

# Rückblick auf die Intervitis Interfructa 2004

Die internationale Technologiemesse für die Wein-, Spirituosen- und Fruchtsaftbranche auf dem Messegelände auf dem Killesberg in Stuttgart (D) hat ihre Tore längst geschlossen. Die Globalisierung auf dem Getränkemarkt hinterliess auch bei der Messe ihre Spuren.

ROLAND BILL, SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL

Gegenüber der letzten Messe im Jahr 2001 fanden dieses Jahr mit 42'000 Eintritten weniger Besucher den Weg auf den Killesberg in Stuttgart. Dafür verzeichnet der Nationenspiegel einen markanten Anstieg und lockte Fachbesucher aus 74 Ländern an die wichtigste Technologiemesse für den Getränkebereich. Dieser erfreuliche Anstieg ist sicher auch eine Folge der Anstrengungen der Messeleitung hinsichtlich einer Internationalisierung der Intervitis Interfructa, so die Erklärung von Messe-Geschäftsführer Ulrich Kromer an der Pressekonferenz. Bereits im September 2004 findet ein «Ableger» in Talca (Chile) und im Mai 2005 in Wien (Österreich) statt.

Der Besucherrückgang manifestiert die strukturelle Wandlung in der Weinbranche. Die Statistik zeigt, dass der Anteil Nebenerwerbs- und Hobbywinzer heute deutlich geringer ist, was sich bei den verkauften Eintritten spürbar bemerkbar macht. Wie den positiven Äusserungen der Aussteller zu entnehmen ist, zeigten alle Fachbesucher ein starkes Interesse an modernen Technologien.

## Eindrücke von der Messe

Das Stuttgarter Messegelände mit seinen 55'000 Quadratmetern Ausstellungsfläche bot den 576 Ausstellern aus 26 Nationen eine optimale Plattform zur Präsentation ihrer Produkte, Technologien und Dienstleistungen. Dank der gleichzeitig stattfindenden wissenschaftlichen Symposien und Tagungen wurde die Messe auch zum internationalen Treffpunkt für Fachleute aus Wissenschaft und Praxis.

Das Hauptgewicht der Ausstellung lag sicher beim Thema Wein sowie beim Maschinenpark für den Reb-

bau. Ob Stahltank oder Presse, ob Weinflaschenverschluss oder duftendes Etikett, ob raffinierte technologische Errungenschaften zur Sauerstoffdosierung (Gravitech, Karlsruhe) oder moderne Analysetechnik (Merck, Darmstadt), die führenden Firmen waren auf der Messe zu finden. Die Präsenz der grossen Unternehmen aus der Schweiz, wie etwa die Firma Bucher-Guyer aus Niederweningen, war auch in den riesigen Hallen nicht zu übersehen. Den kleineren Schweizer Unternehmen, wie etwa dem Oenoservice von Michael Hänzi am stets gut besuchten Gemeinschaftsstand Oeno-Net oder dem Stand der Fassreinigungsfirma Moog aus Worb, begegnete man dagegen doch eher durch Zufall.

Ein sicheres Standbein der Messe ist heute ebenfalls die Brennerei-Technologie. Bereits kurz nach dem Betreten des Haupteingangs zogen die Firmen dank der glänzenden Kupferkesseln und Brennkolonnen die Aufmerksamkeit der Besucher auf sich. Eher im Hintergrund stand dagegen die Fruchtsaftbranche. Wohl fand man die bedeutendsten Firmen mit ihren neusten Kreationen, doch quadratmetermässig war der Auftritt – gemessen an der Gesamtfläche – gering.

## Schwerpunkte beim Brennwesen

Ludwig Adam vom Getränkewissenschaftlichen Zentrum der Technischen Universität (TU) München widmete sich in seinem Referat am deutschen Kleinbrennertag den gesetzlichen Höchstwerten von Methanol, Ethylcarbamat und flüchtigen Stoffen bei Spirituosen. Analytische Untersuchungen an der TU München zeigten, dass der Methanolgehalt bei Quitten- und Williamsbränden ein Thema ist. Oft liegt der Gehalt über dem gesetzlichen Grenzwert von 1000 mg/100 ml Alkohol. Von der Technologie des Brennens her ist der Gehalt an Methanol keine Vorlaufsangelegenheit, auch im Nachlauf können höhere Konzentrationen auftreten.

