

*Alkoholfreie Getränke sind nicht nur im Trend, sie sind ein zentraler Bestandteil einer modernen und vielfältigen Getränkekultur.*

Mit dem **AUSTRIAN ZERO AWARD 2026** möchten wir die Erfolgsstory des letzten Jahrs fortsetzen und alkoholfreie Innovationen weiterhin ins Rampenlicht rücken. Die besten Produkte für Handel, Gastronomie und Hotellerie werden wieder gesucht.

Dazu laden wir ab sofort zur Einreichung zum größten Verkostungsaward rund um alkoholfreie Getränke im deutschsprachigen Raum ein.

In Form **verdeckter Blindverkostungen** werden im April 2026 alle eingereichten alkoholfreien Produkte, gereiht nach **folgenden 11 Kategorien**, von geschulten Verkostungsexpert:innen bewertet:

1. Entalkoholisierte Weißweine (alle Sorten)
2. Entalkoholisierte Roséweine (alle Sorten)
3. Entalkoholisierte Rotweine (alle Sorten)
4. Alkoholfreie Produkte auf Traubensaft-/Verjus-/Essig-Basis ohne Kohlensäure
5. Alkoholfreie Produkte auf Traubensaft-/Verjus-/Essig-Basis mit Kohlensäure
6. Alkoholfreie Schaumweine auf Basis entalkoholisierter Weine (alle Sorten, auch aromatisiert)
7. Alkoholfreie Schaumweine auf Traubensaftbasis (alle Sorten, auch aromatisiert)
8. Fermentierte Produkte (Proxies) auf Basis von Tee (Sparkling Tea) oder Traubensaft/Verjus/Essig
9. Alkoholfreier Cider, FruchtSecco und Proxies auf Obstsaft-Basis (alle Sorten, auch aromatisiert)
10. Bitterlimonaden & Ready to Drinks (inkl. Mixer/Filler)
11. Alkoholfreie Spirituosen (alle Kategorien inkl. Wermut, Kräuterbitter, Liköre/Aperitivos)

Sämtliche eingereichte Produkte dürfen einen maximalen Alkoholgehalt von 0,5 Vol.-% aufweisen!

#### Jetzt teilnehmen und profitieren!

- Die **Sieger (Gold & Doppelgold) der Kategorien 1 bis 8** werden bei der VieVinum HOFBURG Vienna am **16. Mai 2026** prämiert und mit einer Urkunde ausgezeichnet. Die **Siegerprodukte (Gold & Doppelgold)** aus diesen acht Kategorien werden außerdem im Rahmen der ZONE ZERO von 16.-18. Mai auf der VieVinum HOFBURG Vienna präsentiert.
- **Alle Ergebnisse, inklusive der Kategorien 9 bis 11** werden im Rahmen einer eigenen Präsentation bei Del Fabro Kolarik in Wien **im Juni 2026** vorgestellt.
- **Alle Siegerprodukte** (Gold/Silber/Bronze sowie Doppelgold der Kategorien 1 bis 11) werden in einer **Presseaussendung** genannt und online auf **vievinum.at** veröffentlicht.

#### Produktlistungen im Wert von 5.000 Euro erlangen!

Unter **allen Einreichungen** vergibt **Del Fabro Kolarik Produktlistungen im Wert von 5.000 Euro**, um herausragende alkoholfreie Getränke in den Mittelpunkt der Gastronomie zu rücken.

#### Wie?

- Verkostet und bewertet wird nach dem **internationalen 20-Punkte-Schema**, wobei sowohl die Produktqualität wie auch das Preis-/Leistungsverhältnis im Fokus stehen.
- Die **besten Produkte** pro Kategorie werden wie folgt **prämiert: Bronze/Silber/Gold** sowie **Doppelgold** für etwaige besonders herausragende Innovationen.

- Neben den Prämierungen erhält **jedes einzelne Produkt eine konstruktive Bewertung der Expert:innenjury** hinsichtlich Qualität und Preis/Leistung, welche auf Anfrage verfügbar ist. Damit bekommen Sie als Produzent:in die perfekte Unterstützung bei der Weiterentwicklung Ihrer Produkte.

#### Wer?

- Die Verkostungsjury setzt sich aus einem Master of Wine sowie aus Weinakademiker:innen, Diplomsommeliers und erfahrenen Handelsexpert:innen zusammen. Mehrere Tage lang wird die Jury bei Del Fabro Kolarik verkosten und bewerten.

