

Kolja Bitzenhofer

„Grüne Weinbox“ für Ökoweine

Die „Grüne Weinbox“ ist eine Verpackung, die aus zwei Teilen besteht, zum einen aus dem Beutel (Bag) in den eine Flüssigkeit verpackt ist und zum anderen dem Umkarton (Box), in dem der Beutel verpackt ist. In Deutschland sind Bag in Box- Systeme im Weinmarkt und speziell für deutschen Wein sehr wenig im Einsatz. Ganz anders als beispielsweise in den skandinavischen Ländern oder Frankreich.



Funktion

Der Umkarton schützt den Beutel vor Schäden und Lichteinfluss und macht das Ganze zu einer stabilen Verpackung. Er besteht aus einem beschichteten Karton. Bei der „Bag in Box“ (BiB) kann die Flüssigkeit über einen Zapfhahn aus dem Beutel abgelassen werden. Beim Ablassen der Flüssigkeit verringert sich der Beutelinhalt um das Volumen welches gezapft wurde, so dass keine Luft in den Beutel gelangt. Die Flüssigkeit ist somit vor Oxidation geschützt.

Vorteile der Verpackung

Die geringe Akzeptanz in Deutschland ist nicht so einfach zu erklären, da die Verpackung sehr viele Vorteile bietet. In der Handhabung sind es die praktischen Vorteile. Die BiB ist viel leichter als Weinflaschen für die gleiche Menge Wein. Die BiB ist nicht so zerbrechlich wie Glas. Dadurch macht sie den Einkauf einfacher und ist besonders geeignet für Outdoor- Aktivitäten, wie beispielsweise Camping und Segeln. Zudem kann die Box ganz einfach in den Gelben Sack und die Altpapier-Tonne entsorgt werden. Der oben beschriebene Oxidationsschutz nach Anbruch stellt sicher einen der größten Vorteile für den Verbraucher dar. Da die Weine damit über längere Zeit genießbar sind, ist es problemlos möglich auch kleinere Mengen zu trinken ohne dass der Wein verdirbt. Aber auch wenn man überraschend Besuch bekommt und mehr Wein benötigt ist man sehr flexibel. In der Gastronomie kann durch den Einsatz von BiB die Frische im Offenausschank verbessert werden, da es gerade bei einem großen Angebot an Offenweinen schwierig ist die Weine immer zeitnah nach dem Öffnen zu verkaufen.

Marktlage

In Deutschland ist diese Verpackung für Saft in vielen Privathaushalten im Einsatz. Für Großabnehmer wie Gastronomie werden auch Öle, Konzentrate und vieles Weitere oft in der BiB angeboten und sind etabliert. Auf dem Weinmarkt, speziell bei deutschem Wein, ist die BiB aktuell noch nicht oft zu finden. Nur einzelne Discounter machen immer wieder Aktionen mit BiBs. Dies allerdings meist mit günstigen Weinen aus Südeuropa. Zusätzlich haben sich viele Fachhändler damit eine erfolgreiche Nische geschaffen, in der sie teilweise Mengenanteile am Gesamtabsatz für Bag in Box bis in den mittleren zweistelligen Bereich haben. Allerdings sind hier die deutschen Weine auch nur in geringem Maße beteiligt. In vielen Ländern Europas, wie England, den skandinavischen Ländern, aber auch in Frankreich dagegen hat sich die Bag in Box (BiB) als Verpackung für Wein stark etabliert. In manchen Ländern wie Schweden und Norwegen werden sogar rund 50% der gesamten Weinmenge in BiBs verkauft. Neben dem Preiseinstiegsbereich werden auch sehr viele Weine aus dem Mittelpreissegment und auch einige im Premiumbereich angeboten. Viele deutsche Erzeuger, auch Premiumweingüter, füllen deutsche Weine in diese Verpackung wenn sie Richtung Skandinavien exportieren.

Neben den praktischen Vorteilen ist die BiB sehr viel nachhaltiger als die Glasflasche. Durch das geringere Gewicht und den insgesamt sehr geringen Materialeinsatz im Vergleich zur Glasflasche wird im gesamten Verpackungszyklus weniger Wasser und Energie benötigt und deutlich weniger CO₂ ausgestoßen. Der Verpackungszyklus umfasst die Produktion der Verpackung, inklusive Materialien, den Transport bis zur Füllung, sowie die Füllung selbst und im Anschluss die anteiligen Werte für Transport der gefüllten Einheit bis zur Entsorgung und Recycling. Laut der „Nordic Life Cycle Assessment Wine Package Study“, einer Studie im Auftrag der Alkoholmonopole aus Schweden und Norwegen die im Jahre 2010 durchgeführt wurde, verbraucht beispielsweise eine 3 Liter BiB 78% weniger Wasser, 73% weniger



Bild 1: Beutel und Verpackung
Bild 2: Zapfhahn BiB
Bild 3: Grüne Weinbox

Primärenergie und verursacht 88% weniger CO₂ Ausstoß als eine 0,75 l Glasflasche. Verglichen wurde immer die Abfüllung von 1.000 l in der jeweiligen Verpackung. Die BiB liegt damit etwa auf dem Niveau des Tetrapacks aber schon deutlich besser als die PET Flasche, die beide nicht den Vorteil des Oxidationsschutzes bieten.

