

Neue Weine bei der Bahn: Trinken in vollen Zügen

Von [Marco Dettweiler](#)

01.07.2026, 08:58 Lesezeit: 5 Min.

<https://www.faz.net/aktuell/rhein-main/frankfurt/wie-gut-schmecken-die-neuen-weine-der-deutschen-bahn-wirklich-accg-200958469.html>

Die Deutsche Bahn hat vier neue Weine an Bord. 220 Bewerber gab es für die Auswahl – und zwei Blindverkostungen. Wir haben die Gewinner probiert.

Ein häufiger Grund, die Bahn zu nutzen, ist der Konsum von Alkohol. So können die Fahrgäste in vollen Zügen Wein oder Bier genießen und ohne Auto von A nach B kommen. Üblicherweise trinkt man oder ist betrunken, bevor der Zug losfährt. Doch nun lockt die Deutsche Bahn mit einem neuen Weinangebot an Bord ihrer Züge: Wer weitertrinken oder in der Bahn genießen will, der kann wählen zwischen einem Riesling, einem Grauburgunder, einer Rotwein-Cuvée und Sekt.

Wir empfehlen aus wissenschaftlichen Gründen, es bei einem viertel Liter Wein zu belassen, was die Kosten für die Zugfahrt dann um neun Euro erhöhen würde. Mit einer Ausnahme: Das Fläschchen Sekt brut vom Württemberger Schloss Affaltrach, das bei der Bahn serviert wird, enthält nur 200 Milliliter. Der Riesling von Peter Stolleis, der Grauburgunder von Keth und die Cuvée „That’s NEISS Tinto Réserve“ enden am Viertele-Strich im Glas.

Mal ebenso seinen Wein bei der Bahn unterzubringen, ist gar nicht so einfach für einen Winzer. Das Deutsche Weininstitut hat zwei Blindverkostungen organisiert, um aus den 220 Bewerbern die vier Glücklichen auszuwählen. Dabei ging es vor allen Dingen um den Geschmack. Das Weininstitut hatte vorsortiert und ist letztlich mit 50 Weinen zur Deutschen Bahn nach Frankfurt am Main gereist, um dort zusammen mit den Weinzuständigen die endgültige Auswahl zu treffen.

100 Prozent Deutschland

Das Deutsche Weininstitut begleitet den Auswahlprozess schon seit längerer Zeit mit dem zweistufigen Verfahren. Alle zwei bis drei Jahre wechselt die Bahn ihr Bordsortiment durch. 2026 bekommen Kunden das erste Mal nur Wein, der zu 100 Prozent aus Deutschland kommt. Deshalb ist Rotkäppchen-Mumm nicht mehr an Bord und wurde von dem Winzersekt aus Württemberg abgelöst.

Die Ausschreibung hatte ziemlich genau definiert, was die Weingüter einhalten mussten, um sich bewerben zu können. Circa 200.000 Flaschen muss die Bahn vom Riesling (es hätte laut Ausschreibung auch Sauvignon blanc oder Chardonnay sein können), Sekt und Rotwein vorrätig haben, vom Grauburgunder sogar die doppelte Menge. Eine Million Flaschen hat die Deutsche Bahn nämlich im vergangenen Jahr an Bord ihrer Züge insgesamt verkauft – bei jährlich knapp 135 Millionen Fahrgästen. Ob ein Zusammenhang zwischen Verspätung und Konsum besteht, bleibt Spekulation.

Damit die Bahn auch auf diesem Weg ein bisschen aus den Schulden kommt, hat sie hart kalkuliert. Der maximale Einkaufspreis je Flasche bewegt sich zwischen 95 Cent beim Sekt und 1,23 Euro beim Rotwein. Bei einem Verkaufspreis von neun Euro und einer Million Flaschen dürften einige Millionen für die finanzielle Sanierung des Unternehmens zusammenkommen.



Die vier neuen Bahnmitarbeiter von Keth, Schloss Affaltrach, Neiss und Stolleis.

Wer an den Weinen Gefallen gefunden und Zeit für den Einkauf vor Fahrtantritt hat, kann sein Reisebudget erheblich schonen. Weil die Winzer die Bahn zwar mit exklusiven Sonderabfüllungen beliefern, aber ziemlich ähnliche Weine im Onlineshop anbieten, lässt sich bei den Tropfen ungefähr einordnen, was eine Flasche ab Hof kostet: So verlangt Keth für einen Grauburgunder knapp acht Euro. Ein Einstiegs-Riesling von Stolleis kostet als Literflasche 8,50 Euro. Neiss will knapp 15 Euro für eine Tinto Réserve Cuvée haben, und für einen vergleichbaren Sekt vom Schloss Affaltrach müsste man etwa zwölf Euro je Flasche ausgeben.

