

## Gekläarte Getränke



[1]

### Vorsicht beim Getränkekauf

Vegetarier sind es gewohnt, bei jedem Einkauf vorsichtshalber die Zusammensetzung zu überprüfen, und bestimmt ist dabei schon so manch einer auf Erstaunliches gestossen. Doch trotz der Zutatenliste ist es für Konsumenten oft nicht möglich festzustellen, ob im Laufe des Produktionsprozesses tierische Zutaten eingesetzt wurden oder nicht, nämlich dann, wenn es sich um Verarbeitungshilfsstoffe handelt.

Bei dem im Käse enthaltenen Lab ist dies ja bereits ein bekanntes Problem, deshalb setzen auch schon einige Lieferanten auf das [V-Label](#) [2], um die wirklich vegetarischen Sorten zu kennzeichnen.



Eher unbekannt ist aber, dass auch Getränke wie Fruchtsäfte, Weine und Biere mit Hilfe von Gelatine von ihren Trübstoffen befreit werden. Denn Gelatine bindet alle gröberen Partikel in der Flüssigkeit und sinkt mit ihnen zu Boden, wodurch man einen klaren Saft erhält, ohne lange auf das Absinken der Trübstoffe warten zu müssen. Da die Gelatine durch anschliessendes Absieben kaum mehr in dem fertigen Produkt enthalten ist, gilt sie als Verarbeitungshilfsstoff und muss dementsprechend gemäss der Schweizer Lebensmittelverordnung nicht deklariert werden. Trotzdem ist es für Vegetarier wichtig zu wissen, wo überall tierische Komponenten eingesetzt werden, damit sie diese auch meiden können. Da dies durch die momentane Gesetzgebung nur nach Absprache mit dem Lieferanten möglich ist, hat sich Swissveg bei den bekanntesten Getränkeherstellern nach ihren Schönungsverfahren erkundigt.

## Fruchtsäfte

Produzent	Produkte	
Migros	Migros-Apfelsaft (mit V-Label)	
Migros	Migros-Traubensaft konv.	
<b>Coop</b>	<b>Coop-Apfel- und Birnensaft</b>	
Coop	Coop-Traubensaft konv.	
Biotta	Alle Produkte <b>ohne</b> deklarierter Zutat Molke	
<b>Biotta</b>	<b>Alle Produkte mit deklarierter Zutat Molke</b>	
Beutelsbacher	Traubensaft	
Beutelsbacher	Apfelsaft klar, Birnensaft klar, Quittensaft klar	
Ramseier	Alle Fruchtsäfte seit April 2017	
<b>Thurella</b>	<b>obi, Rittergold</b>	
Mosterei Möhl	Alle Produkte sind vegan.	
<b>Coca Cola Beverages</b>	<b>Minute Maid Schorle</b>	
Rimuss AG	Alkoholfreier Bio-Traubensaft (Rimuss Bio) mit V-	

	Label	
Rimuss AG	Weine: Bio Regent und Bio Wygarte Rosé je mit V-Label	
<b>Rimuss AG</b>	<b>Übrige Weine und alkoholfreie Traubensäfte</b>	
Rivella AG	Michel Cranberry	
<b>Rivella AG</b>	<b>Michel Harmony und Take it easy</b>	
Weingut Post	Apfel-, Trauben- und Birnensaft	



## Bier

Auch für die Bierherstellung kann zur Klärung Gelatine eingesetzt werden. Alle von Swissveg angefragten Schweizer Brauereien verwenden jedoch Filtriermethoden. Im Ausland gibt es jedoch noch einige Brauereien, die Gelatine (oder andere tierische Produkte) verwenden.

Brauerei	Kategorie
Brauerei Baar	Alle Biere sind ve
Brauerei Eichhof AG	Alle Biere sind ve
Brauerei Felsenau AG	Alle Biere sind ve
Brauerei Fischerstube AG	Alle Biere sind ve
Brauerei Locher AG	Alle Biere sind ve
Brauerei Rosengarten AG	Alle Biere sind ve
Brauerei Schützengarten AG	Alle Biere sind ve
Brauerei Stadtbühl	Alle Biere sind ve
Feldschlösschen Getränke AG	Alle Biere sind ve
Sonnenbräu AG	Alle Biere sind ve

Heineken AG	Alle Biere sind ve
Denner AG	Eigenmarke ist ve

## Bio-Weine

Bei der Bio-Weinherstellung wird in der Regel viel Wert auf natur- und konsumentenfreundliche Verarbeitung gelegt. Deshalb klären viele Winzer ihre Weine ohne tierische Zusatzstoffe. Weissweine und Rosé sind jedoch auch hier häufiger mit Gelatine geschönt.

