

# Natürlich mit Saft



Ausgabe 2016

**Deutschland in Saftlaune**  
Zu jeder Tageszeit und fast jedem Anlass

## Streuobstwiese

Europäisches Kulturgut in Gefahr





# Editorial

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Fruchtsäfte und -nektare sind beliebt in Deutschland. Nicht umsonst dürfen sich die Bundesbürger mit einem Pro-Kopf-Konsum von 33 Litern im Jahr 2015 Fruchtsaftweltmeister nennen. Der gute Geschmack, die Vielfalt und die wertvollen Inhaltsstoffe sind Gründe für ihr positives Image.

Fruchtsäfte haben bei uns in Deutschland darüber hinaus eine lange Tradition. Nirgendwo auf der Welt gibt es in einem Land so viele Fruchtsafthersteller wie in Deutschland. 345 Unternehmen und damit jeder zweite Fruchtsaftbetrieb der EU haben hierzulande ihren Firmensitz. Unsere überwiegend mittelständisch geprägte Fruchtsaftbranche blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück. Der Natur als unserem Rohstofflieferanten fühlen wir uns in besonderem Maße verpflichtet. Nachhaltigkeit spielt für uns dabei eine bedeutende Rolle. Viele unserer Unternehmen engagieren sich für den Erhalt von Streuobstwiesen, die als altes europäisches Kulturgut und schützenswerte Biotop mangels ausreichender Pflege in akuter Gefahr sind.

Wir wollen Ihnen mit diesem Magazin Lust auf Fruchtsaft machen. Denn Fruchtsäfte sind so viel mehr als nur ein Getränk. Dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt können sie unterschiedliche Bedürfnisse und Befindlichkeiten bedienen. Ob herb-säuerlich, klar und spritzig oder samtig-süß: Für jede Tageszeit und fast jeden Anlass gibt es den passenden Fruchtsaft. Lassen Sie sich inspirieren.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Klaus-Jürgen Philipp

Präsident  
**Verband der deutschen  
Fruchtsaft-Industrie e.V.**

### Bildnachweise

Titelbild	VdF e. V.
S. 2	Marchibas/Fotolia
S. 4–5	Rawpixel.com/Fotolia, Kumpf Fruchtsaft GmbH & Co. KG, racorn/Shutterstock, VdF e.V.
S. 6–9	VdF e. V.
S. 12–13	UFOP e. V., KucherAV/Shutterstock, Artem Shadrin/Shutterstock
S. 14–17	Rawpixel.com/Fotolia, Julian Love/Cultura/Getty Images, iStock.com/vgajic, Sidarta/Shutterstock, mauritius images/Shutterstock, Halfpoint/Fotolia
S. 18–19	VdF e. V., Robert Biedermann/Shutterstock
S. 20–21	travelbook/Fotolia, racorn/Shutterstock
S. 22–25	VdF e.V., SeDmi/Shutterstock, Oleg Shakirov/Shutterstock
S. 26–27	Kumpf Fruchtsaft GmbH & Co. KG, Aha-Soft/Shutterstock, Nick Z/dribbble
S. 28–31	VdF e. V., MacDaddy/Vecteezy
S. 32	Fatboy the Original B.V., WMF Group



# Inhalt

**Editorial** ..... 3  
Klaus-Jürgen Philipp, Präsident VdF

**Inhalt & Impressum** ..... 4

**Streuobstwiese** ..... 6  
Europäisches Kulturgut in Gefahr  
Hüter der Sorten – Markus Zehnder  
Besondere Initiativen

**Ein Blick ins Saftregal** ..... 10  
Was ist was und warum? Auf diese Fragen finden Sie hier die passenden Antworten

**Food Pairing** ..... 12  
Fruchtsaft mit allen Sinnen genießen und dabei völlig neue Kombinationen entdecken

**Deutschland in Saftlaune** ..... 14  
Saft für jede Gelegenheit

**Deutschlands Saftläden öffnen ihre Türen** .. 18  
Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen

**So viel mehr als ein Getränk** ..... 20  
Fruchtsaft im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung

**Wir können bunt, lecker, vielfältig, echt** ... 22  
Rezeptideen – natürlich mit Saft

**Deutschlands älteste Saftläden** ..... 26  
Zu Besuch beim Fruchtsaftunternehmen Kumpf, in vierter Generation Fruchtsafthersteller

**Wie wird aus der Frucht eigentlich Saft?** ... 28  
Der Weg vom Baum in die Flasche

## Impressum

**Herausgeber**  
Verband der deutschen  
Fruchtsaft-Industrie e. V.  
Mainzer Straße 253  
53179 Bonn

**Redaktion und Gestaltung**  
WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG  
Sankt Augustin und Berlin  
www.wpr-communication.de

www.natuerlich-mit-saft.eu Ausgabe 2016

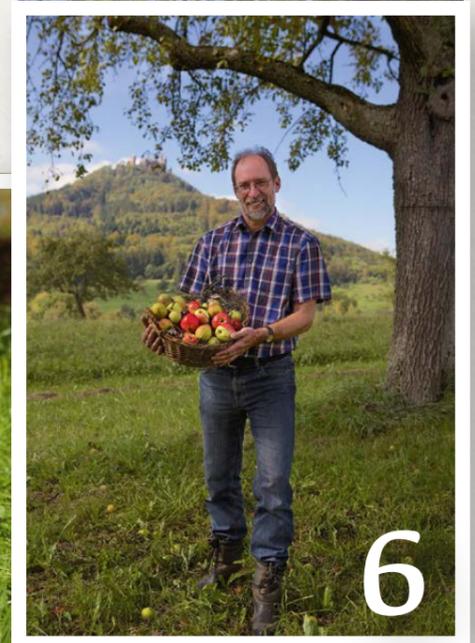
10



14

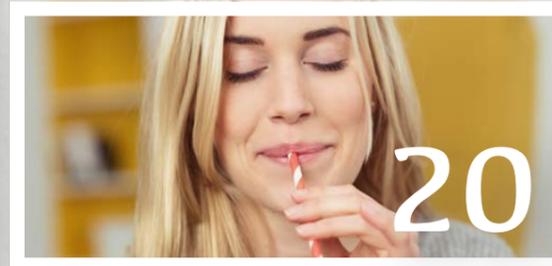
## 6 Streuobstwiese

Sie gehören zu Europas artenreichsten Ökosystemen und gelten als Arche Noah für alte Obstsorten



6

26



20

22

## Rezeptideen

Der Sommer kann kommen, wir haben die passenden Erfrischungen



18

# Streuobstwiesen – Europäisches Kulturgut in Gefahr

## Streuobstgeschichte

*Streuobstwiesen sind keine uralte Kultur, sondern stammen vom Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts. Bis in die Neuzeit (16. Jh.) hinein galt Obstanbau vorwiegend als Gartenkultur in den Städten. Aus Platzgründen dehnten sich die Baumpflanzungen mehr und mehr in die freie Landschaft aus. Der Obstanbau galt als Möglichkeit zur Hebung des allgemeinen Wohlstands und so wurde er auf private und öffentliche Grundstücke und Äcker ausgedehnt.*

Von Ende März bis in den Juni hinein war es wieder eindrucksvoll zu bestaunen: die einzigartige weiße und rosa Blütenpracht der Obstbäume, die unsere Landschaft zum Leben erweckt. Obstbäume und in vielen Regionen auch Streuobstwiesen gehören für uns zum Landschaftsbild wie selbstverständlich dazu. Als botanisches Kulturgut besitzen die Obstwiesen noch eine einzigartige Vielfalt an alten Obstsorten und stellen für eine Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten wichtige Rückzugsräume dar. Leider ist dieses Kulturgut in akuter Gefahr.

