



Natürlich mit

Saft

Ausgabe 2019



Schüsselerlebnis Fruchtsaft-Bowle

Die Lieblingsrezepte
unserer Food-Blogger

Heimische Frühstarter

Beeren & Co. läuten
die Saftsaison 2019 ein

STREUOBSTWIESE

IST EUROPAS KULTURGUT NOCH ZU RETTEN?

Bildnachweise

- Titelbild: ALPA PROD/Shutterstock.com
S. 3: Max Topchii/Shutterstock.com
S. 4–5: VdF/A. Hammer, Africa Studio/Shutterstock.com, Rebecca Behrendt/babyrockmyday, wavebreakmedia/Shutterstock.com
S. 6–9: VdF/A. Hammer, Lagenser Fruchtsäfte Koch Getränke GmbH
S. 10: Sharomka/Shutterstock.com
S. 12: M. Unal Ozmen/Shutterstock.com, Jennifer Stein/Tulpentag, Stuart Monk/Shutterstock.com
S. 13: Rebecca Behrendt/babyrockmyday, Volosina/Shutterstock.com, Madlen/Shutterstock.com
S. 14–15: Viktor1/Shutterstock.com, Sabrina Jäger/starlightsinthekitchen, Oleg Shakirov/Shutterstock.com, Die Jungs kochen und backen, Madlen/Shutterstock.com
S. 16: VdF/A. Hammer
S. 17: Doemens Akademie
S. 18–21: VdF/A. Hammer
S. 22–23: wavebreakmedia/Shutterstock.com, VdF/A. Hammer, Roman Samborskyi/Shutterstock.com
S. 24–25: Africa Studio/Shutterstock.com, sarsmis/Shutterstock.com, Alena Haurlyk/Shutterstock.com
S. 26: Family Business/Shutterstock.com
S. 27: VdF
S. 28–29: VAlekStudio/Shutterstock.com, VdF
S. 30–31: VdF/A. Hammer, VdF, Marco Ossini/Shutterstock.com, KorArkaR/Shutterstock.com
Hintergrund: UFOP e. V.

Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Fruchtsäfte sind Naturprodukte mit einer langen Tradition. Leider ist das Wissen um Herstellung und Inhaltsstoffe etwas verloren gegangen und so halten sich aktuell Mythen rund um den Saft, die dem Naturprodukt nicht gerecht werden.

Dabei werden Fruchtsäfte heute nach dem gleichen Prinzip hergestellt wie vor über 120 Jahren, als die ersten Kelte-reien begannen, Obst zu pressen und in Flaschen abzufüllen.

Aus der Historie heraus fühlen wir uns der Natur als unserem Rohstofflieferanten im besonderen Maße verpflichtet. Nachhaltigkeit spielt dabei für uns 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 mit diesem Magazin Ihr Interesse am Naturprodukt Fruchtsaft wecken und Ihnen mit unseren Rezeptideen

Lust auf Saft machen. Denn Fruchtsäfte sind so viel mehr als nur ein Getränk. Sie bedienen dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt ganz unterschiedliche Bedürfnisse und Befindlichkeiten. Ob herb-säuerlich, klar und spritzig oder samtig-süß: Das kann nur Saft!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Klaus-Jürgen Philipp

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



Inhalt

Editorial3
Klaus-Jürgen Philipp, Präsident VdF

Inhalt & Impressum4

Titel **Heimische Frühstarter**6
Beeren & Co. läuten die Saftsaion 2019 ein

Fruchtsaft & Co.10
Bunt, vielfältig, abwechslungsreich – aber was ist was?

Titel **Schüsselerlebnis Fruchtsaft-Bowle**12
Die Lieblingsrezepte unserer Food-Blogger

Fruchtsaft-Mythen16
Marktforschungsergebnisse

**Was macht eigentlich ein
Fruchtsaft-Sommelier?**17

Titel **Streuobstwiese**18
Ist Europas Kulturgut noch zu retten?

Ein Job im Saftladen22

Frühstück ist fertig!24
Schnelle Ideen für einen ausgewogenen
Start in den Tag – natürlich mit Saft

**Deutschlands SAFTLÄDEN
öffnen ihre Türen**27

Wie wird aus Obst eigentlich Saft?28

06



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.wprc.de

www.natuerlich-mit-saft.eu

Ausgabe 2019

10 Fruchtsaft & Co.

Bunt, vielfältig, abwechslungsreich –
aber was ist was?



22



12



18





Heimische Frühstarter

Beeren & Co. läuten die Saftsaison 2019 ein

Die Safternte beginnt! Auch wenn die Saftpressen in den Keltereien erst mit der Ernte von Äpfeln und Birnen ab September richtig auf Hochtouren laufen, so bietet schon der Frühsommer aromatische Früchte und liefert den Fruchtsaftherstellern erste frische Rohware aus heimischem Anbau. Je nach Wetterlage können in ganz Europa ungefähr ab Ende Mai Kirschen und die ersten Johannisbeeren im Juni geerntet werden – der zum Gemüse zählende Rhabarber ist sogar noch früher reif. Die Natur bietet also schon früh im Jahr Rohware für die neue Saftsaion. Doch vor dem Pressen kommt die Ernte: Die Früchte müssen runter von Pflanze, Strauch oder Baum ...

Rhabarber: Frühreifes Gemüse

Säuerlich, aber trotzdem etwas süß und dabei vor allem an warmen Tagen herrlich erfrischend: Rhabarbernektar oder Rhabarberschorle werden zunehmend beliebter und machen der Apfelschorle ernste Konkurrenz. Der „Rohstoff“ für die schmackhafte säuerliche Fruchtnektar-Sorte ist mit das Erste, was in Mitteleuropa in den Erntekorb kommt: Schon ab Mitte April ist die zum Stielgemüse zählende Frucht reif – ein absoluter Frühstarter! Grund für seine frühe Ernte ist die Überwinterung der Pflanze im Erdboden. Wenn die Temperaturen dann wärmer werden, geht es schnell. Die ersten jungen Blattstiele sind bereits nach drei bis fünf Wochen Wachstum erntereif.

Ernte von Hand oder maschinell? Das ist bei Rhabarber keine Frage: Die Rhabarberstiele werden je nach Sorte von April bis Ende Juni per Hand geerntet, dazu werden sie nach außen abgebrochen. Unter günstigen



Bedingungen können sie die Länge von einem Meter und das Gewicht von einem Kilo erreichen. Rhabarber aus großflächigem Vertragsanbau wird größtenteils zu Saft weiterverarbeitet.