Angesichts der Tatsache, dass die Deutschen für einen Wein im Supermarkt durchschnittlich noch nicht einmal vier Euro ausgeben und im Weingeschäft im Schnitt unter acht Euro bleiben, liegt das Angebot der Bahn an ihre Fahrgäste preislich nicht gerade auf dem untersten Niveau. Den meisten Weintrinkern dürften diese Tropfen eigentlich zu teuer sein. Vielleicht hat es das Deutsche Weininstitut gerade deshalb durch seine „zwei verdeckten Verkostungsrunden“ geschafft, Weine auszuwählen, die zugleich massenkompatibel und geschmacklich durchaus anspruchsvoll sind.

Prototypische Weine

So könnte die ohnehin schon von den Bahnkunden favorisierte Rebsorte Grauburgunder weiterhin der Bestseller unter den vier neuen Weinen bleiben. Denn der Tropfen von Keth aus Rheinhessen überzeugt einerseits Kenner mit seiner schönen Säurestruktur, lockt andererseits mit seinem deutlichen Fruchtaroma aber auch all jene, die sich eher einen alkoholischen Traubensaft wünschen. Im Glas zeigt er eine leicht rötliche Färbung, was auf eine Maischestandzeit hinweist. In der Nase setzt sich das Aroma von Birnen fest, die durch die Reife eine gewisse Süße haben, die an Honigmelone erinnert. Trotz der Frucht bleibt der Grauburgunder elegant und geschmeidig, vermutlich durch seinen unverkennbaren Mandelton.

Ähnlich gefällig im Geschmack ist der Riesling – als wollte die Deutsche Bahn mit dem Wein von Stolleis ihren Kunden zeigen, wie die Rebsorte prototypisch schmeckt, wenn sie aus der Pfalz kommt. Gelbes Steinobst kommt schon in der Nase zum Vorschein und bleibt ebenso am Gaumen. Doch tritt es nie ohne das Aroma von frischen, knackigen Äpfeln auf. Und zitrische

Noten machen dem Weintrinker jederzeit klar, dass ein ernst zu nehmender Riesling eine spürbare Säure mitbringen muss. Genau diese hat der Tropfen von Stolleis in gut dosierter Form. So sollte ein guter Riesling auf Gutsweinniveau schmecken.

Von Sekt zu Rotwein

Der Sekt von Schloss Affaltrach aus Württemberg hingegen ist alles andere als ein typischer Vertreter seiner Gattung. Schaut man nicht auf das Etikett, käme man unter Umständen nicht auf die Idee, dass hier ein perlender Riesling im Glas wartet. Die Säure hält sich zurück, dafür fällt die Cremigkeit dieses Tropfens auf. Am Anfang lässt uns der Eindruck eines Zitronen-Kräuter-Bonbons nicht los. Spürt man den Aromen weiter mit dem Wissen nach, dass es sich um Riesling handelt, dreht sich der Geschmackseindruck Richtung reife Gelbfrucht und mürben Apfel. Und genau diese Charakteristik bringt ihn jenen Weintrinkern näher, die gerne pauschal Rieslingsekte – unter anderem wegen der prägnanten Säure – ablehnen.

Schließlich bleibt noch der Rotwein, die Cuvée von Neiss: Der Tinto Réserve hat es in sich, was die Rebsorten angeht, wenn es der namensgleiche Wein ist, der im Onlineshop angeboten wird. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder und Portugieser nennt Neiss. Und damit hat man eine klassische Bordeaux-Cuvée im Glas – gewissermaßen mit deutscher Beteiligung. In der Nase und vor allen Dingen am Gaumen macht das viel her: Es kommt zunächst eine gewisse Säure daher, die schnell von einer leicht schokoladigen und marmeladigen Süße gekontert wird, für die wohl das beerige Aroma verantwortlich ist. Gleichzeitig sieht man gut gewürztes Gemüse vor sich stehen, in dem grüne Paprika dominiert. Die Cuvée wirkt zuweilen durch ihr wärmendes Auftreten etwas schwerfällig, auch wegen der 13,5 Volumenprozent. Sie könnte ein guter Essensbegleiter sein. Möglicherweise sogar zur Currywurst im Bordrestaurant.

Dort werden wir uns in Zukunft wohl häufiger mal ein Viertele genehmigen. Denn die Weine sind allesamt gut. Und wenn man vom Einkaufspreis der Bahn absieht und den in Restaurants üblichen Dreifachfaktor ansetzt, spricht nichts dagegen, die nächste Verspätung im Bordrestaurant auszusitzen.