Entscheidend für einen geringen Anteil an Methanol ist vor allem die richtige Sortenwahl, da Methanol durch Pektinabbau entsteht. Ebenso wichtig sind die Maischebehandlung (Lagerzeit) sowie die Destillationsbedingungen. Eine Reduktion durch Pasteurisierung, wie sie vor vielen Jahren durch Hans Tanner (Agroscope FAW Wädenswil) vorgeschlagen wurde und in Brennerkreisen noch angewandt wird, führt zwar mit Sicherheit zu einem tieferen Anteil an Methanol, jedoch sensorisch – als Nebeneffekt – oft zu einem Kochgeschmack.

Das Thema «Ethylcarbamat» scheint im wahrsten Sinne des Wortes ein «Dauerbrenner» zu sein. In



Technologische Feinheiten an der Messe, entwickelt von einem Schweizer Kleinunternehmen.

Deutschland gilt der vom Bundesgesundheitsamt festgesetzte Grenzwert von 400 µg/L. Beanstandet, so Adam, werden die Brände, wenn der Gehalt das Doppelte der gesetzlich vorgeschriebenen Menge übersteigt. In seinem Referat lobte er die Schweizer Gesetzgebung, die in der Zwischenzeit den Wert auf realistische 1000 µg/L erhöht hat.

Technologisch ist man – hinsichtlich des Ethylcarbamats – immer noch auf dem Stand der Reduktion durch Kupferkatalysation. An der TU München forscht man heute mit Kolonnen, bei denen die Gasphase sowohl durch eine Kupfersalzlösung als auch durch Kupferlamellen strömt. Eine Kombination der beiden in der Praxis bereits bekannten Möglichkeiten zur Reduktion des Ethylcarbamats.

Bei den flüchtigen Stoffen ist gesetzlich ein Mindestgrenzwert von 200 mg/100 ml Alkohol vorgeschrieben, der problemlos erreicht wird. Erhöhte Werte an 1-Propanol oder 2-Butanol weisen jedoch auf eine unerwünschte bakterielle Tätigkeit hin, weshalb ein Höchstwert an flüchtigen Stoffen oder an einzelnen Komponenten aussagekräftiger wäre. Für Stoff zukünftiger Diskussionen im Brennereiwesen scheint gesorgt zu sein.

## Rund um den Wein

Aufwändige Dekorationen bei den grossen Firmen lockten scharenweise Fachbesucher an den Stand. Grosse Fortschritte hinsichtlich der Technologien und Produkte fand man allerdings wenige. Die Qualität der Weinbereitung hinsichtlich technologischer Errungenschaften befindet sich seit einiger Zeit bereits auf hohem Niveau.

Zugpferde waren dagegen die Themenkreise «Verschlüsse» und «Etiketten». Grossen Zulauf verzeichnete der Stand mit dem «Korken» aus Glas. Der mit einer weichmacherfreien Kunststoffolie ummantelte Glaskörper, der die speziell gefertigte Flasche mit Einrastnocken am Flaschenhals dicht verschliesst, stiess auf reges Interesse bei den Messebesuchern. Die Herstellung ist allerdings kostspielig (35 Cent/Stück). Die Grossproduktion der Flaschen wird infolge der Spezifikationen des Flaschenhalses technologisch nicht einfach zu lösen sein und die notwendige Verschlussmaschine befindet sich noch im Versuchsstadium. Diese Erfindung wird wohl dem Korken wie auch den anderen Verschlüssen den Markt kaum streitig machen.

Auffallend ebenfalls die vielen Anbieter von Kunststoffkorken. Die Frage hinsichtlich der Abnahme der konservierend wirkenden schwefligen Säure im Wein wurde mehrheitlich sehr diplomatisch beantwortet: «Der Verschluss eignet sich für Weine mit einer Lagerzeit von bis zu drei Jahren». Das dichte Gedränge bei den Ständen zeigte deutlich, dass das Thema Flaschenverschlüsse nach wie vor hoch aktuell ist.