Die Beeren sind los

Rund um den Sommeranfang geht die Beerensaison mit roten und weißen Johannisbeeren los: Vielleicht erinnert sich der ein oder andere noch an das (oft stundenlange) Pflücken in seiner Kindheit? In vielen Gärten standen die Sträucher mit den leicht säuerlichen Beeren.

Ihrem Reifezeitpunkt rund um den Johannistag (24. Juni) verdanken sie übrigens ihren Namen.

Die schwarzen Beeren folgen etwas später im Juli. Die in Deutschland kommerziell angebauten schwarzen Johannisbeeren werden zum überwiegenden Teil zu Saft und anderen Produkten wie Gelees oder Likören weiterverarbeitet. Sie schmecken fruchtig-herb und sind dabei wahre Vitamin-Bomben.

Während Beeren und Kirschen als Tafelobst heute immer noch überwiegend per Hand gepflückt werden, werden die Früchte für die Safterstellung maschinell geerntet. Die Vorteile liegen auf der Hand: Es geht sehr viel schneller und die kleinen Beeren können punktgenau zur besten Reifezeit geerntet und auf direktem Wege in der Kelterei angeliefert werden, ein wichtiges Qualitätsmerkmal für die Safterstellung.

Bei der großflächigen Ernte für die Weiterverarbeitung helfen heute hochtechnisierte Maschinen, die eigens dafür entwickelt wurden. Ob selbstfahrende Vollernter oder Maschinen, die an einen Traktor angehängt werden: Ein solcher Typ Erntemaschine wird auch oft bei der Weinlese eingesetzt. Die maschinelle Ernte stellt gewisse Anforderungen an die Kultur und muss schon bei der Anpflanzung berücksichtigt werden. Im Gegensatz zu den oft im Garten breit wachsenden Johannisbeersträuchern mit hängenden Seitenästen, die von Hand geerntet werden, wachsen Johannisbeersträucher im Anbau in aufrechter Buschform in breiten Reihen. So können die Maschinen effektiv zur Pflege und Ernte eingesetzt werden.

Die großen Erntemaschinen streifen äußerst schonend die Früchte von den Zweigen ab und transportieren sie über Förderbänder in große Sammelbehälter, die noch am gleichen Tag bei den Fruchtsafterstellern zur Weiterverarbeitung angeliefert werden.

Viele Obstbetriebe in Deutschland arbeiten mit Lohnunternehmern oder als Erzeugergemeinschaften zusammen, die die in der Anschaffung sehr teuren Erntemaschinen vielseitig einsetzen und die Früchte auch gemeinsam vermarkten.



Sauerkirschen: Bäumchen, schüttel Dich ...

Die Kirschen sind die ersten Obstbäume, die schon Mitte April durch ihre Blüte eindrucksvoll auf sich aufmerksam machen. Nach diesem Startschuss für die Befruchtung kann das Wachstum der Früchte beginnen. Dabei sind Sauerkirschen generell robuster als Süßkirschen. Sie sind nicht nur weniger frostanfällig, da ihre Blühphase erst zu einem späteren Zeitpunkt einsetzt, sondern auch trockenheitsresistenter. Das begünstigt ihren Anbau an vielen Standorten, wo andere Obstkulturen keinen Erfolg haben.

Wie ihr Name schon besagt, werden Sauerkirschen aufgrund ihres hohen Säuregehaltes – aber auch aufgrund ihres weniger festen Fruchtfleisches gegenüber den Süßkirschen – zu einem Großteil industriell weiterverarbeitet und so auch Keltereien zur Saftherstellung angeliefert.

Je nach Sorte und Witterung sind die Sauerkirschen ab Juni reif für die Ernte. Bei der Ernte der „Saft-Kirschen“ kommen zeitsparende und effektive Maschinen zum Einsatz. Ein Greifer um den Stamm sorgt für ein sekundenkurzes „Geschüttel“, die reifen Kirschen fallen auf Fangmatten, die die Früchte automatisch in Kisten zum Weitertransport befördern. Je nach Maschine geht das im Minutentakt. Übrigens werden mit einer ähnlichen Rütteltechnik heutzutage auch die Äpfel und Birnen auf der Streuobstwiese geerntet.





Fruchtsaft & Co.

Bunt, vielfältig, abwechslungsreich – aber was ist was?

Heute sind wir es gewohnt, im Lebensmittelhandel eine üppige Auswahl an Produkten vorzufinden. Da bildet das Saftregal keine Ausnahme. Es ist bunt, vielfältig, abwechslungsreich und – unübersichtlich. Wir bringen mit unserem Überblick ein bisschen Ordnung ins Regal.

Was ist was und warum?

Auf der einen Packung steht Orangensaft, gleich daneben findet man Rhabarbernektar, und Apfelsaft wird als klarer, naturtrüber oder von der Streuobstwiese sowie, manchmal auch als sortenreiner Apfelsaft angeboten, von Produktinnovationen mit ganz neuen Fruchtkombinationen mal abgesehen. An Auswahl und Vielfalt fehlt es keineswegs. Aber das Wissen über die Produktkategorien ist ein bisschen in Vergessenheit geraten.

Die Rohstoffe

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



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

** Leitsätze für Erfrischungsgetränke

Fruchtsaft – garantierte 100 Prozent

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

Es gibt einige Fruchtarten, die man als puren Fruchtsaft nicht genießen kann. Dazu zählen 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 die Verbraucher entstanden.

Fruchtnektare – vielfältiger Trinkgenuss

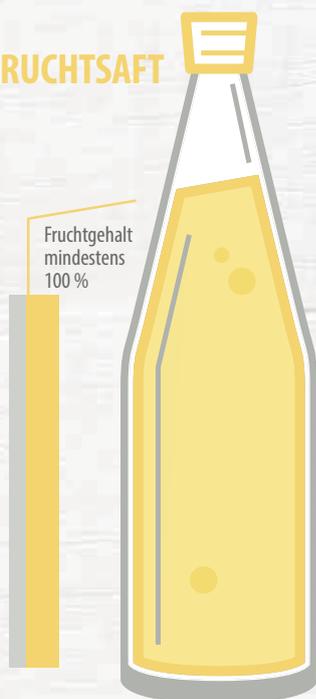
Grundsätzlich können alle Früchte zu 100-prozentigem Saft verarbeitet werden – nur: Pur würden uns manche definitiv nicht schmecken. Um den Geschmacksvorlieben der Verbraucher gerecht zu werden, finden sich säurereiche und sehr geschmacksintensive Arten, wie Johannisbeere, Sauerkirsche oder Rhabarber, 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 und an die Intensität der Früchte angepasst. So enthält ein Aprikosennektar zum Beispiel mindestens 40 Prozent Frucht, ein Johannisbeernektar „nur“ 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 die Zutaten.