## Ökosystem Streuobstwiese

Äpfel und andere Obstsorten werden heute in Plantagen mit niedrigen Bäumen in langen Reihen angebaut. Kostenoptimierung und Qualität stehen hier an erster Stelle. Weniger wirtschaftlich sind Streuobstwiesen, die dafür jedoch viele andere Vorteile bieten. Sie sind eine Art Arche Noah für alte Obstsorten. **Man schätzt, dass weit über 1.200 Apfelsorten, 1.000 Birnensorten, 250 Kirschen- und 320 Zwetschgensorten auf ihnen heute noch zu finden sind.** Guter Geschmack, der bewahrt werden muss. Mit über 5.000 Tier- und

Pflanzenarten zählen Streuobstwiesen darüber hinaus zu den artenreichsten Ökosystemen Europas. Nicht nur vom Aussterben bedrohte Tiere und Pflanzen brauchen Streuobstwiesen. Sie sind auch ein wichtiger Bestandteil unseres Landschaftsbildes und unserer Kultur.

Leider gilt der Fortbestand dieser besonderen Ökosysteme heute als bedroht. Für die Landwirte ist die Bewirtschaftung oftmals unrentabel. Viele private Wiesenbesitzer können oder wollen ihre Bestände nicht mehr pflegen. Zwischen 1965 und 2010 wurde durch zahlreiche lokale und regionale Erhebungen ein Rückgang der Streuobstwiesen in Deutschland und Mitteleuropa um 70 bis 75 Prozent belegt. Dies gilt sowohl für die Fläche als auch für die Anzahl der Obstbäume. In Deutschland gibt es nach Schätzungen des NABU nur noch rund 400.000 Hektar Streuobstwiesen.



## Sortenvielfalt sichert Saftqualität

Im 19. Jahrhundert gab es noch mehrere Tausend Apfelsorten. Heute sind es vielleicht noch knapp ein Dutzend Sorten, die als Tafelobst vermarktet werden. Geschmacklich bieten sie keine großen Unterschiede. Wer dagegen die Früchte auf einer Streuobstwiese probiert, der lernt den alten Obst-Adel kennen und schätzen. Hier beißt man in den Herbstprinz, Kaiser Alexander oder in den Königlichen Kurzstiel. Mit dieser Sortenvielfalt ist ein einzigartiger Geschmacksreichtum verbunden, den es zu bewahren gilt. Da Obst von Streuobstwiesen zwar ausgezeichnet schmeckt, es aber im Aussehen oftmals nicht den heutigen Verbrauchererwartungen entspricht, wird daraus heute überwiegend Fruchtsaft oder Obstbrand hergestellt.

**Die Fruchtsafthersteller sind sich seit Jahren ihrer Verantwortung bewusst.** Sie schützen und fördern den Streuobstanbau und sichern sich dadurch wertvolle Rohstoffe. Sogenannte Ernteverträge helfen, Streuobstwiesen zu erhalten bzw. Rohware für geschmacklich inten-

sive Apfelsäfte zu sichern. In sehr guten Erntejahren können sie mit dem Saft von bis zu 800.000 Tonnen Streuobstpfeln ihre Tanks auffüllen. In weniger guten Jahren kann die Streuobsternte bei nur 300.000 Tonnen liegen.

In den Keltereien dreht es sich jedoch nicht nur um Menge, sondern in erster Linie auch um eine hohe und gleichbleibende Qualität. Auch dafür ist Streuobst die ideale Basis. Viele Keltereien nutzen die Sortenvielfalt ganz gezielt, um spezielle Apfelsäfte mit charakteristischem Geschmack herzustellen. Heute gibt es sowohl Streuobstwiesensäfte aus unterschiedlichen Sorten als auch immer mehr sortenreine Apfelsäfte. Da tauchen dann zum Beispiel Namen wie Rote Sternrenette oder Schöner aus Boskoop auf. Ihre Farbe, ihr Duft und natürlich ihr Geschmack sind unverkennbare Merkmale.

*„Wer dagegen die Früchte auf einer Streuobstwiese probiert, der lernt den alten Obst-Adel kennen und schätzen.“*





## Hüter der Sorten – Markus Zehnder

Markus Zehnder wohnt mitten im Paradies! Im schwäbischen Streuobstparadies, entlang der Schwäbischen Alb, um genau zu sein. Vor über 20 Jahren kam er nach seinem Gartenbaustudium in Weißensteden bei Freising und Zwischenstationen in Limburgerhof und Freiburg auf die Zollernalb. Hier arbeitet er als Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau am Landratsamt Zollernalbkreis in Balingen und hier hat er auch seine Liebe zu den Streuobstwiesen und ihren alten Sortenbeständen entdeckt. Markus Zehnder engagiert sich nun schon seit vielen Jahren mit Leib und Seele für deren Erhalt.

*„Jede Obstsorte hat nicht nur ein eigenes Aroma und Erscheinungsbild, sondern auch eine eigene Geschichte. Das ist unglaublich faszinierend.“*

„Mehr als 1,5 Millionen Obstbäume bilden bei uns im Herzen von Baden-Württemberg die größte Streuobstlandschaft Mitteleuropas. Über 1.000 Obstsorten und viele Tier- und Pflanzenarten, aber auch unzählige Verarbeitungsbetriebe und Obst- und Gartenbauvereine haben hier ihre Heimat. Kaum eine Kulturlandschaft in Europa bietet vergleichbar viele Facetten“, so beschreibt er sein Paradies.

Die alten Obstsorten haben einen ganz besonderen Reiz für Markus Zehnder. „Jede Obstsorte hat nicht nur ein eigenes Aroma und Erscheinungsbild, sondern auch eine eigene Geschichte. Das ist unglaublich faszinierend.“

Verblüfft lauschen Laien wie Hobby-Pomologen auf Veranstaltungen den Ausführungen des Fachmanns Markus Zehnder, wenn er

die mitgebrachten Früchte nach Form, Farbe, Schale, Stiel, Größe und vielen anderen Details begutachtet. Immer wird auch ein kleines Stück der Frucht verkostet und dann gibt er seinen Sortentipp ab. „Wenn ich über die Hälfte der Sorten, die mir vorgelegt werden, sicher erkenne, bin ich zufrieden“, so Zehnder. Obstsortenbestimmung ist ein umfassendes und schwieriges Thema, selbst für ihn als Fachmann. „Es gibt so viele Faktoren wie Standort und Höhenlage, die die Ausprägung der Früchte beeinflussen.“

Sorge bereitet ihm schon seit einigen Jahren, „dass das Fachwissen ausstirbt“. Sein Wissen hat er von den erfahrenen Baumwarten, mit denen er seit über 20 Jahren unterwegs ist, um Äpfel und Birnen zu bestimmen. Rund 350 Sorten habe das Landratsamt bis heute erfasst. „Darunter viele Sorten, die es im Handel schon lange nicht mehr gibt“, erzählt er uns weiter. Die Baumwarte, die Vorgänger der heutigen Kreisfachberater, waren früher bei den Gemeinden angestellt und hatten die Aufgabe, die Obstbäume zu pflegen. Heute unterstützt er in seiner Funktion als Kreisfachberater Obstwiesenbesitzer, Vereine, Kommunen und Betriebe bei ihrem Einsatz für die Streuobstwiesen. Er versucht, sein umfassendes Wissen in verschiedenen Projekten auch an die nachwachsenden Generationen weiterzugeben.

**Es ist noch viel zu tun, um das Paradies in seiner ganzen Sorten- und Artenvielfalt zu erhalten.** Aber Markus Zehnder sieht auch viel Engagement und gute Ansätze für die Zukunft. Hier gilt es aus seiner Sicht, Nischen zu finden und insbesondere die Spezialitäten, wie die Streuobstwiesensäfte, sortenreinen Edelbrände oder Schaumweine, in den Vordergrund zu stellen. Diese Produkte

passen wunderbar zu Trends wie Slow Food und sind allemal fähig, eine begeisterte Käuferklientel zu erreichen. Wichtig ist dabei die Zusammenarbeit von Produzenten und einer überregionalen, professionellen Vermarktung. Dazu gehört auch der Tourismus, der mit speziellen Rad- und Wanderrouten die Regionen erschließt.