Gut gestaltete Etiketten sind verkaufsfördernd, das gilt auch für den Wein. Eine originell etikettierte Flasche ist ein Blickfang im Regal. Neu kommt neben Farbe und Form nun noch der Duft hinzu. Die Etikettenhersteller haben den Duftsinn entdeckt und setzen den verwendeten Farben Aromen zu. Die aufgedruckte Duftnote soll dem Käufer beim Betasten der Etikette nicht nur positive Gedanken stimulieren,

sondern auch eine bestimmte Stilrichtung beim Wein vermitteln. Eine Erfindung, die für Nischenprodukte sicher eine Alternative darstellt und bei jüngeren Konsumenten gut ankommen dürfte.

## Fruchtsäfte – die richtige Mischung zählt

Alkoholfreie Getränke dienen nicht mehr als täglich notwendige Flüssigkeitsspender, sondern sie stillen das Verlangen nach neuen Trinkerlebnissen. Sie sollen mindestens einem der Zusatznutzen wie Fitness, Wellness – oder zumindest der Schönheit – dienlich sein. Zu den Getränken, die noch mit zweistelligen Zuwachsraten aufwarten können, gehören die Energy-Drinks. Obwohl die silberblaue Büchse von Red Bull eindeutig Marktleader ist, bleibt auf diesem Sektor noch genügend Platz für unzählige Nischenprodukte. Dabei hat man nun auch den Büro- und Computerbereich entdeckt. Die Marke «Office Water», ein Getränk mit den Inhaltsstoffen Koffein und Augentrost, soll nicht nur die Aktivität am Schreibtisch fördern, sondern auch die Augen vor den Strahlen des Bildschirms schützen.

Auffallend an der Messe war die starke Werbung für Soja-Drinks. Sie bieten dem Konsumenten die wertvollen Eiweissstoffe der Sojabohne ohne deren bitteren Geschmack. Den guten Geschmack erhalten die Getränke durch Zusatz von exotischen Fruchtsaftkomponenten. Nachdem 1999 von der obersten amerikanischen Gesundheitsbehörde, der Food- and Drug-Administration (FDA), der Zusatz auf der Packung «Soja für ein gesundes Herz» erlaubt wurde, verspricht man sich im europäischen Raum mit diesen «Gesundmachern» ebenfalls einen hohen Marktanteil. Die dargebotenen Kostproben zogen denn auch viele Besucher an den Stand. Die Gesichter nach der Verkostung leuchteten jedoch nicht gerade vor Begeisterung.

Die Intervitis Interfructa 2004 gehört – insgesamt betrachtet – zu den international bedeutendsten Messen für die Getränkebranche. Gerade durch die verstärkten Anstrengungen der organisierenden Verbände sowie der Messeleitung Stuttgart hinsichtlich einer weltweiten Öffnung wird sich auch in Zukunft ein Besuch dieser Messe, bei der die Technologie und nicht das Getränk im Vordergrund steht, lohnen.

## RÉSUMÉ

### Intervitis Interfructa 2004

*Le salon phare de la technologie des boissons qui s'est tenu à Stuttgart (Allemagne) a refermé ses portes. Avec 42'000 entrées recensées, le taux de fréquentation était en recul, mais le bilan par nations illustre le rayonnement international grandissant de ce salon technique. Il a en effet drainé des visiteurs intéressés de 74 pays qui se sont informés sur les nouveautés en matière de technologies, de produits et de services dans le domaine des spiritueux, des vins et des jus de fruits. C'est le vin qui a figuré en vedette et le bouchon en verre Vino-Lok a célébré une première très remarquée. L'industrie de l'imprimerie a également fait preuve d'un grand potentiel innovateur avec ses étiquettes odoriférantes. Quant aux jus de fruits, ils se disputaient la faveur du public avec des mélanges de jus de fruits et de soja qui fleuraient bon le dépaysement exotique.*