Fruchtsaftschorle – erfrischende Vielfalt

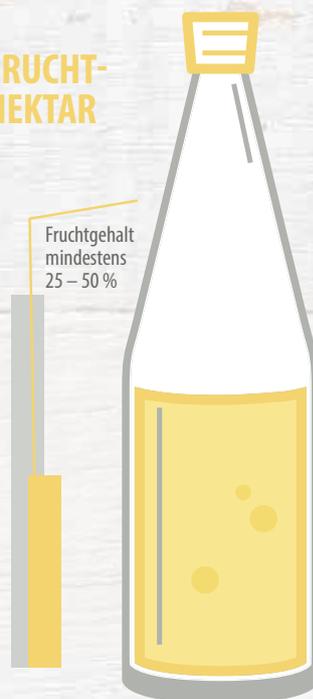
Fruchtsaftschorlen gehören in die Kategorie Erfrischungsgetränke**. Sie sind entsprechend den gesetzlichen Vorgaben eine Mischung aus Fruchtsaft, Wasser und Kohlensäure. Die Apfelsaftschorle ist seit vielen Jahren der Favorit unter den Schorlen, aber auch neue Mischungen wie Rote Fruchtsaftschorlen oder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

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

FRUCHTSAFT

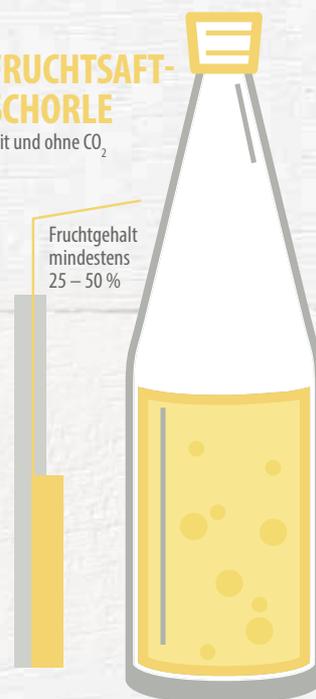


FRUCHTNEKTAR



FRUCHTSAFTSCHORLE

mit und ohne CO₂



Schüsselerlebnis Fruchtsaft-Bowle

Die Lieblingsrezepte unserer Food-Blogger

Vier Food-Blogs haben den Klassiker Bowle mit Fruchtsäften ganz neu interpretiert. Die Rezepte sind so unterschiedlich wie die Blogs selbst. Und es ist diese Individualität, die die deutschsprachige Food-Blog-Landschaft so spannend und abwechslungsreich macht. Lassen Sie sich inspirieren von den kreativen Ideen der alkoholfreien Fruchtsaft-Bowlen.



www.tulpentag.de

Apfel-Trauben-Bowle mit Vanille

Für 10 Gläser

Zutaten:

- + 1 l Apfelsaft naturtrüb
- + 850 ml Traubensaft
- + 2 Vanilleschoten
- + 2 Zitronen
(Bio, essbare Schale)
- + 200 g Weintrauben (kernlos)
- + 2 EL brauner Zucker
- + 900 ml Mineralwasser

Zubereitung:

1. Den Apfelsaft und den Traubensaft in ein Bowlegefäß schütten.
2. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zum Saft dazugeben.
3. Die Zitronen in Spalten schneiden, die Weintrauben halbieren und beides in das Gefäß geben.
4. Den braunen Zucker einrühren. Am besten etwas durchziehen lassen.
5. Die Bowle vor dem Servieren mit dem Mineralwasser aufgießen.



Erdbeer-Rhabarber-Bowle

mit Minze und Basilikum

Für ca. 1 Liter

Zutaten:

- + 600 ml Erdbeernektar
- + 400 ml Rhabarbernektar
- + 20 ml Holundersirup (Ersatzweise
200 ml Holunderschorle)
- + Saft von einer halben Limette
- + ½ Handvoll frische Minze
- + ½ Handvoll frisches Basilikum
- + 2 TL Zucker
- + 3 Stangen Rhabarber
- + 250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Alle frischen Zutaten am Vortag in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Den Rhabarber putzen. Entsprechend der Anzahl der Gläser längere Stücke zuschneiden, die als Deko in die Gläser gesteckt werden. Diese bis zum Servieren in den Kühlschrank legen. Den restlichen Rhabarber in Scheiben schneiden und zusammen mit den Erbeerscheiben und zwei Teelöffeln Zucker in eine Schüssel geben und alles gut vermengen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Stunde, den Erdbeer- und den Rhabarbernektar in eine große Karaffe geben. Den Limettensaft und den Holundersirup dazu geben. Jetzt die Erdbeer- und Rhabarberscheiben aus dem Kühlschrank dazu geben, den Saft, der sich gebildet hat, auch dazu gießen. Die Minze und das Basilikum von den Stängeln zupfen (ein paar Blätter als Deko zur Seite legen) und zur Bowle geben. Alles gut umrühren und anschließend servieren. Dazu die Rhabarberstangen in die Gläser geben und die Erdbeer-Rhabarber-Bowle gleichmäßig auf die Gläser aufteilen. Mit der Minze garnieren und mit langen Löffeln an die Gäste ausgeben (denn die Früchte wollen ja gegessen werden).

Da die Erdbeer-Rhabarber-Bowle aus Fruchtnektar besteht, sollte die Bowle nicht mit Eiswürfeln gekühlt werden (sonst könnte die Bowle verwässern). Eine Alternative ist es, die Karaffe und die Gläser vorab auch zu kühlen und die Karaffe zwischenzeitlich im Kühlschrank aufzubewahren. Andernfalls kann auch die Karaffe in eine große Schüssel mit Eiswürfeln gestellt werden.

www.babyrockmyday.com



Rhabarber-Kirsch-Bowle

mit Erdbeeren und Minze

Für ca. 3,5 Liter

Zutaten:

- + 1 l Rhabarbernektar
- + 1,5 l Kirschnektar
- + 1 l Mineralwasser
- + 4–5 Stiele Minze oder Zitronenmelisse
- + 2 Limetten, in Scheiben geschnitten
- + ½ kg Erdbeeren
- + 4–5 EL brauner Zucker
- + 1 Pck. Vanillezucker
- + Eiswürfel

Zubereitung:

Rhabarber- mit Kirschnektar im Gefäß, in dem die Bowle aufbereitet und serviert wird, mixen. Mineralwasser zugeben. Die Beeren waschen, Blätter entfernen, kleinschneiden und in Zucker einlegen. Die gezuckerten Erdbeeren in einer Schüssel für 20 Minuten stehen lassen, bis sich ein Saft bildet. Die Früchte mit den Minzblättern zur Bowle beifügen. Limetten in Scheiben schneiden und zur Bowle geben. Die Fruchtbowle kalt stellen, anschließend mit Beeren, Eiswürfeln und Kräutern servieren. Wer möchte, kann etwas spritzigen Weißwein zugeben.



