Presseinformation

# Genussvoll ins neue Jahr – mit Henkell 0,0 % durch den Veganuary

## Alkoholfrei, prickelnd und vegan

*Wiesbaden, Dezember 2025* – **Der Jahresbeginn steht ganz im Zeichen bewusster Entscheidungen. Immer mehr Menschen verzichten im Januar auf Alkohol[1] – sei es aus gesundheitlichen Gründen, Selbstreflexion oder als Start in ein ausgewogeneres Jahr. Gleichzeitig steht mit dem „Veganuary" das Thema pflanzenbasierte Ernährung im Fokus. Henkell 0,0 % vereint beide Ansätze: Alkoholfrei, vegan und voller prickelnder Lebensfreude – für stilvollen Genuss ganz ohne Kompromisse.**

### Prickelnd, bewusst, vegan

Mit seiner feinen Perlage und dem ausgewogenen Geschmacksprofil ist Henkell 0,0 % ideal für festliche Anlässe, stilvolle Dinner oder einfach als genussvoller, alkoholfreier Begleiter im Alltag. Und: Henkell 0,0 % ist vegan – ein klares Plus für alle, die im Veganuary (und darüber hinaus) bewusst genießen möchten.

### Marktentwicklung zeigt kontinuierliches Wachstum

Die Kategorie der alkoholfreien Schaumwein-Alternativen verzeichnet ein starkes zweistelliges Umsatzplus[2] – das unterstreicht die Bedeutung von alkoholfreien Genussmomenten und ist ein klares Zeichen dafür, dass bewusster Konsum zunehmend an Bedeutung gewinnt.

### Rezeptidee für den Veganuary mit Henkell 0,0 %

Ob pur oder als Basis für kreative Mocktails – Henkell 0,0 % ist vielseitig einsetzbar. Wie wäre es zum Beispiel mit einem erfrischenden Drink mit Henkell 0,0 %, fruchtigem Johannisbeersirup und frischen Beeren?

---

[1] Quelle: Toluna Online Panel, Umfrage Moderate Drinking, n=530, 2025
[2] Quelle: Circana Handelspanel, LEH>=200qm+HD+GAM+C&C, Schaumwein alkoholfrei gesamt, Umsatzveränderung in %, MAT Okt 2025 vs. VJ

Presseinformation

**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 20 ml Johannisbeersirup füllen.
2. Mit Henkell 0,0 % aufgießen.
3. Vorsichtig umrühren.

Mit frischen Johannisbeeren oder Zitronenscheibe garnieren.

Henkell 0,0 % ist zu einer UVP[3] von 6,29 Euro im LEH und im Cheers2You Onlineshop von Henkell Freixenet erhältlich.

*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.

Über Henkell

Henkell steht seit 1856 für exzellenten Sektgenuss, der französische Cuvée-Kunst mit deutscher Handwerkskunst vereint. Als meistexportierte deutsche Sektmarke[4] begleitet Henkell in über 70 Ländern weltweit besondere Momente – von großen Feierlichkeiten bis zu spontanen Genussmomenten. Mit zeitloser Eleganz und höchster Qualität schafft Henkell prickelnde Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben und zwar mit den Menschen, die uns ganz besonders am Herzen liegen. Das hochwertige Design, der prickelnd trockene Geschmack sowie die stetigen Produktauszeichnungen unterstreichen den Qualitätsanspruch der Marke. Ganz nach dem

[3] Unverbindliche Preisempfehlung - Die Verkaufspreise werden allein vom Handel festgelegt

[4] IWSR, Schaumwein, Globaler Konsum außerhalb Deutschland, Herkunftsland: Deutschland, 2024

Markenversprechen „Mach den Moment unvergesslich“ inspiriert Henkell dazu, die kleinen und großen Alltagsmomente gemeinsam zu genießen. Darüber hinaus ist die Sektrange offiziell mit dem V-Label vegan zertifiziert. Als Erfinder des Piccolos wird Henkells umfangreiches Sortiment durch eine besondere Piccolo-Expertise ergänzt.

Weitere Informationen unter www.henkell.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist als internationale Unternehmensgruppe globaler Marktführer im Bereich Schaumwein. Das einzigartige Markenportfolio an Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant sowie Stillweinen und Spirituosen begleitet die Momente im Leben der Konsumenten und verleiht ihnen eine besondere Bedeutung. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie i heart, Gratien & Meyer und eine Vielzahl ausgezeichneter Weingüter. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornen das Team von Henkell Freixenet an – immer mit der Vision, innovative und hochwertige Produkte nachhaltig herzustellen und damit neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life!

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

**Henkell Freixenet**
Charlotte Murakami
Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com

**zeron GmbH / Agentur für PR & Content**
Raffaela Manke
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-henkell@zeron.de