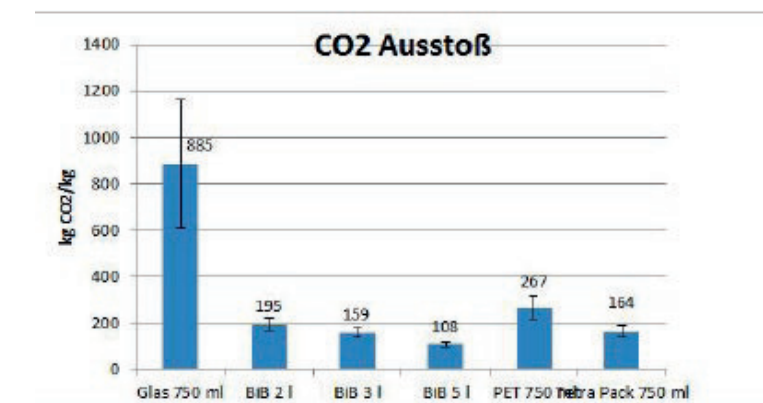
Grüne Weinbox

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg, das sich der Nachhaltigkeit im Weinbau verschrieben hat, verkauft schon länger auch Weine in BiB. Anfang 2016 wurde zur Erweiterung des Sortiments und zur Verbesserung der Akzeptanz der BiB in Deutschland die Marke „Grüne Weinbox“ übernommen. In der „Grünen Weinbox“ werden seit 2014 deutsche Bioweine vermarktet. Biowein und BiB passen besonders gut zusammen, da mit der Verpackung die Nachhaltigkeit noch über den Weinberg und den Keller hinaus praktiziert wird. Vor der Einführung der Marke wurde die Meinung der Privatkunden des Staatsweinguts Freiburg mit Hilfe einer Onlinekundenbefragung im Rahmen einer Bachelorarbeit erhoben. Dabei überraschte die positive Grundeinstellung der Kunden gegenüber der BiB im Allgemeinen und der „Grünen Weinbox“ im Besonderen. So haben von den Befragten bisher schon 49% eine Bag in Box gekauft und von den bisherigen Käufern finden 92% das System so attraktiv, dass sie bisher mindestens schon einmal gekauft haben oder beabsichtigen erneut zu kaufen.

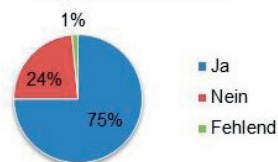
Auf Grund der zu Beginn des Fragebogens genannten Vorteile der „Grünen Weinbox“ konnten sich 75% der Kunden vorstellen in Zukunft ein solches Produkt zu kaufen. Besonders wichtig fanden die Befragten die Benutzerfreundlichkeit und die Nachhaltigkeit des Konzeptes und auch die Weinqualität. Es sollte daher guter Wein kombiniert mit den Vorteilen der BiB angeboten werden. Die Kunden würden die Weine sowohl für Urlaub und Outdoor-Aktivitäten als auch für den Eigenbedarf und Feste, bei denen größere Mengen benötigt werden, einkaufen.

Fazit

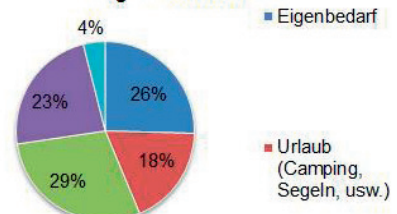
Die Bag in Box ist eine sehr praktische Verpackung, die aus einem Beutel mit Zapfhahn und einem Umkarton besteht. Die Verpackung vereint viele Vorteile. Sie ist leichter als Glasflaschen, weniger zerbrechlich und leichter zu entsorgen und eignet sich damit besonders gut für Outdoor-Ak-



Würden Sie in Zukunft auf Basis der Informationen Wein in der Bag-in-Box kaufen?



Für welchen Anlass würden Sie die Bag-in-Box kaufen?



tivitäten wie Picknick, Camping oder Segeln. Der Wein ist auch nach Anbruch vor Oxidation geschützt, somit lange haltbar. Dazu ist die Verpackung sehr nachhaltig. So verbraucht beispielsweise eine 3 Liter BiB 78% weniger Wasser, 70% weniger Primärenergie und verursacht 92% weniger CO₂ Ausstoß als eine 0,75l Glasflasche. Trotz dieser Vorteile ist die BiB in Deutschland im Weinmarkt und speziell für deutschen Wein sehr wenig im Einsatz. Ganz anders als beispielsweise in den skandinavischen Ländern oder Frankreich. Dies dürfte vor allem an den hauptsächlich sehr einfachen Weinen liegen, die bisher in Deutschland in dieser Verpackung angeboten werden. Das Staatliche Weinbauinstitut hat vor der Einführung der Marke „Grünen Weinbox“, die Bioweine aus Deutschland in der BiB anbietet, seine Kunden zu dem Thema befragt. Die Erhebung hat ergeben, dass auch hierzulande eine gewisse Akzeptanz für die Verpackung vorhanden ist. So gaben fast 50% der Befragten an, schon einmal eine Box gekauft zu haben. Und insgesamt 75% können sich vorstellen, nachdem sie ausreichend informiert wurden, in Zukunft eine BiB zu kaufen. Diese positive Rückmeldung spiegelt sich in den Verkaufszahlen der ersten Monate der „Grünen Weinbox“ wider, die deutlich über den Erwartungen liegen. Unter diesen Voraussetzungen dürfte sich die BiB in den nächsten Jahren auch in der deutschen Weinwirtschaft weiter verbreiten. ■

Abbildung 1
Quelle: Nordic Life Cycle Assessment Wine Package Study; Eigene Darstellung

Abbildung 2/ 3
Eigene Darstellung



Kolja Bitzenhofer
WBI Freiburg
Tel. 0761/ 40165-92
kolja.bitzenhofer@wbi.
bwl.de