Tipp:

Für mehr Aroma, könnt ihr zusätzlich einen Rhabarbersirup beimengen. Diesen entweder kaufen oder in Eigenregie mit frischem Rhabarber erstellen. Dazu die süß-sauren Früchte klein schneiden, in einem Topf zerkochen, pürieren und durch ein feines Küchensieb drücken. Den Saft auffangen, mit Zitrone und Zucker einkochen.

Apfel-Trauben-Bowle

mit Ginger Ale

Für 2 Liter

Zutaten Bowle:

- + 0,7 l Traubensaft, hell
- + 0,7 l Apfelsaft, Direktsaft
- + 80 ml Holunderbeersaft
- + 0,5 l Ginger Ale

Zutaten Garnitur:

- + 2 Äpfel
- + 400 g Weintrauben, rot & weiß
- + 2 Stängel Minze

Zubereitung:

1. Schneidet die Äpfel in Spalten, löst die Trauben ab und gebt alles in eine Schüssel. Nun wäscht ihr noch die Minzstängel und dann kann es auch schon losgehen.
2. Nehmt eine Bowleschüssel oder auch einen Getränkespender, gebt dort eine gute Menge Eiswürfel hinein und schüttet dann die Säfte dazu.
3. Jetzt kommen die Früchte und die Minze mit ins den Behälter und ihr gießt das Ganze mit dem Ginger Ale auf. Zum Schluss ggf. noch weitere Eiswürfel dazugeben.
4. Und dann wünschen wir euch viel Spaß mit dieser wunderbaren alkoholfreien Erfrischung.



www.diejungskochenundbacken.de

Natürlich mit Saft

Pfirsich-Mango-Bowle

mit Basilikum

Für ca. 3 Liter

Zutaten:

- + 1 l Pfirsichnektar
- + 1 l Mangonektar
- + 1 l Mineralwasser
- + 1 Mango, in Stücke geschnitten
- + ½ Bund Basilikum, abgezupft
- + 3–4 EL brauner Zucker
- + 1–2 Zitronen, gepresst
- + Eiswürfel

Zubereitung:

Pfirsichnektar mit Mangonektar und Mineralwasser im Bowlegefäß mixen. Mango schälen, in Stücke schneiden. Das Basilikum waschen, klein schneiden und mit etwas braunem Zucker sowie einem Spritzer Zitrone in einer Schale zusammen mit der Mango einlegen. Fruchtstücke und Kräuter kurz durchziehen lassen und den Mix anschließend zum Fruchtsaft ins Gefäß geben. Die Bowle gut durchrühren, mit Eiswürfeln verfeinern und servieren.

Tipp:

Alternativ könnt ihr statt Mineralwasser auch Prosecco zugeben oder frische Pfirsich- bzw. Nektarinenstücke.

Starlights in the Kitchen

www.starlightsinthekitchen.com

Tipp:

Legt die gewaschenen Trauben über Nacht in die Gefriertruhe. Die Trauben schmecken so wunderbar süß und frisch. Außerdem braucht ihr nicht so viele Eiswürfel, die eure Bowle immer auch verdünnen. Die Trauben kühlen euren Sommerdrink von ganz alleine.



Fruchtsaft-Mythen

Das positive Image des Naturproduktes Fruchtsaft ist angeknackst! Verantwortlich dafür sind falsche Aussagen und Informationen zu Fruchtgehalten, Zuckerzusätzen und Verarbeitungsprozessen, die sich bei Verbrauchern, aber auch bei einem großen Teil von Ernährungsexperten festgesetzt haben. In einer aktuellen Online-Befragung von Prof. Holger Buxel (Professor für Dienstleistungs- und Produktmarketing an der Fachhochschule Münster) im Auftrag des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) wird das sehr deutlich.

MYTHOS 1: Einem Fruchtsaft wird Zucker zugesetzt

36 Prozent der Befragten sind davon überzeugt, 34 Prozent sind sich unsicher.

Fakt ist: Fruchtsaft besteht nur aus dem Saft der gepressten Früchte! Jeglicher Zusatz von Zucker wurde bereits 2011 EU-weit verboten. Dies regelt die Fruchtsaftverordnung*. Wie die Früchte selbst, enthält Fruchtsaft nur den fruchteigenen Zucker. Aufgrund seiner hohen Nährstoffdichte zählt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) Fruchtsaft nicht zu den Getränken, sondern zu den pflanzlichen Lebensmitteln.



Fakt ist: Wo Fruchtsaft draufsteht, ist immer 100 Prozent Frucht drin! Auch dies ist gesetzlich über die Fruchtsaftverordnung vorgegeben. Und jeder Fruchtsafthersteller muss sich daran halten.

Und dann hält sich hartnäckig ein falsches Bild vom Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat!

49 Prozent sind der Meinung, dass der Fruchtgehalt nicht bei 100 Prozent liegt und 53 Prozent sind der Meinung, dass ein Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat Farb- und Konservierungsstoffe enthält.

Fakt ist: Saft ist gleich Saft und immer 100 Prozent Frucht! Dabei spielt es keine Rolle, ob er als Direktsaft oder als Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat angeboten wird. Beide Angebotsformen müssen qualitativ gleichwertig sein und dürfen weder Farb- noch Konservierungsstoffe enthalten.

MYTHOS 2: Fruchtsäfte bestehen nicht zu 100 Prozent aus Frucht

50 Prozent der Befragten sind der Meinung, dass Fruchtsaft nicht grundsätzlich aus 100 Prozent Frucht besteht, 28 Prozent sind sich unsicher.