Neben den Unternehmen, die die Produkte der Streuobstwiesen für sich und ihre Kunden entdeckt haben, sieht er

aber auch das Engagement der Bürger. Sein Bestreben ist es, bei ihnen die Streuobstwiesen auch als Freizeitraum zu etablieren, als Orte der körperlichen, unentgeltlichen Betätigung in der Natur. Freiwillige können bei entsprechenden Angeboten bei Ernte, Verarbeitung, Mahd und Pflege helfen. Dieses Erlebnis des Miteinanders schätzt Markus Zehnder genauso wie viele andere. Und wo schon Kinder mit eingebunden werden, ist die Zukunft der Streuobstwiesen wieder ein Stück mehr gesichert.

## Besondere Saft-Initiativen

Aus den Bemühungen, die Streuobstwiesen im Sinne des Natur- und Landschaftsschutzes (sowie heute auch Tourismus) zu erhalten, sind im Laufe der vergangenen Jahre zahlrei-

che Initiativen, Vereine und Förderprogramme der Bundesländer sowie der EU entstanden. Zwei Initiativen stellen wir stellvertretend für das besondere Engagement in diesem Bereich vor.

### Initiative „Stuttgarter Apfelsaft“

Ökologie und Ökonomie als tragfähige Verbindung zur Rettung der Stuttgarter Streuobstwiesen. Das war im Jahre 1989 die unkonventionelle Idee einer vom Umweltamt gegründeten Projektgruppe. Durch ein Aufpreisvermarktungskonzept wurden, mit klaren Vorgaben und verbunden mit finanziellen Anreizen, Perspektiven

für die Obsterzeuger geschaffen, ihre Streuobstwiesen zu erhalten. Zum „Stuttgarter Apfelsaft“ werden die Äpfel seit 1991 in einer ortsansässigen Kelterei verarbeitet, die sich ebenfalls in der Vermarktungsinitiative engagiert. Heute ist der Stuttgarter Apfelsaft eine Erfolgsgeschichte mit viel Lokalpatriotismus.

### Regionalsaft-Initiative „hesselberger“

Die Idee zur Gründung einer Regionalsaft-Initiative liegt bereits einige Jahre zurück. Angestoßen durch ein Konzept des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken wurde 2005 die „Fränkische Moststraße“ durch 20 Gemeinden aus dem Landkreis Ansbach gegründet. Daraus entwickelte sich ein spezielles Geschäftsmodell in Form einer GmbH. Ziel der Gesellschaft: die Bewirtschaftung der Streuobstflächen in der Region durch attraktive Mostobstpreise wieder interessant zu

machen. Die Säfte, Moste und Seccos der Regionalmarke tragen nicht nur zur nachhaltigen Entwicklung der Region rund um den Hesselberg bei, sie sind auch ein besonderes Geschmackserlebnis und werden regelmäßig mit Produktprämierungen ausgezeichnet.



# Ein Blick ins Saftregal

Mal ehrlich – so ein buntes Saftregal im Supermarkt ist schon beeindruckend und nicht leicht zu überblicken! Da steht Orangensaft neben Johannisbeernektar und Apfelsaft wird als klarer, naturtrüber oder von der Streuobstwiese und manchmal auch als sortenreiner Apfelsaft angeboten. Bekannte Klassiker sind ebenso zu finden wie Produktinnovationen mit ganz neuen Fruchtkombinationen. An Auswahl und Vielfalt fehlt es keineswegs.

## Was ist was und warum?

Die Basis dieser breiten Produktgruppe bildet die weltweite Vielfalt an Obstarten, aus denen Fruchtsaft hergestellt wird. In der deutschen Fruchtsaftverordnung und in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke ist genau festgelegt, wie viel Fruchtanteil die verschiedenen Varianten mindestens enthalten müssen und was sonst noch bei ihrer Herstellung beachtet werden muss. An diese Verordnungen müssen sich alle Fruchtsafthersteller halten.



## Immer 100-prozentig: Fruchtsaft

Hinter der Bezeichnung „Fruchtsaft“ steckt per Definition der Fruchtsaftverordnung\* immer ein Fruchtgehalt von 100 Prozent – selbst wenn die 100 Prozent nicht ausdrücklich auf dem Etikett vermerkt sind! Ihm wird nichts hinzugefügt, weder Farb- noch Konservierungsstoffe, und er enthält die von Natur aus in den Früchten enthaltenen Inhaltsstoffe.

Es gibt bestimmte Fruchtarten, deren Saft pur genießbar ist und aus denen Fruchtsaft angeboten wird: Apfel, Orange, Grapefruit, Traube, Birne, Ananas, Mandarine.

Andere Fruchtarten sind als purer Fruchtsaft nicht zu genießen, z. B. Johannisbeere oder Banane – um nur zwei zu nennen. Sie haben entweder einen zu hohen Säuregehalt oder sind in der Konsistenz nicht als Fruchtsaft geeignet. Sie können aber mit anderen Fruchtsäften kombiniert werden. So sind in den vergangenen Jahren viele neue, innovative Mischungen für den Verbraucher entstanden. Der beliebte Multivitaminensaft wird zudem mit einer ausgewogenen Vitaminmischung angereichert.



## Bunt und lecker: Fruchtnektare

Grundsätzlich können alle Früchte zu 100-prozentigem Saft verarbeitet werden – nur pur würden uns manche nicht schmecken oder sie sind zu dickflüssig für einen Fruchtsaft.

Um den Geschmacksvorlieben der Verbraucher gerecht zu werden, finden sich säurereiche Arten wie Sauerkirsche oder Rhabarber und besonders fruchtfleischhaltige wie Aprikose oder Mango als Fruchtnektare im Handel. Sie enthalten je nach Fruchtart mindestens 25 bis 50 Prozent Fruchtsaft sowie Wasser und ggf. Zucker oder Honig. Die Mindestgehalte sind vom Gesetzgeber festgelegt. Aprikosennektar zum Beispiel enthält mindestens 40 Prozent, Johannisbeernektar mindestens 25 Prozent Fruchtsaft und/oder Fruchtmark. Farb- und Konservierungsstoffe dürfen auch bei Fruchtnektaren nicht eingesetzt werden. Das Etikett auf der Rückseite der Verpackung gibt Auskunft über den Inhalt.



## Frisch und fruchtig: Fruchtschorle, Fruchtsaftschorle

Fruchtsaftschorlen gehören in die Kategorie Erfrischungsgetränke\*\*. Sie sind eine Mischung aus Fruchtsaft und Wasser mit oder ohne Kohlensäure. Die Apfelsaftschorle ist seit vielen Jahren der Favorit unter den Schorlen, aber auch neue Mischungen wie Rote Fruchtsaftschorlen oder Rhabarberschorlen werden zunehmend beliebter.

Der Fruchtgehalt von Fruchtsaftschorlen definiert sich über die Fruchtgehalte von Fruchtnektaren. So beträgt der Mindestfruchtgehalt von Apfelsaftschorlen mindestens 50 Prozent, bei Rhabarberschorle liegt er bei mindestens 25 Prozent. Ein Blick auf das Etikett gibt hier Auskunft.



\*Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV)

\*\* Leitsätze für Erfrischungsgetränke

# Food Pairing – Fruchtsaft mit allen Sinnen genießen

„Weg von eingefahrenen Geschmacksmustern, hin zu neuen Aroma-Paarungen“, so beschreibt Zukunftsforscherin Hanni Rützler im Food Report 2015 den Trend „Food Pairing“. Ob Spitzenköche, Barkeeper, Redakteure oder Food Blogger, alle beschäftigen sich seit einigen Jahren mit diesem Thema.

