

Presseinformation

Henkell 0,0%: Prickelnder Genuss – ganz ohne Alkohol



Wien, 29. September 2025 – Der Trend zu alkoholfreien Alternativen gewinnt zunehmend an Bedeutung – nicht nur im Zuge von Bewegungen wie dem bevorstehenden „Sober October“. Immer mehr Menschen, vor allem jüngere Generationen, setzen auf bewussten Genuss und „Mindful Drinking“. Mit der Umstellung von Henkell Alkoholfrei auf Henkell 0,0% bekräftigt Henkell Freixenet, Marktführer im alkoholfreien Schaumweinsegment in Österreich, erneut seine Vorreiterrolle. Henkell 0,0% überzeugt mit einer alkoholfreien Rezeptur, 30 Prozent weniger Zucker als das Vorgängerprodukt sowie einem neuen, modernen Auftritt.

Was als Nischenbewegung begann, hat sich mittlerweile zu einem nachhaltigen Wandel entwickelt: Alkoholfreier Schaumwein ist längst mehr als ein kurzfristiger Trend, er spiegelt eine dauerhafte Veränderung im Konsumverhalten wider. Besonders jüngere Generationen wie Millennials, Generation Z und Alpha legen Wert auf Qualität, Geschmack und einen bewussten Lebensstil. Der weltweit gefeierte „Sober October“ verstärkt diese Bewegung und regt dazu an, Trinkgewohnheiten zu reflektieren und den Alkoholkonsum bewusst zu reduzieren – ganz ohne Kompromisse beim Geschmack.

Die Entalkoholisierung von Schaumweinen erfordert moderne Anlagen und spezielles Know-how – ein Handwerk, das Henkell Freixenet seit über 15 Jahren erfolgreich beherrscht. Auf dieser Basis hat Henkell Freixenet das Produkt Henkell Alkoholfrei weiterentwickelt und nun vollständig entalkoholisiert – bei gleichbleibend hohem Qualitätsniveau und vertrautem Geschmacksprofil.

Prickelnder Genuss ohne Alkohol

Henkell 0,0% löst den bisherigen Publikumsliebhaber Henkell Alkoholfrei ab. Die neue 0,0%-Variante präsentiert sich mit gleichbleibend hoher Qualität,

einem vertrautem Geschmacksprofil, aber 0,0 % Alkohol und 30 Prozent weniger Zucker: Die alkoholfreie Cuvée überzeugt mit ihrem fruchtigen Bukett aus Birne, Apfel und Pfirsich. Lebendige Perlage und elegante Zitrusnoten machen sie zum idealen Speisenbegleiter zu kräftigen Vorspeisen, dunklem Fleisch und nicht allzu süßen Desserts.

Basis für Henkell 0,0% sind sorgfältig ausgewählte Trauben, die in einem besonders schonenden Verfahren entalkoholisiert werden. Bei 26 Grad wird der Alkohol vollständig entfernt, sodass die natürlichen Aromen erhalten bleiben. Anschließend erhält der Wein durch Gärungskohlensäure seine feine Perlage. Das Ergebnis: ein prickelndes Geschmackserlebnis mit 0,0 Prozent Alkohol.

Neben der neuen Rezeptur überzeugt Henkell 0,0% auch im neuen Design. Die grüne Flasche und das elegante Etikett orientieren sich stilistisch am beliebten Henkell Trocken. Hellblaue Akzente auf Etikett und Flaschenhals kennzeichnen die alkoholfreie Variante.

Pionierarbeit im alkoholfreien Schaumweinsegment

Bereits 2015 erweiterte Henkell Freixenet konsequent sein Sortiment um alkoholfreie Alternativen – von klassischen Schaumweinen bis hin zu Aperitivo-Varianten. Heute ist Henkell Freixenet Austria mit einem wertmäßigen Marktanteil von über 45 Prozent¹ führender Anbieter alkoholfreier Schaumweine in Österreich. Im ersten Halbjahr 2025 konnte das Unternehmen einen Absatzanstieg von 38,5 Prozent² in diesem Segment verzeichnen. Alkoholfreie Alternativen sind für Henkell Freixenet ein zentraler Wachstumstreiber mit großem Zukunftspotenzial.

„Immer mehr Konsumenten entscheiden sich bewusst für einen alkoholfreien Lebensstil – ohne dabei auf Genuss zu verzichten. Alkoholfreier Schaumwein wird so zum stilvollen Begleiter von Feierlichkeiten und besonderen Momenten und gewinnt auch im Alltag immer mehr Bedeutung. Mit Henkell 0,0% setzen wir ein klares Zeichen für bewussten Genuss und laden dazu ein, Tradition neu zu denken und gemeinsam einen zeitgemäßen Lebensstil zu prägen“, so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Henkell Freixenet Austria.