Übrigens:

Entgegen der verbreiteten Annahme, dass die Deutschen zu viel Fruchtsaft trinken, zeigen die Zahlen, dass der Pro-Kopf-Verbrauch von Fruchtsaft bei rund 22 Litern im Jahr liegt. Auf den Tag umgerechnet trinken wir damit lediglich etwa 60 ml. Im Rahmen der „5 am Tag“-Kampagne kann ein kleines Glas Fruchtsaft mit 150 ml gelegentlich eine Portion Obst ersetzen und dazu beitragen, die Aufnahme von Obst und Gemüse insgesamt zu steigern.

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

Was macht eigentlich ein Fruchtsaft-Sommelier?

Warum gibt es neben Wein-, Bier- und Mineralwasser- jetzt auch Fruchtsaft-Sommeliers?

Peter Schropp: Ursprung aller Sommelier-Ausbildungen ist der Wein-Sommelier. Dieser ist jedoch auf den Wein fokussiert. Bei uns gibt es aber auch andere handwerklich und mit Sorgfalt hergestellte Getränke, die ebenso über eine große Bandbreite unterschiedlicher sensorischer Eindrücke verfügen. Und daher gibt es nun neben den Bier- und Mineralwasserexperten auch Genussbotschafter in Sachen Fruchtsaft.

Was sind die Aufgaben und Tätigkeiten eines Fruchtsaft-Sommeliers?

Peter Schropp: Ein Fruchtsaft-Sommelier befasst sich mit Fruchtsäften, Gemüsesäften und Smoothies. Er soll in der Kommunikation mit dem Kunden, und das kann die Gastronomie, ein Getränkefachhändler oder auch der Endverbraucher sein, die Wertigkeit und Vielfalt von Säften aufzeigen und erklären. Hierzu gehört natürlich auch die Sensorik.

Was genau muss er erklären?

Peter Schropp: Leider wissen die Verbraucher zu wenig über die Getränkegattung. Es fängt schon damit an, dass vielen Leute nicht bewusst ist, dass Fruchtsaft immer 100 Prozent Frucht ist, ohne dass hier Zucker zugesetzt wird. Warum gibt es Nektare und was ist eine Fruchtsaftschorle? Es gibt so viel Aufklärungsbedarf gerade in diesem vielschichtigen Getränkesegment.

Geschmack, Sensorik und Aromen – wie kann man so etwas Subjektives in Worte fassen?

Peter Schropp: Das ist ja gerade das Spannende. Saft bietet eine unermessliche sensorische Vielfalt, die man in den Verkostungen hautnah „erschmecken“ kann. Natürlich ist die Vorliebe für das eine oder andere Produkt sehr subjektiv, aber es geht ja auch nicht darum, welcher Saft der beste ist. Man kann die Säfte trotzdem umfangreich sensorisch beschreiben, z. B. geschmackliche Nuancen von lieblich über würzig bis hin zu herb oder säurebetont. Das entsprechende Wording lernt man während der Ausbildung. Wichtig ist, die Produkte so zu beschreiben, dass der Verbraucher damit etwas anfangen kann. Erfahrung kommt mit der Zeit.

Für Sie ist „Fruchtsaft der neue Wein“. Wie ist das gemeint?

Peter Schropp: Wein wird schon seit ewiger Zeit zelebriert und hochgeschätzt. Für mich ist das alkoholfreie Pendant dazu der Fruchtsaft. Bei Wein wird ja auch zwischen den verschiedensten Rebsorten unterschieden, die unterschiedliche Ausprägungen aufweisen. So etwas gibt es auch im Fruchtsaftsegment, wie sortenreine Traubensäfte: Dornfelder, Merlot, Zweigelt usw. bei den roten Traubensäften,



Interview mit Dr. Peter Schropp

Seminarleiter
Fruchtsaft-Sommelier,
Doemens Akademie

Scheurebe, Riesling usw. bei den weißen. Das heißt, die Vielfalt wird immer größer. Bei unseren heimischen Apfelsäften ist dieser Trend schon länger erkennbar. Es gibt eben nicht nur *einen* Traubensaft und *einen* Apfelsaft, sondern eine Menge unterschiedlicher Angebote mit unterschiedlichen, aufregenden Charakteristiken. Und genau wie beim Wein bringt jeder Jahrgang seine eigenen Säfte hervor. Das macht den Fruchtsaft ebenso authentisch und spannend wie Wein.

Gibt es grundsätzliche Tipps, zu welchem Gericht man welchen Saft reicht?

Peter Schropp: Dieses sogenannte Food-Pairing ist natürlich auch mit Saft möglich. Beispielsweise passt Ananassaft hervorragend zu einem Thai-Curry, Birnensaft zu Käsekreationen. Es gibt aber auch in der Gastronomie Küchen- oder Barchefs, die eigene Saft-Cuvées kreieren, die einem bestimmten Wein nachempfunden sind und alternativ statt Wein gereicht werden können. Fruchtsäfte und -nektare weisen dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt so viele unterschiedliche Geschmacksnuancen auf. Man findet hier garantiert immer ein passendes Produkt.



*In den vergangenen Jahren wurden von den
Fruchtsaftherstellern für Bio-Äpfel höhere
Vertragspreise gezahlt, was zu Neuanpflanzungen
von Streuobstbäumen führte.*

Streuobstwiese

Ist Europas Kulturgut noch zu retten?

In jedem Jahr sind sie ein eindrucksvoller Hingucker, wecken unsere Lebensgeister und machen uns Lust auf den Sommer: blühende Obstbäume. Seit März können wir die Blütenpracht bundesweit wieder eindrucksvoll bestaunen. Obstbäume in voller Blüte und insbesondere Streuobstwiesen gehören für uns ganz selbstverständlich zum Landschaftsbild dazu. Aber hat die Streuobstwiese eine Zukunft? Können wir Europas Kulturgut noch retten?



Ein Paradies für Tiere, Pflanzen und Obstbäume

Streuobstwiesen waren bis in die 60er-Jahre traditioneller Teil der Landwirtschaft. Dann aber fand ein Wechsel statt, weg von der Streuobstwiese, hin zur Plantagenwirtschaft mit niedrigen Obstbäumen im Reihenanbau. Aus vielen Obstwiesen wurde darüber hinaus Bauland gemacht.

Aber Streuobstwiesen waren und sind Hotspots der Artenvielfalt und 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.