Beim Food Pairing spielt der Geruch eine größere Rolle als der Geschmack. Gesucht wird Harmonie statt Kontrast. Es geht darum, Aromen zu finden, die sich gegenseitig ideal ergänzen und durch ihre Kombination ein harmonisches Ganzes ergeben – auch wenn die Zutaten das auf den ersten Blick nicht vermuten lassen. Wer denkt bei Tomate und Vanille, Kaviar und Schokolade oder Erdbeeren

und Lammfleisch schon an Genuss und Harmonie? Diese Zutaten tragen übereinstimmende Aromakomponenten in sich und ergeben deshalb im Zusammenspiel überraschende Genussmomente. Man muss dazu nur wissen, welche gemeinsamen Aromen die zu kombinierenden Lebensmittel haben! Dieses Wissen hat sich zu einer wahren Wissenschaft entwickelt und so werden in Laboren die Lebensmittel in ihre einzelnen Aromen „aufgeschlüsselt“, miteinander verglichen und die Übereinstimmungen in Netzwerkgrafiken zusammengefasst. Ursprünglich ging es beim Food Pairing darum, außergewöhnliche Zutaten-Kombinationen für neue Gerichte zu finden, doch mittlerweile hat das Food Pairing auch in die Welt der Getränke Einzug gehalten.

## Food Pairing – natürlich mit Saft

Fruchtsäfte und Fruchtnektare in ihrer ganzen Vielfalt sind ein Genuss für unsere Sinne, und den gilt es beim Thema Food Pairing bewusst zu entdecken. Dabei spielt es keine Rolle, ob die fruchtige Vielfalt im Cocktail oder in der Küche zum Einsatz kommt.

Die Bartender-Szene hat das Food Pairing in den letzten Jahren gerne aufgegriffen, denn hier bieten sich ganz neue Möglichkeiten – übrigens auch ganz ohne Alkohol, dafür aber mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Mit diesen Kombinationen gibt man den Cocktails eine neue Raffinesse,

Frische und Leichtigkeit. Wie wäre es z. B. mit Orangensaft, Salbei und Tasmanischem Pfeffer oder Rhabarbernektar, Estragon und Fenchel.

Wir haben in unserer Übersicht ein paar Ideen zusammengetragen, welcher Fruchtsaft und Fruchtnektar mit welchen Zutaten gut harmoniert.

**Probieren Sie es einfach mal aus und gehen Sie auf eine neue Genuss-Reise – NATÜRLICH MIT SAFT!**

## Fruchtsäfte und Fruchtnektare

### Apfelsaft

#### + Passt gut zu

Fisch, Pasta, Meeresfrüchte, Winter- und Rohkostsalate, kräftige Eintöpfe, Leber, Kurzgebratenes, Spargel, Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine, Flammkuchen

#### ♥ Aromatische Begleiter

Zitronenmelisse, Petersilie, Bohnenkraut, Zimt, Olivenöl, Senf, Pfeffer, Tomate



### Orangensaft

#### + Passt gut zu

mediterrane Gerichte, Currys, Salate, Geflügel, Rinderbraten, Schokoladendesserts

#### ♥ Aromatische Begleiter

Anis, Salbei, Wermut, Thymian, Basilikum, Chili, Pfeffer, Zimt

### Ananassaft

#### + Passt gut zu

Currys, arabische Gerichte, Salate mit Bitterstoffen, asiatische Gerichte

#### ♥ Aromatische Begleiter

Verveine, Salbei, Rosmarin, Muskat, schwarzer Kardamom, Thai-Basilikum, Minze



### Sauerkirschnektar

#### + Passt gut zu

Kräftige Wild- und Rindfleischgerichte, Dessert: dunkle Mousse

#### ♥ Aromatische Begleiter

Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Wacholder, Piment, roter Pfeffer, dunkle Schokolade, fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Öle von Zitrusfrüchten: Orange, Mandarine



### Johannisbeernektar

#### + Passt gut zu

dunkle Fleisch- und Wildgerichte, kräftige Rohkost wie z. B. Rotkohl

#### ♥ Aromatische Begleiter

Apfel, rote Früchte, Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Öle von Zitrusfrüchten: Orange, Pomelo, Pink Grapefruit



### Maracujanektar

#### + Passt gut zu

Geflügel, geräucherte Speisen, asiatische Gerichte

#### ♥ Aromatische Begleiter

Banane, Mango, vollreife Papaja (Thai-)Basilikum, Pandablatt



### Rhabarbernektar

#### + Passt gut zu

Fisch- und Geflügelgerichte, Ziegenkäse, Pasta, Sommersalate

#### ♥ Aromatische Begleiter

Dill, Fenchel, Estragon, Kardamom, Olivenöl, Sherry-Essig



# Deutschland in Saftlaune

Sie machen fit, löschen Durst, spenden Energie und verwöhnenden Genuss: Fruchtsäfte sind mehr als nur ein Getränk. Dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt können sie unterschiedlichste Bedürfnisse und Befindlichkeiten bedienen. Ob herb-säuerlich, klar und spritzig oder samtig-süß: Für jede Tageszeit und fast jeden Anlass gibt es den passenden Fruchtsaft.

Autorin: Ulla Dammer



Fruchtsäfte und -nektare stehen in Deutschland hoch im Kurs. Rund 33 Liter flossen im vergangenen Jahr durch die einzelnen Kehlen, in keinem anderen Land wird so viel Saft getrunken. Am beliebtesten ist Apfelsaft, mit 7,9 Litern pro Kopf führt er die Hitliste an, dicht gefolgt von Orangensaft mit einem Verzehr von 7,6 Litern pro Person. Der gute Geschmack, die Vielfalt der Sorten und die wertvollen Inhaltsstoffe lassen viele Menschen täglich zum Lebensmittel Saft greifen. Die einen schwören auf den Vitamin-Kick, andere wollen sich einfach erfrischen, wieder andere ausgewogen ernähren.

Dass ein hoher Konsum von Obst und Gemüse für die Gesundheit förderlich ist, wissen wir längst – nicht umsonst empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), täglich fünf Portionen davon zu verzehren. Im Alltag berufstätiger Menschen bleibt zum Waschen, Schälen und Schneiden oft wenig Zeit, daher ist es für manche bequemer, die tägliche Portion Obst in flüssiger Form zu sich zu nehmen. **Im Rahmen der Kampagne „5 am Tag“ wird eine Portion mit 200 ml Saft angegeben.**

## Aktuelle Trends

Was zum Genuss taugen soll, muss heute mehr als nur lecker sein – natürlich, nachhaltig und gesund. Denn die Bundesbürger achten immer mehr auf Qualität. Hochwertige Direktsäfte finden immer stärkere Nachfrage, ebenso gekühlte und ungekühlte Fruchtsaftmischungen mit „Zusatznutzen“. Beispiele hierfür sind die sehr nährstoffreichen Fruchtarten Acai und Acerola, die ihren Ruhm einem hohen Gehalt an Antioxidantien (Acai) bzw. Vitamin C (Acerola) verdanken. Doch nicht nur exotisches Superfood ist gefragt, auch das Interesse an regionalen Lebensmitteln wächst stark. Angesichts einer schier überwältigenden Fülle globaler Produkte suchen immer mehr Konsumenten das Naheliegende, Einfache und Gute vor der eigenen Haustür. Kleine und mittlere Keltereien, die aus heimischem Obst Fruchtsäfte von bester Qualität produzieren, finden viel Zuspruch, wie die Renaissance von Streuobstwiesenapfelsaft

zeigt. Jede Region kann mit eigenen Obstsorten und dem charakteristischen Geschmack der Heimat punkten. Mit den regionalen Erzeugnissen rücken auch längst vergessene alte Sorten wieder ins Blickfeld. Ebenso weniger populäre Obstarten wie Stachelbeere, Holunder oder Quitte, deren Aroma Erinnerungen an Omas Saft von früher weckt. Ein recht frischer Trend sind sortenreine Direktsäfte: Diese neue Generation hochwertiger Säfte erobert die Verbraucherherzen mit 100 Prozent Fruchtsaftgehalt und dem ausgeprägten Geschmack einer bestimmten Sorte.

Längst haben die sortenreinen Newcomer, die mitunter wie beim Wein eine Jahrgangsbezeichnung tragen, ihren Weg in die gehobene Gastronomie gefunden und werden auch gerne als Alternative zum Wein in ein Menü eingebunden.

