

Die Bar als Trendbarometer



„Der Konsum von alkoholfreien Cocktails ist gestiegen, und damit steigen das Angebot und die Vielfalt“, sagt Barmanager Norman Pohl / Foto: Saskia Giebel

In 90 Meter Höhe über Hamburg zeigt sich, wohin die Barkultur geht: „Alkoholfrei“ erobert die Cocktailszene. Die Skyline Bar 20up im Empire Riverside Hotel ist bereits ein Hotspot für gute Drinks „ohne“ – und Bar Manager Norman Pohl weiß zudem, warum „Sober Curious“ für die Branche eine gute Nachricht ist.

„Alkoholfrei“ ist kein Nischenprodukt mehr, sondern auf dem besten Weg zum Mainstream – und das auch in der Bar. Überraschend ist das nicht, denn kreative Cocktails „ohne“ stehen ihren teils hochprozentigen Vorbildern in Sachen Genuss in nichts nach. Bar Manager Norman Pohl aus der Skyline Bar 20up in Hamburg erlebt es täglich an seinem Tresen – und das bestätigen auch die Zahlen: Laut einer YouGov-Umfrage tranken 2025 nur noch 68 Prozent der Deutschen Alkohol, 2015 waren es noch 78 Prozent.

Im der stilvollen Skyline Bar 20up mit ihrem atemberaubenden Rundum-Blick durch die sieben Meter hohen Panoramafenster ist dieser Wandel längst angekommen. „Circa 30 Prozent unserer verkauften Cocktails enthalten keinen Alkohol, Tendenz steigend“, sagt Pohl. Sechs alkoholfreie Kreationen zählen fest zur Karte, doch auf Nachfrage mixt das Team bis zu 20 verschiedene „Mocktails“ – und jeden mit derselben Sorgfalt wie seine klassischen Geschwister. Mit einem Augenzwinkern ergänzt der Bar Manager: „Hier in 90 Metern Höhe ist der Anblick über die Stadt und den Hafen vielleicht schon berauschend genug. Da braucht es keine alkoholischen Verstärker.“

Bewusster Alkoholgenuss vor allem bei Jüngeren

2025 tranken laut einer YouGov-Umfrage nur noch 68 Prozent der Bevölkerung Alkohol –

2015 waren es 78 Prozent. Der Wandel, den Bar Manager Pohl beobachtet, deckt sich mit dem, was Marktforscher messen: Der Alkoholkonsum in Deutschland sinkt seit vier Jahrzehnten kontinuierlich. Wer in Pohls Bar nach einem alkoholfreien Cocktail fragt, hat dabei meist ein bestimmtes Profil: "Es ist auffällig, dass es eher die jüngeren Gäste zwischen 20 und 30 Jahren sind, die den Trend antreiben." Auch das bestätigen die Statistik: Bei jungen Erwachsenen zwischen 18 und 25 Jahren trinken nur noch 25 Prozent mindestens wöchentlich Alkohol. 2004 waren es noch 43,6 Prozent. Der Trend zum bewussten Trinken hat inzwischen einen eigenen Namen: Sober Curious. nüchtern, aber neugierig beschreibt eine wachsende Gruppe überwiegend jüngerer Gäste, die nicht abstinenter leben, aber ihren Konsum aktiv hinterfragen.

Eine gute Nachricht für die Hospitality Branche

Für Pohl ist der Wandel auch eine gute Nachricht. "Der Konsum von alkoholfreien Cocktails ist gestiegen, und damit steigen das Angebot und die Vielfalt. Für die Barbetreiber ist das großartig, denn dann gehen die Menschen auch gerne in eine Bar, wenn sie keinen Alkohol trinken und eine Wahl haben. So bleibt die Bar als Begegnungsstätte erhalten." Allerdings konsumieren die Gäste bei alkoholfreien Cocktails weniger als bei alkoholhaltigen Drinks. ein Effekt, den die Gastronomie einkalkulieren muss.

Ein Ende des Trends beobachtet der Barmanager nicht: "Die Gäste trinken immer bedachter und bestellen immer mehr alkoholfreie Cocktails." Sein persönlicher Favorit hinter der eigenen Bar im 20up ist, neben alkoholfreien Negroni-Varianten, der "Smooth Criminal": frischer Basilikum, Himbeerpüree, Zitronensaft und White Peach von Schweppes.

Eines ist angesichts der aktuellen Entwicklungen klar: Was in der Skyline Bar 20up hoch über Hamburg zu beobachten ist, ist kein Nischentrend mehr, sondern ein fester Bestandteil der Barkultur mit Wachstumspotenzial für eine Branche, die längst mehr kann und will als Bier, Wein und Spirituosen.