Aber: Der Fortbestand der Streuobstwiesen gilt heute als bedroht. Es gibt zahlreiche lokale und regionale Erhebungen, die zwischen 1965 und 2010 einen Rückgang der Streuobstwiesen in Deutschland und Mitteleuropa um 70 bis 75 Prozent belegen. Dies gilt sowohl für die Fläche als auch für die Anzahl der Obstbäume. In Deutschland gibt es nach Schätzungen des Naturschutzbund Deutschland e. V. (NABU) nur noch rund 400.000 Hektar Streuobstwiesen.

Aus den Bemühungen, diese ganz besondere Kulturlandschaft im Sinne des Natur- und Landschaftsschutzes (sowie heute auch Tourismus) zu erhalten, sind im Laufe der vergangenen Jahre zahlreiche Initiativen, Vereine und Förderprogramme der Bundesländer sowie der EU entstanden. Aber noch ist der entschieden größere Anteil der Streuobstwiesen aufgrund mangelnder Rentabilität und leider auch wegen der unzureichenden Bereitschaft vieler Verbraucher, einen Aufpreis für Produkte von der Streuobstwiese zu zahlen, gefährdet.



Geschmack, den man erhalten muss

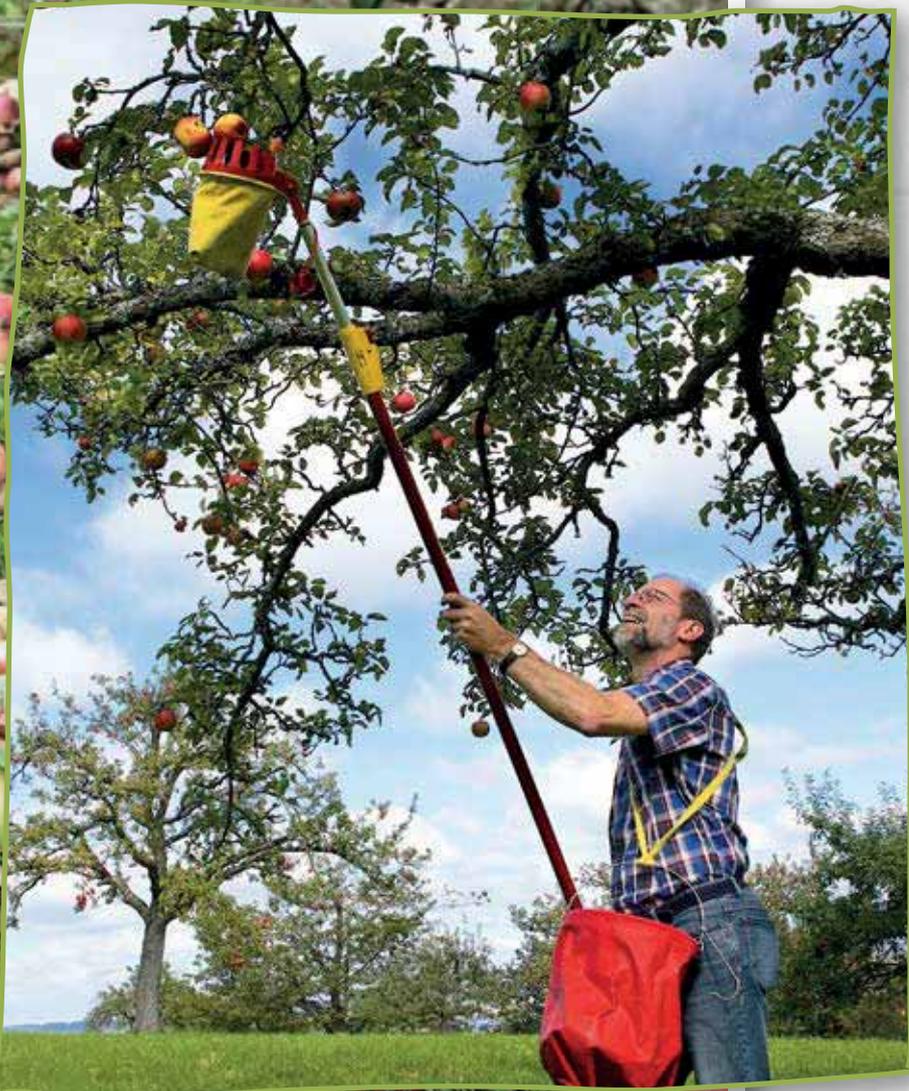
Im 19. Jahrhundert gab es noch mehrere Tausend Apfelsorten. Heute sind es vielleicht noch knapp ein Dutzend Sorten, die vermarktet werden. Geschmacklich bieten sie keine großen Unterschiede. Wer dagegen die Früchte auf einer Streuobstwiese probiert, der lernt den alten Obst-Adel kennen und schätzen. Hier beißt man in den Herbstprinz, Kaiser Alexander oder in den Königlichen Kurzstiel. Mit dieser Sortenvielfalt ist eine einzigartige Geschmacksvielfalt verbunden, die es zu bewahren gilt. Da Obst von Streuobstwiesen zwar ausgezeichnet schmeckt, es aber im Aussehen oftmals nicht den heutigen Verbrauchererwartungen entspricht, wird aus dem Obst 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. Mit Ernteverträgen oder Aufpreismodellen helfen sie, Streuobstwiesen zu erhalten, und 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 von Boskoop auf. Ihre Farbe, ihr Duft und natürlich ihr Geschmack sind unverkennbare Merkmale.

Mutter Natur bestimmt die Ernte

In sehr guten Erntejahren gehen bis zu 800.000 Tonnen Streuobstäpfel in die Fruchtsaftherstellung. In weniger guten Jahren sind es um die 500.000 Tonnen. Die vergangenen beiden Jahre waren extrem: 2017 gab es mit 310.000 Tonnen eine historisch niedrige Ernte, 2018 gab es eine Rekordernte von 1,1 Mio. Tonnen.





Ein Job im Saftladen

Deutschland ist das Land der Safttrinker – in keinem Land der Welt wird so gerne Fruchtsaft getrunken wie bei uns. Rund 350 Betriebe sorgen hierzulande mit durchschnittlich 3,9 Mrd. Litern jedes Jahr dafür, dass das Saftregal immer gut gefüllt ist.

Damit der Nachschub auch in Zukunft sichergestellt wird, sucht die Branche Nachwuchs für Positionen im In- und zum Teil auch im Ausland. Gesucht werden junge Leute, die nicht nur einen Job wollen, sondern einen interessanten, abwechslungsreichen Beruf mit Zukunft. Junge Leute, die viel von einer fundierten Ausbildung halten und gerne Verantwortung übernehmen. Technisches Verständnis, praktisches Geschick und eine Menge Know-how sind gefragt. Denn die Fruchtsafthersteller arbeiten auf einem hohen technologischen Niveau.