## Saft für jede Gelegenheit

**Der Orangensaft am Morgen, die Apfelsaftschorle zwischendurch und der Traubensaft am Abend: Es gibt viele Anlässe, Fruchtsäfte zu trinken.**

Dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt können Säfte unterschiedlichste Bedürfnisse und physiologische Befindlichkeiten bedienen. Ob zum Wachwerden, zum Wohlfühlen oder zum Abschalten: Immer wieder sind besondere Aromen und Texturen im Spiel, denn zur Belebung sind andere Geschmacksqualitäten gefragt als zur Belohnung. Wie facettenreich das natürliche Lebensmittel Fruchtsaft ist, zeigt ein Blick auf tägliche Verzehr-Situationen:

### 1 Start in den Tag

Millionen Menschen starten morgens mit einem Glas Orangensaft in den Tag. Sie schwören auf den sonnig-gelben Frische-Kick, der dank eines hohen Vitamin-C-Gehalts die Lebensgeister weckt. Morgens gilt es, sich zu aktivieren, für den Tag fit zu machen. Sorten mit einem hohen Vitamingehalt eignen sich dafür optimal. Neben Orangensaft sind auch Multivitamin- oder Grapefruitsaft sowie Säfte mit gesundheitsförderndem Zusatznutzen (z. B. Calcium, Magnesium) am Morgen in aller Munde. Zur Winter- und Erkältungszeit sind vitaminreiche Säfte zur Stärkung des Immunsystems besonders beliebt.



### 2 Fruchtlige Erfrischung

Als Durstlöcher zwischendurch sind Saftschorlen einfach ideal. Der Mix aus Wasser und Saft liefert die für ein erfrischendes Getränk nötige Säure und bringt jenen Schuss Genuss, der ihn vom Wassertrinken unterscheidet. Höchst populär ist die Apfelsaftschorle, die wegen ihres isotonischen Effektes auch von Sportlern sehr geschätzt wird. Inzwischen gibt es Saftschorlen in vielen Geschmacksrichtungen, bis hin zu angesagten Trendkreationen wie Rhabarbersaft- oder Granatapfelschorle. Selber mischen geht natürlich auch.



### 3 Frucht-Infusion

Gegen erste „Durchhänger“ des Tages helfen eine geballte Ladung Frucht und Vitamine. Um Leistungstiefs auszugleichen und wieder „voll im Saft zu stehen“, bauen viele Menschen auf die pure Kraft der Natur. Zeit für vitalisierende Blutorange-säfte oder „Plus“-Säfte wie Acerola oder Granatapfel, die den Körper mit Vitaminen und wichtigen Nährstoffen versorgen und so die Energiereserven wieder füllen. Auch samtige Smoothies aus püriertem Obst sind nachmittags vielerorts das Aufbaumittel der Wahl.



### 4 Party-Time Happy Hour

Auf Partys oder in geselliger Runde ist Fruchtsaft ein Muss und auch an den Tresen der Gastronomie sind Fruchtsäfte unentbehrlich – egal ob sie nun pur, als Schorle oder im Mix mit Alkohol ins Glas kommen. Bei Cocktails bringen Rezepturen mit fruchtigen Geschmacksträgern Farbe und gute Laune ins Spiel, und das auch ganz ohne Alkohol. Zutaten wie Ananas, Maracuja, Mango oder Litschi sorgen für einen Hauch Exotik – und vermitteln das Gefühl von Urlaub im Alltag.



### 5 Fruchtsaft zum Essen?

Längst nicht nur etwas für Kinder. Sortenreine Direktsäfte sind ausgezeichnete Speisenbegleiter. Aufgrund ihrer komplexen Aromen und des Spiels aus Säure und Fruchtzucker ergeben sich spannende Pairings. So schmeckt die bittere Note der Johannisbeere hervorragend zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten. Das exotisch-süße Aroma eines Aprikosennektars harmoniert gut mit asiatischen Gerichten und der vielschichtige Geschmack der Quitte entfaltet sich perfekt in Verbindung mit Käse. Für Weinfreunde, die auf Alkohol verzichten wollen, sind sortenreine Traubensäfte aus Chardonnay-, Cabernet Sauvignon oder Merlot eine interessante Alternative.



### 6 Auszeit Entspannung

Am Ende eines Tages sind andere Geschmacksmuster gefragt als zu Tagesbeginn. Wer einen Moment innehalten und sich für die Leistungen des Tages belohnen will, schätzt samtig-weiche, tendenziell süße und säurearme Komponenten. Fruchtsäfte wie Banane, KiBa oder Birne, die vom Gefühl her ausfüllen, eignen sich ideal als verwöhnendes Getränk. Auch ein Smoothie trägt mit seiner sämig-sättigenden Konsistenz zum Wohlfühlen nach Feierabend bei.



# Deutschlands Saftläden öffnen ihre Türen



Nirgendwo auf der Welt gibt es in einem einzigen Land so viele Fruchtsafthersteller wie in Deutschland. Jeder zweite Fruchtsaftbetrieb der EU hat hierzulande seinen Firmensitz. Es sind überwiegend mittelständische Unternehmen und Familienbetriebe, die auf eine jahrzehntelange Tradition zurückblicken können. Sie alle produzieren eines unserer natürlichsten Lebensmittel: Fruchtsaft!

Um den Verbrauchern die heimische Saftkultur, die lange Tradition und die Stärken des Naturproduktes Fruchtsaft wieder näherzubringen, öffnen diese Saftläden am 17. und 18. September 2016 deutschlandweit ihre Türen.

Es ist den Unternehmen ein besonderes Anliegen, den Verbrauchern zu zeigen, dass Fruchtsaft ein natürliches und ein regionales Produkt ist – zum Greifen nah! Denn die Herstellung von Fruchtsaft ist seit über 100 Jahren unverändert: Obst waschen, pressen, filtern, pasteurisieren, abfüllen – fertig! Nichts wird dem Fruchtsaft zugeführt – weder Farb- noch Konservierungsstoffe! Ein Fakt, der vielen Verbrauchern nicht bekannt ist.

**Deshalb können alle interessierten Verbraucher im September einen Blick hinter die Kulissen werfen und sich persönlich ein Bild von der Fruchtsaftherstellung machen.**

## Und welcher Saftladen ist in meiner Nähe?

Jeder Saftladen bietet seinen Besuchern ein individuelles Programm an. Für die Suche nach dem Saftladen in Ihrer Nähe hat der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie eine zentrale Plattform eingerichtet. Unter [www.natuerlich-mit-saft.eu](http://www.natuerlich-mit-saft.eu) kann man auf einer virtuellen Landkarte nach einem Hersteller in seiner Nähe suchen. Hier findet man die Adresse, Termin sowie geplante Aktivitäten. Bei Fragen kann man sich entweder an den Verband ([info@fruchtsaft.de](mailto:info@fruchtsaft.de)) oder direkt an die beteiligten Unternehmen wenden.

**Die deutschen Saftläden freuen sich auf Deinen Besuch!**

Finde den Laden in Deiner Umgebung.



# Fruchtsaft – So viel mehr als ein Getränk

Fruchtsäfte sind beliebt in Deutschland. Laut GfK trinkt jeder Bundesbürger über 22 Liter im Jahr. Der gute Geschmack, die Vielfalt und die wertvollen Inhaltsstoffe begründen ihr positives Image. Doch wie stufen Ernährungswissenschaftler Fruchtsäfte ein und wie wichtig sind sie im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung?

## Natürlich mit Saft

Fruchtsäfte bestehen immer zu 100 Prozent aus dem Saft der Früchte, so verlangt es die deutsche Fruchtsaftverordnung. Deshalb gilt hier die Gleichung: Fruchtsaft = 100 Prozent Frucht. Aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe werden Fruchtsäfte von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in die Gruppe der pflanzlichen Lebensmittel und nicht in die der Getränke eingeordnet. Die DGE-Ernährungspyramide stellt dies

Fruchtsaft  
=  
100% Frucht

anschaulich dar. Nach Meinung von Ernährungsexperten sollen pflanzliche Lebensmittel die Basis einer ausgewogenen Ernährung darstellen. Dazu zählen Obst und Gemüse sowie deren 100-prozentige Säfte. Sie können zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs beitragen.

