

# **HUMULUS LUPULUS**

## **UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN**

### **Hart, aber hopfig**

Hard Seltzer beflügelt nicht nur die Fantasie der Spirituosen- und Weinhersteller – auch die der Brauer ... und die der Produktentwickler von BarthHaas! Das Getränk selbst ist verblüffend trivial, aber als Produkt so gut positioniert, dass es raketengleich zum neuen Star am Getränkehimmel aufstieg.

Auf rund 10 Milliarden US-Dollar ist der weltweite Umsatz von Hard Seltzer allein in den ersten fünf Jahren angewachsen. Den Löwenanteil daran haben die USA. Einige Schätzungen gehen von global 15 Milliarden US-Dollar bis 2025 aus. In Deutschland bringen sich neben Start-ups wie Holy und Buzz immer mehr etablierte Hersteller wie Freixenet, AB Inbev und Coca-Cola ein. Die Krombacher-Tochter Drinks & More importiert Weltmarktführer White Claw.

Wie ein Hauch von Nix? Hard Seltzer ist ein Mix aus sprudelndem Wasser mit einem Spritzer Alkohol, farblos und klar, geprägt von einem meist fruchtigen Aroma. Es schmeckt kaum süß. Die dominanten Flavorkategorien sind Zitrus, süße Früchte und Beeren. Der Alkoholgehalt liegt zwischen vier und sechs Volumenprozent. Es sind aber auch bereits Produkte mit weniger und mehr Alkohol auf dem Markt. Gewonnen wird dieser aus fermentiertem Zucker (vor allem in den USA), aus der Würzegärung, der Weingärung oder Destillation. Der Kaloriengehalt liegt bei rund 25 kcal pro 100 ml.

Für die Herstellung von Hard Seltzer in Brauereien hat sich BarthHaas mit der Entwicklung von Hopfen als Aromageber beschäftigt. Dabei wurden gute Ergebnisse sowohl mit Fermentationsalkohol aus Zuckerlösung als auch auf Würzebasis erzielt. Der Einsatz von angereicherten Hopfenpellets wie „LUPOMAX®“ oder von sortenreinen löslichen Hopfenölen wie „PHA® Topnotes“ hat sich als probates Mittel für ein stabiles Aroma erwiesen. Die Vorteile von Hopfen bei der Herstellung von Hard Seltzer dürften Brauern bekannt vorkommen: Je nach Produktart hat Hopfen eine natürliche antibakterielle Schutzwirkung. Die Sortenbandbreite bietet eine große Auswahl natürlicher Aromen.

Zudem weisen mit Hopfen aromatisierte Hard Seltzer ein Flavor mit etwas mehr Tiefe für den Genuss auf, ohne dabei zu komplex zu werden.

Die Krux für die Markteinführung eines Hard Seltzers sind die lebensmittel- und verbrauchssteuerrechtlichen Anforderungen. Um dies für die neuen Produkte zu klären, verständigt sich BarthHaas mit den zuständigen Behörden. So fällt ein Hard Seltzer aus vergorener Zuckerlösung unter die Alkoholsteuer. Wenn es aber süßlich schmeckt oder gar nach der Gärung verdünnt wird, so muss darauf zusätzlich die Alkopopsteuer entrichtet werden. Ein Hard Seltzer auf Würzebasis fällt unter die Biersteuer, wenn es die Auflage erfüllt, dass die Grundeigenschaften eines Bieres wahrnehmbar sind wie beispielsweise typische Aromen. Dies gilt analog auch für Produkte auf Weinbasis. Ist dies nicht der Fall, wird auf Hard Seltzer auf Würze- oder Weinbasis die höhere Alkoholsteuer erhoben.

Ob Bier- oder Alkoholsteuer – ein Hard Seltzer auf Würze- oder Zuckerbasis muss gegen die verbrauchssteuerfreien Hard Seltzer auf Weinbasis antreten. Daher, da sind sich die BarthHaas-Produktentwickler einig, empfiehlt es sich für Brauer, ihr alkoholisches Wasser im Premiumsegment zu positionieren. Dafür eignen sich mit Hopfen aromatisierte Hard Seltzer besonders: Sie bieten das gewisse Etwas mehr im Flavor und ein Plus in puncto Natürlichkeit.

Wenig Alkohol, kaum Zucker, wenig Kalorien – dies wird in den USA offensiv beworben und in Europa zumindest faktisch hervorgehoben – nicht selten kommen Attribute wie „glutenfrei“, „vegan“ und „aus natürlichen Rohstoffen“ hinzu.



## Hart, aber hopfig

Vermarktet wird der Skinny-Drink aus der Dose zudem im Kontext von Gemeinschaft, Gender-Neutralität, Diversität und Integration, Social Media sowie Spaß und Party. Damit spricht Hard Seltzer die gesamte Bandbreite der gesellschaftlichen Mega-Trends an.

Der Erfolg des alkoholischen Wunderwassers ist ebenso überraschend wie erkenntnisreich: Im Grunde hilft er uns, erst zu verstehen, in welchen Zeiten wir leben. Dieser Wow-Effekt macht wohl die größte Faszination des Phänomens Hard Seltzer aus.