Der Einstieg in die saftige Karriere beginnt für die meisten jungen Leute mit einer je nach Schulabschluss zwei- bis dreijährigen Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik. In dieser Zeit lernen sie alle wichtigen Schritte der Herstellung kennen: Obstkelterung, Filtration, Haltbarmachung, Aromagewinnung, Konzentratherstellung, Rezepturausmischung, Lagerhaltung, automatische Abfüllung, Qualitätskontrolle, Hygiene, Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Der Berufsschulunterricht erfolgt im Block – dreimal jährlich treffen sich alle Auszubildenden aus ganz Deutschland in den Beruflichen Schulen Rheingau in Geisenheim am Rhein (bei Rüdesheim). Die Unterrichtsinhalte reichen von Warenkunde über Obst und Gemüse, Anlagentechnik,



Auf die
ausgebildeten
Fachkräfte warten
Betriebe im In- und
Ausland!



Bedienung von Maschinen, Fachrechnen, Laborpraktika bis hin zu Wirtschaftskunde, Lebensmittelrecht und EDV.

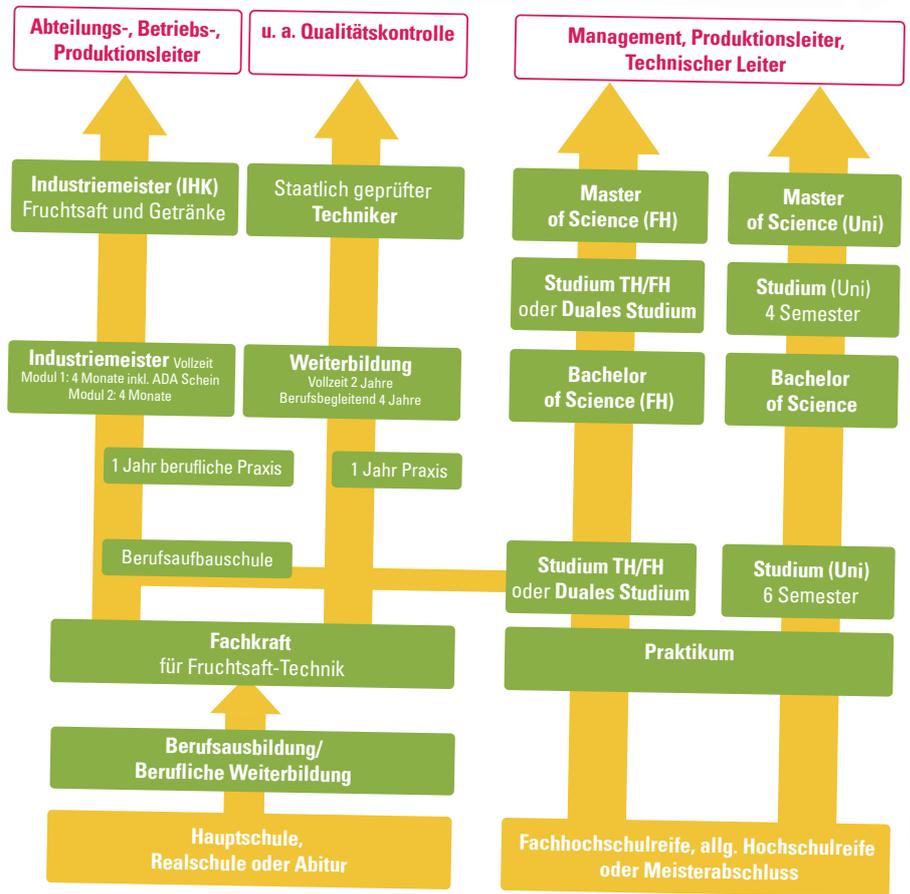
Für diejenigen, die dann weiterkommen möchten, bieten sich verschiedene Wege an. Nach mindestens zweijähriger Berufspraxis kann man seinen „Industriemeister – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke“ in Angriff nehmen. Der Hauptlehrgang zur Prüfungsvorbereitung findet alle zwei Jahre in drei Modulen von Januar bis Juni statt. Der Industriemeister Fruchtsaft und Getränke ist qualifiziert für Führungsaufgaben im Bereich Produktion, Technik und Qualitätssicherung in der Getränkeindustrie.

Eine Alternative zur Industriemeister-Ausbildung ist ein zweijähriges Aufbaustudium mit dem Abschluss „Staatlich geprüfter Techniker für Obstbau und Obstverwertung“. Voraussetzung für die Weiterbildung zum Techniker ist neben der abgeschlossenen Berufsausbildung der mittlere Bildungsabschluss (Mittlere Reife).

Die dritte Möglichkeit besteht in einem dreijährigen Studium an der Fachhochschule, das man als Bachelor of Science der Getränketechnologie (BSc) beendet. Voraussetzung zur Aufnahme des Studiums ist die Fachhochschulreife. Die Ausbildung ist eine Voraussetzung für den Weg in die Unter-

nehmensleitung. Bachelor of Science können darüber hinaus in einem zweijährigen Aufbaustudium den Abschluss Master of Science (MSc) erwerben.

Karriere-Wege in der Fruchtsaftindustrie*



* gemäß DQR

Mit der allgemeinen Hochschulreife bietet sich außerdem ein Universitätsstudium an auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften (z. B. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel) mit den neu geschaffenen Abschlüssen als BSc bzw. MSc. Ferner gibt es einen Spezialstudiengang „Brauwesen und Getränketechnologie“.

Eine Universitätsausbildung eröffnet berufliche Einsatzmöglichkeiten im Management sowie in Forschung und Entwicklung.

Wer mehr über die Berufe in der Fruchtsaftindustrie wissen möchte, kann sich direkt an einen Fruchtsafthersteller in der Nähe wenden oder an den

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF)
 Mainzer Straße 253 | 53179 Bonn
 Telefon: +49 2 28 95 46 00 | Fax: +49 2 28 9 54 60 20

Frühstück ist fertig!

Schnelle Ideen für einen ausgewogenen Start in den Tag – natürlich mit Saft

Mit einem vollwertigen Frühstück werden die Energie- und Nährstoffspeicher unseres Körpers nach der „Fastenzeit“ in der Nacht wieder aufgefüllt und einem guten Start in den Tag steht nichts mehr im Wege – so weit so theoretisch. Jetzt ist das morgendliche Frühstück aber nicht jedermanns Sache. Für die einen ist es einfach zu früh, um an Nahrungsaufnahme zu denken, anderen fehlt schlicht die Zeit, weil die Bettdecke höhere Priorität hatte.