**Die empfohlene Menge Fruchtsaft liegt bei 200 ml – also bei einem Glas pro Portion.**

## Natürlich gut versorgt

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung ist es wichtig, das richtige Maß einzuhalten. Unser Körper soll mit allem ausreichend, aber nicht übertornt werden. Zahlreiche wissenschaftliche Studien kommen zu dem Ergebnis, dass ein vielfältiger und täglicher Obst- und Gemüsekonsum die Gesundheit fördert und das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten wie Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduziert kann.

Bei der Ernährungskampagne „5 am Tag“ stehen täglich fünf Portionen Obst und Gemüse im Mittelpunkt. Fünf Portionen gewährleisten eine optimale Versorgung des Körpers mit Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen und können so das Risiko dieser Zivilisationskrankheiten verringern.

Eine Portion entspricht dabei einer Handvoll, demnach ergibt sich für Kinder eine entsprechend kleinere Portion als für Erwachsene. Das Tagesziel stellen rund 650 Gramm Obst und Gemüse dar, die im Alltag oft nur schwer zu realisieren sind. Da Frucht- und Gemüsesäfte auch zu den pflanzlichen Lebensmitteln gezählt werden, kann ein Glas mit 200 ml hier und da eine Portion Obst oder Gemüse ersetzen.

**Gerade wenn es schnell gehen muss oder wenn man unterwegs ist, bieten Frucht- und Gemüsesäfte eine echte Alternative.**

## Natürlich aktiv

Ernährungsexperten empfehlen, mindestens 1,5 Liter energiearme Flüssigkeit wie Wasser und ungesüßten Tee pro Tag bei normaler Belastung zu trinken. Verdünnte Fruchtsäfte im Mischverhältnis 1:3 als Fruchtsaft-schorle bieten sich als eine gute und schmackhafte Alternative an. Ein ausgeglichener Wasserhaushalt ist eine wichtige Voraussetzung für das optimale Funktionieren unseres Körpers. Denn minimale Flüssigkeitsverluste vermindern schon unsere Leistungsfähigkeit.

Bei sportlicher Aktivität oder Hitze braucht unser Körper durch das Schwitzen entsprechend mehr Flüssigkeit, aber auch mehr Mineralstoffe und Elektrolyte. **Hier bietet sich die Apfelsaft-schorle als natürlicher, isotonischer Durstlöcher an.** Sie hilft, das Flüssigkeitsdefizit auszugleichen, und liefert darüber hinaus schnell verfügbare Energie, Mineralstoffe und Elektrolyte zu.

# Wir können bunt, lecker, vielfältig, echt und alles natürlich mit Saft!

Egal ob Sommer oder Winter, Fruchtsäfte und -nektare stehen uns das ganze Jahr hindurch in einer umfangreichen Palette zur Verfügung. Sie lassen sich leicht bevorraten und unkompliziert genießen.

Entdecken und genießen Sie die Welt der Fruchtsäfte und Fruchtnektare mit allen Sinnen – pur als praktischer Alltagsbegleiter oder mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen verfeinert! Der Variationsvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Hier ein paar Ideen!

## Scharfe Apfel-Gurken-Bowle

- + 1 Mini-Salatgurke ca. 200 g
- + 200 g säuerliche Äpfel
- + 1 rote Pfefferschote
- + 80 g feiner Zucker
- + 80 ml Zitronensaft
- + 400 ml klarer Apfelsaft
- + 150 ml Quittennektar
- + 200 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltig

Die Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Pfefferschote in sehr feine Ringe schneiden und dabei entkernen. Alles zusammen in einer Schüssel mit Zucker vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Zitronensaft, Apfelsaft und Quittennektar dazugeben und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Zum Servieren mit Eiswürfeln in eine Servierschüssel geben und unter langsamen Rühren das Mineralwasser hinzufügen.



## Birne-Verbene- Mojito mit Gurke



- + 200 g Salatgurke
- + 2 Limetten, unbehandelt
- + 40 g brauner Zucker
- + 4 Stiele Zitronenverbene
- + 500 ml klarer Birnensaft
- + 150 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltig
- + 4 hauchfeine Birnenscheiben

Die Gurke waschen und würfeln, dabei entkernen. Die Limetten heiß waschen, dann achteln und mit dem Zucker zerdrücken. Verbene von den Stielen zupfen, dazugeben und ebenfalls leicht andrücken. Die Gurkenwürfel hinzufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Ansatz mit Birnensaft verrühren und mit Crushed Ice in vier Tumblern anrichten. Mit Mineralwasser auffüllen, mit Birnenscheiben garnieren und servieren.



## Apfel-Brombeer-Vanille-Bowle

Brombeeren abbrausen und gut abtropfen lassen. Zitronen heiß waschen, dann trocknen, Schale einer Frucht fein reiben und den Saft beider auspressen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Vanillemark mit Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren, über die Brombeeren geben und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend mit Apfelsaft und Johannisbeernektar aufgießen und eine weitere Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Eiswürfeln servieren und mit Mineralwasser im Verhältnis drei Teile Bowle und ein Teil Wasser aufgießen.



- + 400 g reife Brombeeren
- + 2 Bio-Zitronen
- + 1 Vanilleschote
- + 140 g feiner Zucker
- + 1 l Apfelsaft
- + 400 ml Schwarze-Johannisbeer-Nektar
- + Eiswürfel
- + 400 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser

## Traubensaft Spritz

- + 2 Limetten, unbehandelt
- + 20 kernlose rote Trauben
- + 400 ml roter Traubensaft
- + 200 ml Rhabarbernektar
- + 50 ml Limettensaft
- + 20 ml Grenadine
- + 200 ml Tonic Water

Die Limetten heiß waschen, dann mit einem scharfen Messer die Schale dünn spiralförmig abtrennen. Anschließend die beiden Spiralen halbieren, sodass man vier Stück erhält. Die Trauben waschen und mit jeweils einer Spirale auf vier Spieße verteilen.

Den Traubensaft mit Rhabarbernektar, Limettensaft und Grenadine vermengen und mit fünf bis sieben Eiswürfeln in vier Longdrinkgläsern verteilen. Mit Tonic Water auffüllen, mit Spießen garnieren und servieren.



- + 4 Bio-Zitronen, unbehandelt
- + 140 g brauner Zucker
- + 1 Bund Zitronenthymian
- + je 700 ml Orangen- und Pink-Grapefruit-Saft
- + 400 ml Mineralwasser

## Thymian-Orangen-Bowle

Zitronen heiß waschen, trocknen, achteln und mit Zucker zerdrücken. Thymian dazugeben und ebenfalls kurz mörsern. Mit Orangen- und Pink-Grapefruit-Saft aufgießen und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Mit Eiswürfeln servieren und mit Mineralwasser im Verhältnis drei Teile Bowle und ein Teil Wasser aufgießen, eiskalt servieren.



Deutschlands älteste Saftläden

Zu Besuch beim Familienunternehmen Kumpf, in vierter Generation Fruchtsafthersteller

Zu diesem Bekenntnis steht Albrecht Kumpf heute genauso geradlinig wie sein Urgroßvater Ernst Kumpf, der das Familienunternehmen 1898 vor den Toren Ludwigsburgs als eine der ersten Fruchtsaftkellereien in Deutschland gründete. Die Umstände haben sich im Laufe der Jahrzehnte geändert, die Motivation blieb dieselbe: die Achtung vor der Schöpfung! Heute in einer Zeit der Werteverluste ist das eine besondere Herausforderung – und aktueller denn je.