#### Kosten

- Preisstaffelung
  - 1. und 2. Produkt: **€ 79,00**
  - ab dem 3. bis 5. Produkt: **€ 69,00**
  - ab dem 6. Produkt: **€ 59,00**

*Preise pro Produkt, exklusive Mehrwertsteuer.*

#### Jetzt anmelden und ein Zeichen setzen!

- Die **Anmeldefrist zur Einreichung Ihrer Produkte endet per Dienstag, 24. März 2026.**
- Bitte beachten Sie, dass Ihre eingereichten Produkte **bis spätestens Dienstag, 31. März 2026 bei Del Fabro Kolarik einlangen müssen**, damit diese in der Bewertung berücksichtigt werden können.
- Verwenden Sie bei der Zusendung bitte das Codewort **AUSTRIAN ZERO AWARD 2026** (sichtbar am Paket anführen), legen Sie die [Versandinformation](#) dem Paket bei und senden Sie dieses an:  
**DEL FABRO KOLARIK GMBH, Zentrale Wien**  
 z.Hd. Sortimentsentwicklung / Rafael Topf  
 Grillgasse 48A  
 1110 Wien  
 Austria
- Bitte um **jeweils 2 Flaschen/Dosen (ab 0,5 l)** bzw. **3 Flaschen/Dosen (unter 0,5 l)** pro eingereichtem Produkt.
- **Hinweis:** Von den Siegerprodukten (Gold & Doppelgold) der Kategorien 1 bis 8 müssen zusätzlich 6 Flaschen für die Sonderpräsentation bei der VieVinum (von 16.-18.05.2026) bereitgestellt werden. Übrige Produktproben können nach der Veranstaltung abgeholt werden (Montag, 18.05.2026, ca. 17:30 Uhr, Geheime Ratstube, HOFBURG Vienna).  
 Für die Präsentation bei Del Fabro Kolarik in Wien im Juni 2026 müssen zusätzliche Proben der Siegerprodukte aus allen Kategorien bereitgestellt werden.  
 Genauere Informationen erhalten die Sieger:innen zeitgerecht nach der Verkostung.

**Zur Anmeldung**

**Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und bedanken uns  
für Ihr Engagement für alkoholfreie Innovationen!**

#### Kontakt:

M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH  
 +43 1 587 12 93 0  
[office@mac-hoffmann.com](mailto:office@mac-hoffmann.com)

M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH  
 A-1015 Wien - Hofburg Schweizertor, PF 0080 - Telefon +43/1/587 12 93 - Fax +43/1/587 12 93-20  
 www.mac-hoffmann.com - office@mac-hoffmann.com - FN 119436t, Gerichtsstand Wien  
 Bank: Raiffeisenlandesbank NOE-WIEN, Kto.Nr. 7.035.322, BLZ 32000, BIC: RLNWATWW, IBAN: AT58 3200 0000 0703 5322  
 EU-USt. Nr. ATU 38121705



### Über Del Fabro Kolarik

Del Fabro Kolarik steht für die größte Getränkevielfalt in Österreich und ist ein verlässlicher Partner der Gastronomie. Mit über 8.000 Produkten, darunter exklusive Marken, rare Spezialitäten und neueste Trends aus Österreich und der ganzen Welt, bieten wir unseren Kunden ein Sortiment, das keine Wünsche offenlässt. Unterstützt von moderner Technologie, individueller Beratung durch erfahrene Sommeliers und maßgeschneiderten Services, schaffen wir die besten Voraussetzungen für den Erfolg unserer Partner.



**Weinakademiker Dr. Klaus Postmann**, früherer Chefredakteur des GENUSS.Magazins sowie des WEINpur-Guides und Mitbegründer des AUSTRIAN ZERO AWARDS: *„LOW&ZERO Produkte verändern die internationale Getränkebranche nachhaltig. Jetzt ist es unsere Chance, diese Entwicklung nachhaltig zu bestimmen und zu einem Gewinn für alle zu machen. Mit dem Award setzen wir gemeinsam mit Del Fabro Kolarik bereits zum zweiten Mal einen wichtigen Maßstab für alkoholfreie Getränke im deutschsprachigen Raum“.*



**Alexander Lupersböck**, wine-unplugged: *„Seit Jahren beobachte ich durch meine journalistische Tätigkeit, wie sich die Alkohol- und damit auch die Weinbranche weltweit verändern. Sinkendem Konsum steht das starke Wachstum des Segments alkoholfreier Alternativen gegenüber. Es ist faszinierend zu erleben, wie dynamisch die Branche auf diese neuen Herausforderungen reagiert. Sie entwickelt kontinuierlich alkoholfreie Getränke, die zunehmend qualitativ und auch als Speisenbegleiter überzeugen“.*

M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH

A-1015 Wien - Hofburg Schweizertor, PF 0080 - Telefon +43/1/587 12 93 - Fax +43/1/587 12 93-20

www.mac-hoffmann.com - office@mac-hoffmann.com - FN 119436t, Gerichtsstand Wien

Bank: Raiffeisenlandesbank NOE-WIEN, Kto.Nr. 7.035.322, BLZ 32000, BIC: RLNWATWW, IBAN: AT58 3200 0000 0703 5322

EU-USt. Nr. ATU 38121705