Winzer	Kategorie
<a href="#">Turmgut Weine</a> [3]	Alle Weine sind v
<a href="#">Christop Merian Stiftung</a> [4]	Rosé und Weiswein werden teilwei Rotwein ist veg
<a href="#">Weingut FiBL</a> [5]	<b>Weisswein wird teilweise mit</b> Fricker Blauburgunder r
<a href="#">Strasser Weingut Stammerberg</a> [6]	Alle Produkte sind
<a href="#">Martin Stiftung Erlenbach</a> [7]	Alle Weine sind v
<a href="#">Weinkeller Krone</a> [8]	Alle Weine sind v
<a href="#">Clavadetscher Malans</a> [9]	Alle Weine sind v
<a href="#">Weingut Post, Osterfingen</a> [10]	Alle Weine sind v
<a href="#">Azienda Agricola Ecologica</a> [11]	Alle Weine sind v
<a href="#">Weinland Strauss</a> [12]	Alle Weine sind v
<a href="#">Biolenz</a> [13]	Alle Weine sind vegan (Ausnahm
<a href="#">Delinat</a> [14]	Alle Weine sind vegan (Ausnahmen m
<a href="#">cultiva.ch</a> [15]	Alle Weine sind v
<a href="#">biovin-martin.ch</a> [16]	Alle Weine sind v
<a href="#">BIOCAVE</a> [17]	Alle Weine sind vegan (r
<a href="#">Demeter Weingut Häfliger</a> [18]	Alle Weine sind vegan (r
<a href="#">Finca El Molar</a> [19]	Alle Weine sind vegan (die me

## Weine ohne Bio

Winzer	Kategorie
<a href="#">Château Constellation</a> [20]	Alle Rotweine sind vegan (vi



Obwohl schon einige Produzenten andere Schönungsmethoden verwenden, wird doch leider immer noch sehr oft Gelatine gebraucht, um die Säfte damit zu klären. Um also auf Nummer sicher zu gehen, ist es am besten, naturtrübe, also nicht klare Fruchtsäfte zu bevorzugen, denn bei denen wird bei keinem der befragten Hersteller ein Schönungsverfahren angewendet. Damit aber auch die Produzenten darauf aufmerksam gemacht werden, dass ein Bedürfnis nach einer kundenfreundlicheren Deklaration besteht, ist es am wirkungsvollsten, sich gleich direkt bei den Herstellern nach dem Klärungsverfahren zu erkundigen. Machen Sie diese doch dabei auch auf das V-Label ([www.v-label.eu](http://www.v-label.eu) [2]) aufmerksam! Denn das garantiert, dass wirklich keinerlei tierische Verarbeitungshilfsstoffe verwendet wurden.

Die obigen Angaben gelten deshalb nur für den Zeitpunkt der Abklärungen bei den Produzenten und geben keine Garantie, dass die Produktionsmethode unterdessen nicht geändert wurde. Eine solche Garantie kann nur ein Label auf der Packung geben.

### **Von der Bio-Suisse erlaubte tierische Verarbeitungshilfsstoffe im Wein:**

- Gelatine
- Hausenblase (Fisch)
- Hühnereiweiss
- Kasein
- Magermilch

Letzte Aktualisierung: 22.12.2017

Weitere Infos:

- Vegane Weine Online: [30-50Grad](#) [21], [Delinat](#) [22].

**Source URL (modified on 22.12.2017 - 09:41):** <https://www.swissveg.ch/geklaertegetraenke>

### Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/geklaertegetraenke>
- [2] <http://www.v-label.eu>
- [3] <http://turmgut.ch/weingut/>
- [4] <http://www.cms-basel.ch/de/aktuell.html>
- [5] <http://weingut.fibl.org/de/wg-startseite.html>
- [6] <https://www.stammerberg.ch/ueberuns/betrieb>
- [7] <http://www.martin-stiftung.ch/>
- [8] <https://www.krone-adliswil.ch/weinkeller/>
- [9] <https://www.malanser.ch/home/>
- [10] <http://www.richlis-bio.ch/>
- [11] <http://www.wasmerweine.ch/home>
- [12] <http://www.bioagrikultur.bio/>
- [13] <http://www.biolenz.ch/>
- [14] <http://www.delinat.com/>
- [15] <http://www.cultiva.ch/>
- [16] <http://www.biovin-martin.ch/>
- [17] <http://biocave.ch/vin-bio/>
- [18] <http://www.haefliger-weine.ch/>
- [19] <http://bona-aestimare.ch/fincaelmolar/>
- [20] <https://chateauconstellation.ch/>
- [21] <http://www.30-50grad.ch>
- [22] <http://www.delinat.com/de/suche.html?srhList=vegane-weine>