### Die Gründerzeit

Urgroßvater und Firmengründer Ernst Kumpf erkannte früh den gesundheitlichen Wert von Obst und suchte schon während seines Pharmaziestudiums und später an seinem Arbeitsplatz in der Stuttgarter Hirschapotheke nach Möglichkeiten, diesen Wert zu konservieren. Als Anhänger der „Blaukreuz-Bewegung“, die den Alkoholmissbrauch bekämpfte, war Fruchtsaft für ihn nicht nur eine gesunde Alltagsalternative zum alkoholhaltigen Most. Für ihn war Fruchtsaft auch Medizin gegen die Mangelkrankheiten der Zeit wie Rachitis oder Skorbut.

Wir lieben Saft!

1898 schenkte ihm sein Schwiegervater zur Hochzeit ein großes Grundstück in Ludwigsburg. Hier gründete Ernst Kumpf seine „Obstverwertungsanstalt“ mit dem erklärten Willen, „besten Fruchtsaft so natürlich und schonend als möglich für Mensch und Natur herzustellen und anzubieten“.

An der Geisenheimer Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau erlernte er die Methode von Louis Pasteur, Obstsaft durch Erhitzen im Wasserbad haltbar zu machen. Damit begann dann endgültig seine Arbeit als Fruchtsaftpionier in Süddeutschland. „Großvater Ernst“, erinnert sich Senior Günter Kumpf, „machte mit kleinen Zetteln Werbung in Arztpraxen, in der Apotheke oder im Laden, dass er flüssige Früchte haltbar

anbieten kann: Äpfel, Heidelbeeren, Himbeeren, rote Träuble oder Trauben, alles aus der Gegend.“ Und er bot damals schon über Zettel die Lohnmosterei an!

**In der Erntezeit kamen um die Jahrhundertwende pro Tag zwischen 300 und 2.000 Kilo.** Ganz ohne Automatisierung wurde von Hand gewaschen, zerkleinert, gepresst. „Damals gab es noch keine Lagermöglichkeiten, sondern der Großvater musste alles direkt in Flaschen abfüllen!“, erzählt Günter Kumpf. Als der erste automatische Füller kam und die Flaschen im Takt über das Fließband liefen, soll der Großvater gesagt haben: „Jetzt gefällt’s mir nimmer.“ Mit der Technisierung ging etwas von dem verloren, was er geschätzt hatte.

### Sicher durch schwere Zeiten

Im Jahre 1967 siedelte der Betrieb, seit 1952 unter dem Industriekaufmann Günter Kumpf, an den heutigen Standort in Markgröningen-Unterriexingen um, inmitten eines Streuobstgebiets. In den vergangenen knapp 70 Jahren war hier viel passiert: Das Unternehmen überstand, weiterhin in Familienhand, zwei Weltkriege und wuchs stetig.

**Das Unternehmen überstand, weiterhin in Familienhand, zwei Weltkriege und wuchs stetig.**

den 1920er-Jahren die Zukunft des Fruchtsafts unsicher war. Die Weltkriege warfen die Firma durch Rationierung und Rohwarenmangel jedes Mal zurück.

Heute wird die Kelterei, inzwischen in der vierten Generation, von Albrecht und Bernhard Kumpf geführt. Für die Firmenchefs ist es wichtig, das Ganze im Blick zu behalten: „Gewinnmaximierung greift einfach zu kurz“, betont Albrecht Kumpf. „Wir sehen unsere Betriebsführung als nachhaltig, also auch mit den sozialen und ökologischen Aspekten. Denn wir sägen nicht den Ast ab, auf dem unsere Früchte wachsen.“ An mittlerweile über 150 Sammelstellen können die Gütebesitzer ihr Obst im Lohnmosttausch abliefern. Und von welcher Streuobstwiese sein Saft stammt, kann der Verbraucher seit 2012 im Onlineportal „Saft mit Herkunft“ nachvollziehen. Sehr aufwendig sei es, die Herkunft sicherzustellen, aber „mit dieser Transparenz schaffen wir Vertrauen“, bekräftigt Albrecht Kumpf das Firmenengagement.

*Für die Firmenchefs ist es wichtig, das Ganze im Blick zu behalten: „Gewinnmaximierung greift einfach zu kurz“, betont Albrecht Kumpf.*



# Wie wird aus der Frucht eigentlich Saft?

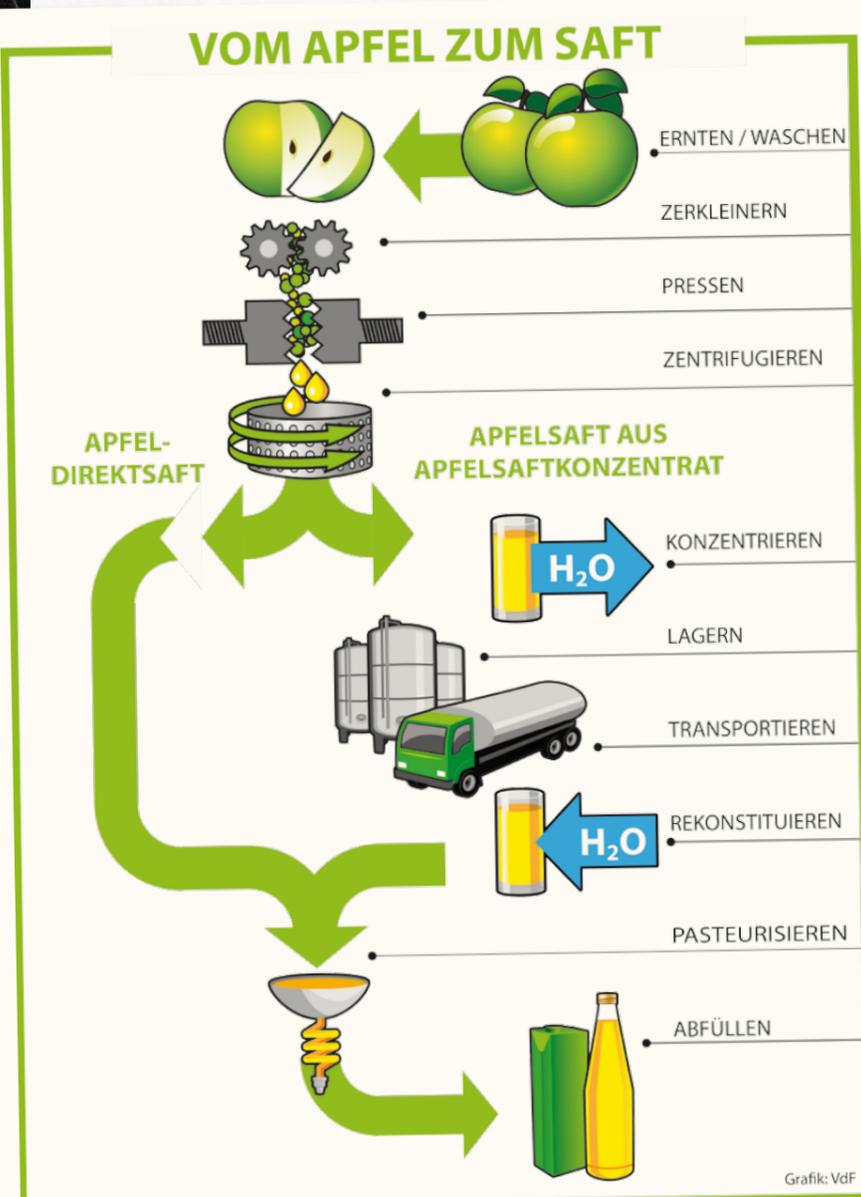
## Der Weg vom Baum in die Flasche

Im Prinzip einfach auspressen! Aber natürlich soll der Saft nicht nur ursprünglich schmecken, er soll auch optisch ansprechen und das ganze Jahr über verfügbar sein. Das überlassen die Verbraucher gerne den Experten. Nach alter Tradition und mit modernster Technologie stellen die Keltereien hochwertige Fruchtsäfte her, die wertvollen Inhaltsstoffe werden bestmöglich geschont und der Geschmack der Früchte optimal erhalten.