¹ Quelle: Nielsen KW1-52/2024

² Quelle: Nielsen KW1-24/2025

Henkell 0,0% – die alkoholfreie Alternative für unvergessliche Momente & kreative Mocktails

Wer glaubt, alkoholfrei sei nur eine „Alternative“, wird von diesen kreativen Mocktail-Rezepten mit Henkell 0,0% überrascht sein. Henkell 0,0% ist nicht nur pur ein Hochgenuss – sondern die perfekte Basis für stilvolle Drinks, die mühelos gelingen und echte Hingucker sind:

Henkell Virgin French 75

Eine spritzig-fruchtiger Mocktail mit floraler Note.



Zutaten:

- 100 ml Henkell 0,0%
- 30 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 20 ml Zuckersirup
- Eiswürfel
- Zitronenscheibe zur Garnitur
- Optional: Minzblätter

Zubereitung:

1. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen.
2. Frisch gepressten Zitronensaft und Zuckersirup in den Shaker geben.
3. Gut schütteln, bis alles gut gekühlt ist.
4. In ein Sektglas seihen.
5. Mit Henkell 0,0% aufgießen.
6. Vorsichtig umrühren.

7. Mit einer Zitronenscheibe und optional mit frischen Minzblättern garnieren.

Henkell Royale 0,0%

Eine alkoholfreie Neuinterpretation des klassischen Kir Royale.



Zutaten:

- 20 ml Johannisbeersirup
- 100 ml Henkell 0,0%
- Frische schwarze Johannisbeeren oder eine Zitronenscheibe zur Garnitur
- Optional: Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Sektglas mit 20ml Johannisbeersirup füllen.
2. Mit Henkell 0,0% aufgießen.
3. Vorsichtig umrühren.
4. Mit frischen Johannisbeeren oder Zitronenscheibe garnieren.

Henkell Virgin Mimosa

Ein erfrischender Genuss für jeden Anlass.



Zutaten:

- 100 ml Henkell 0,0%
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- Ein Spritzer Zitronensaft
- Frische Orangenscheibe oder Minzblätter zur Garnitur

Zubereitung:

1. Ein Sektglas zur Hälfte mit frisch gepresstem Orangensaft füllen.
2. Mit Henkell 0,0% aufgießen.
3. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben.
4. Vorsichtig umrühren.
5. Mit einer frischen Orangenscheibe oder Minzblättern garnieren.

Fotos Copyright: Henkell Freixenet

Über Henkell

Henkell Sekt verbindet auf einzigartige Weise französische Cuvée-Kunst mit internationaler Herstellerkompetenz und ist als meistexportierte Sektmarke in über 100 Ländern erhältlich. Die Marke steht weltweit für Eleganz, Lebensfreude und zeitlos kultivierten Sektgenuss. Mit ihrem umfangreichen Sortiment nimmt die Stammmarke von Henkell Freixenet einen festen Platz in der österreichischen und internationalen Sektlandschaft ein.

Weitere Informationen unter

www.henkell.at

www.shop.sektgenuss.at

www.sektgenuss.at

Instagram: [@henkell_at](https://www.instagram.com/henkell_at)

Facebook: [@HenkellAT](https://www.facebook.com/HenkellAT)

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet Austria ist österreichischer Marktführer im Schaumweinbereich. Mit dem eigens für Österreich kreierten Wiener Hofburg Sekt, dem Unternehmensstandort von Henkell Freixenet Austria in Wien, der Integration von österreichischen Rohstoffen und zahlreichen Partnern in der heimischen Gastronomie und im Handel leistet das Unternehmen einen wichtigen Beitrag zur österreichischen Wertschöpfung.

Weitere Informationen unter

<http://www.henkell-freixenet.at/>

<https://shop.sektgenuss.at/>

<https://www.sektgenuss.at/>

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumweine, Stillweine und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an lokalen Marken und vielfach ausgezeichneten Weingütern. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter

www.henkell-freixenet.com

Rückfragen richten Sie bitte an:

Viktoria Radler, Marketing Managerin

Henkell Freixenet Austria GmbH

Tel.: +43 (1) 688 1015-20

E-Mail: viktoria.radler@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:
Agentur Brandenstein Communications
Tel.: +43 (0)1 319 41 01-11
E-Mail: presse@brandensteincom.at

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen von Henkell Freixenet Austria nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter presse@brandensteincom.at (Betreff: PA Henkell Freixenet Austria abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von Henkell Freixenet Austria.