetzt gibt es für viele Nachholbedarf - auch beim Wasser?

Gäste, die gut essen möchten, machen sich vorher kaum Gedanken übers Mineralwasser - bis es auf dem Tisch steht. Spätestens jetzt wird auch hier nun höchste Qualität erwartet. Zu recht, denn die besten Speisen, die höchste Kochkunst und das schönste Ambiente verlieren, wenn eine Kleinigkeit nicht passt.

Also entscheidet allein der Geschmack?

Das ist natürlich elementar, aber nicht mehr alles. Es geht um Unverwechselbarkeit. Durch Geschmack, Präsentation und auch Engagement. Bei uns gehen Qualität und Nachhaltigkeit Hand in Hand. Ein regionales Bio-Mineralwasser für Berlin gibt's eben nur einmal. Unsere Kunden schätzen das und profitieren davon.