**Die Safterstellung erfolgt grundsätzlich in den gleichen Schritten: Anliefern, Waschen/Verlesen, Pressen, Filtern, Pasteurisieren, Abfüllen, Verpacken.** Die einzelnen Produktionsschritte werden im Detail auf die zu verarbeitende Fruchtart abgestimmt. Denn Äpfel stellen andere Anforderungen an die Verarbeitung als beispielsweise Trauben oder Orangen. Große Unterschiede gibt es je nach Fruchtart in der Saftausbeute. Sie kann bei Äpfeln, Birnen, Rhabarber und Johannisbeeren 65 bis 80 Prozent betragen. Sehr viel geringer ist sie bei Zitrusfrüchten, hier liegt sie bei rund 50 Prozent.

Fruchtsäfte und -nektare sind sehr lange haltbar, ganz ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen. Seit über 100 Jahren werden sie ausschließlich auf physikalischem Weg durch Pasteurisation haltbar gemacht. Bei ca. 85°C werden die für den Verderb verantwortlichen Mikroorganismen abgetötet, Enzyme inaktiviert und wertvolle Inhaltsstoffe wie z. B. natürliche Vitamine und Spurenelemente bestmöglich geschont. Der heiße Saft wird dann z. B. in sterile Glasflaschen abgefüllt, einige Minuten bei dieser Temperatur heiß gehalten und anschließend in einem Rückkühltunnel auf 20 bis 30°C abgekühlt. Damit ist der Saft haltbar.

*Fruchtsäfte und -nektare sind sehr lange haltbar, ganz ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen.*



## Früchte aus Deutschland und der Welt

In keinem Land der Welt wird so gerne Fruchtsaft getrunken wie in Deutschland. Die Basis für Fruchtsaft & Co. bildet die Vielfalt der Obstarten weltweit. Exotische Früchte findet man deshalb in den Saftregalen ebenso wie europäisches und heimisches Stein- und Beerenobst. Um immer die bestmögliche Qualität zu garantieren, werden die Früchte in ihren Ursprungsländern zum optimalen Zeitpunkt geerntet und verarbeitet. Durch Lieferverträge und die Vorgabe von Standards wird die Qualität der Rohware garantiert. Sie wird entweder als Frucht, als Direktsaft oder größtenteils in Form von Fruchtsaftkonzentraten zu uns nach Deutschland gebracht.



*Übrigens werden auch die ausgepressten Früchte, die sogenannte Maische, in der Schalen, Kerne und Reste vom Fruchtfleisch enthalten sind, häufig für andere Produkte wie Pektin oder Tierfutter weiterverarbeitet oder für die Energiegewinnung eingesetzt.*

## Direktsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

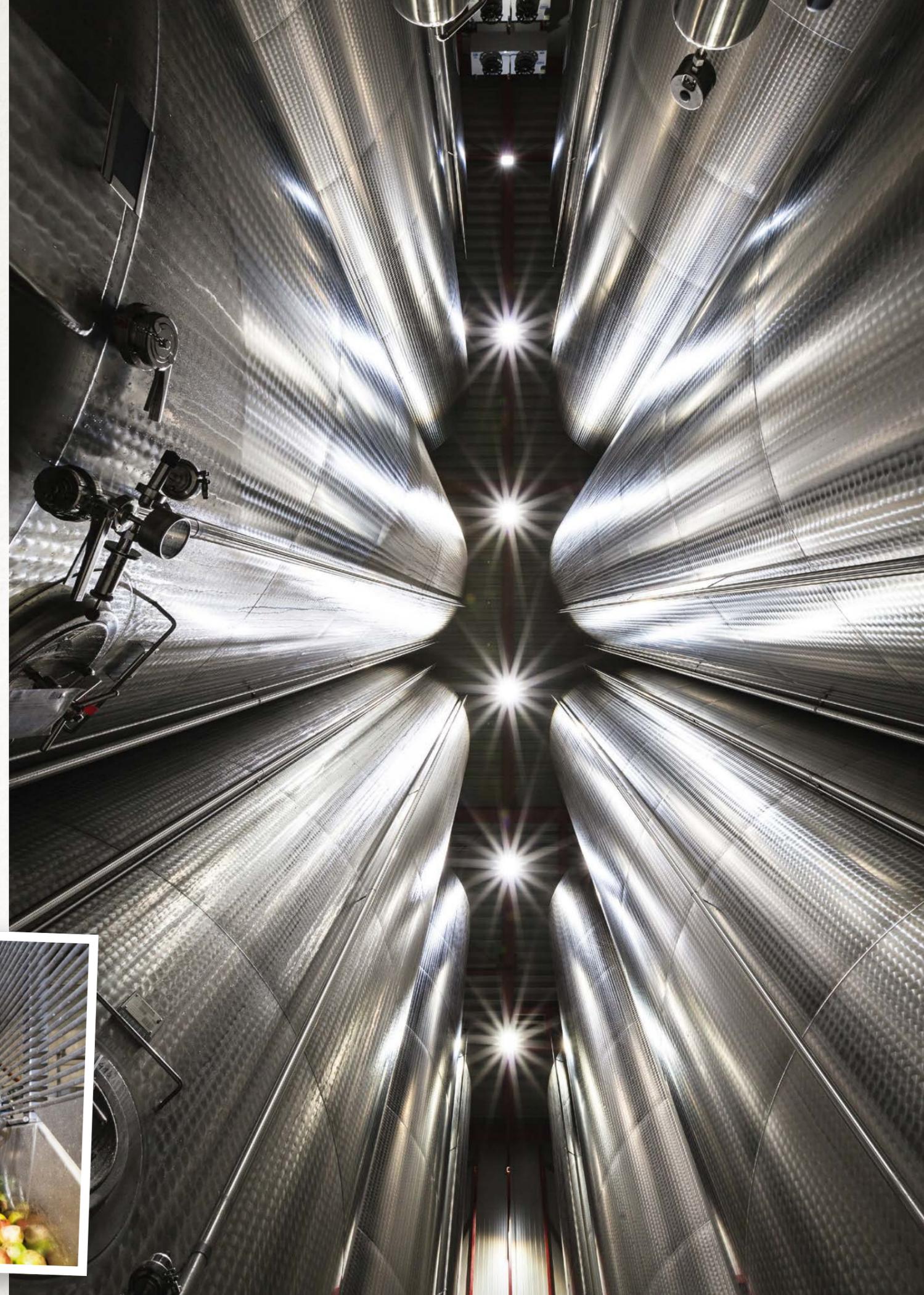
Gilt die Gleichung Fruchtsaft = 100 Prozent Frucht sowohl für Direktsaft als auch für Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat? Eindeutige Antwort: Ja! Beschrieben werden zwei Herstellungsverfahren, die zum gleichen Ergebnis führen: einem reinen Fruchtsaft ohne irgendwelche Zusätze.

Direktsaft wird nach dem Pressen gefiltert, pasteurisiert und entweder direkt in Flaschen abgefüllt oder für eine spätere Abfüllung in Tanks steril gelagert.

Um Fruchtsaftkonzentrat zu gewinnen, entzieht man dem frisch gepressten Saft bei niedrigen Temperaturen unter Vakuumbedingungen Aroma und Was-

ser und verdichtet damit sein Volumen auf ca. ein Sechstel. Fruchtsaftkonzentrat und Aroma werden getrennt voneinander gelagert oder transportiert. Bei Orangensaftkonzentrat erfolgt das z. B. bei  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Am Bestimmungsort werden beide Komponenten wieder zusammengefügt und mit besonders aufbereitetem Trinkwasser rückverdünnt. Der Fachmann spricht von Rekonstituieren. Vor der Abfüllung wird der Fruchtsaft kurz pasteurisiert. Die Verkehrsbezeichnung ist „Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat“. **Vorteil: Kostenreduzierung durch deutlich geringeren Lager- und Transportraum.**





[www.natuerlich-mit-saft.eu](http://www.natuerlich-mit-saft.eu)