Für alle, die immer erst auf den letzten Drücker aufstehen, haben wir ein paar alltagstaugliche Lösungsmöglichkeiten zusammengestellt, um vielleicht doch noch in den Genuss eines „Frühstücks“ zu kommen.

Die schnellste und einfachste kann beispielsweise ein Glas Orangensaft sein. Durch seinen hohen Vitamin-C-Gehalt eignet er sich optimal, um die Lebensgeister zu wecken und sich fit für den Tag zu machen.

Fruchtsaft kann aber noch viel mehr. Als Basis für Overnight Oats bildet der Saft eine schnelle Alternative zum klassischen Haferbrei, die sich am Abend vorher gut zubereiten lässt. Die leckere Frühstücksidee kommt direkt aus dem

Kühlschrank und versorgt uns so nicht nur mit wichtigen Nährstoffen, sondern überzeugt als fruchtiger Frischekick am Morgen.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Die Haferflocken am Vorabend mit Fruchtsaft aufgießen und über Nacht quellen lassen. Am Morgen werden Toppings wie Obst, Joghurt, Nüsse und Samen frisch hinzugegeben. Raffiniert kombiniert mit Fruchtsäften und -nektaren sind der Kreativität dabei keine Grenzen gesetzt.

Fruchtsaft – das pflanzliche Lebensmittel

Aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe und der hohen Nährstoffdichte ordnet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Frucht- und Gemüsesäfte als pflanzliches Lebensmittel auf einer Stufe mit Obst und Gemüse ein – und nicht etwa als Getränk.

Grundlage



½ Glas Fruchtsaft



1-2 Gläser Lieblingsobst



2-3 EL Bindemittel



ca. 5 EL Toppings



Mixer

Saftige Overnight Oats

Für 1 Portion:

- + 5 EL Haferflocken
- + ½ Glas Pfirsich- oder Aprikosennektar

Toppings:

- + 1 EL Blaubeeren
- + 1 EL Mandeln
- + 1 EL getrocknete Cranberries

Die Haferflocken in eine Bowl geben, mit Nektar auffüllen und umrühren, zugedeckt mit Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Am nächsten Morgen den gequollenen Haferbrei einige Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Die Blaubeeren waschen und trocken tupfen, zusammen mit den getrockneten Cranberries und Mandeln auf den gequollenen Hafer geben und servieren.



Grundlage



½ Glas
Pfirsichnektar



5 EL
Haferflocken



ca. 3 EL
Toppings

über Nacht
quellen lassen



Blaubeer-Bananen-Bowl



Für 1 Portion:

- + 1 Glas Banane
- + 1 Glas Blaubeeren
- + ½ Glas Orangensaft
- + 2 EL Leinsamenschrot

Toppings:

- + 1 EL Himbeeren od. Brombeeren
- + 1 EL Chia-Samen
- + 1 EL Kürbiskerne
- + 1 EL Sonnenblumenkerne
- + 1 EL Gojibeeren

Banane und Blaubeeren zusammen mit Leinsamenschrot und Orangensaft schaumig pürieren und in eine Müslischale (Bowl) geben. Beeren für das Topping waschen. Kürbis- und Sonnenblumenkerne kurz anrösten. Zum Schluss Beeren und Kerne mit Chia-Samen und Gojibeeren streifenförmig auf dem Fruchtpüree garnieren.



Fruchtige Chia-Bowl

Für 1 Portion:

- + 2 EL Chia-Samen
- + ½ Glas Traubensaft

Toppings:

- + 2 EL Beeren
- + 2 EL Joghurt
- + 1 EL Knuspermüsli
- + 1 EL Kokosflocken

Die Chia-Samen zusammen mit dem Traubensaft in ein Einmachglas (ca. 300 ml) oder eine Schüssel geben und quellen lassen. In der Zwischenzeit Beeren waschen. Nach ca. 10 Minuten Joghurt, Müsli und Beeren auf die gequollenen Chia-Samen schichten.

Grundlage



½ Glas
Fruchtsaft



2 EL
Chia-Samen



ca. 5 EL
Toppings



10 min quellen lassen

Natürlich gut versorgt

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung ist es wichtig, das richtige Maß einzuhalten. Unser Körper soll mit allem ausreichend, aber nicht überversorgt werden. Ein anschauliches Bild der verschiedenen Komponenten und ihrer Mengen ist die Ernährungspyramide der DGE. Sie zeigt, dass Obst und Gemüse den Hauptteil unserer täglichen Mahlzeiten ausmachen sollten. Einfach in den Alltag zu integrieren ist hier die Empfehlung „5 am Tag“. Nimmt jeder ungefähr 5 Portionen verschiedenes Obst und Gemüse zu sich, die in seine eigene Hand passen, ist der Nährstoffbedarf aus pflanzlichen Lebensmitteln ausreichend gedeckt. Da Frucht- und Gemüsesäfte ebenfalls in diese Kategorie fallen, zählen auch sie. Ein Glas Saft entspricht einer Portion.



Deutschlands SAFTLÄDEN

öffnen ihre Türen am

20./21. September 2019

In keinem Land der Welt gibt es 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!

Es ist den Keltereien ein besonderes Anliegen den Verbrauchern die heimische Saftkultur, die lange Tradition und die Stärken des Naturproduktes Fruchtsaft wieder näherzubringen. Aus diesem Grund öffnen bundesweit die SAFTLÄDEN am 20. und 21. September 2019 ihre Türen zum Blick hinter die Kulissen.

Und welcher SAFTLADEN ist in meiner Nähe?

Jeder teilnehmende Betrieb 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 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) oder direkt an die beteiligten Unternehmen wenden.

Die deutschen SAFTLÄDEN freuen sich auf Ihren Besuch!



Wie wird aus Obst eigentlich Saft?

Deutschland ist das Land der Safttrinker. Kein Wunder, denn bei uns hat Fruchtsaft eine sehr lange Tradition. Seit über 100 Jahren wird Fruchtsaft vom Prinzip her auf die gleiche Weise hergestellt: Waschen, Pressen, Erhitzen, Abfüllen – fertig! Heute produzieren in Deutschland rund 360 Betriebe mit modernsten Technologien hochwertige Säfte und Nektare.

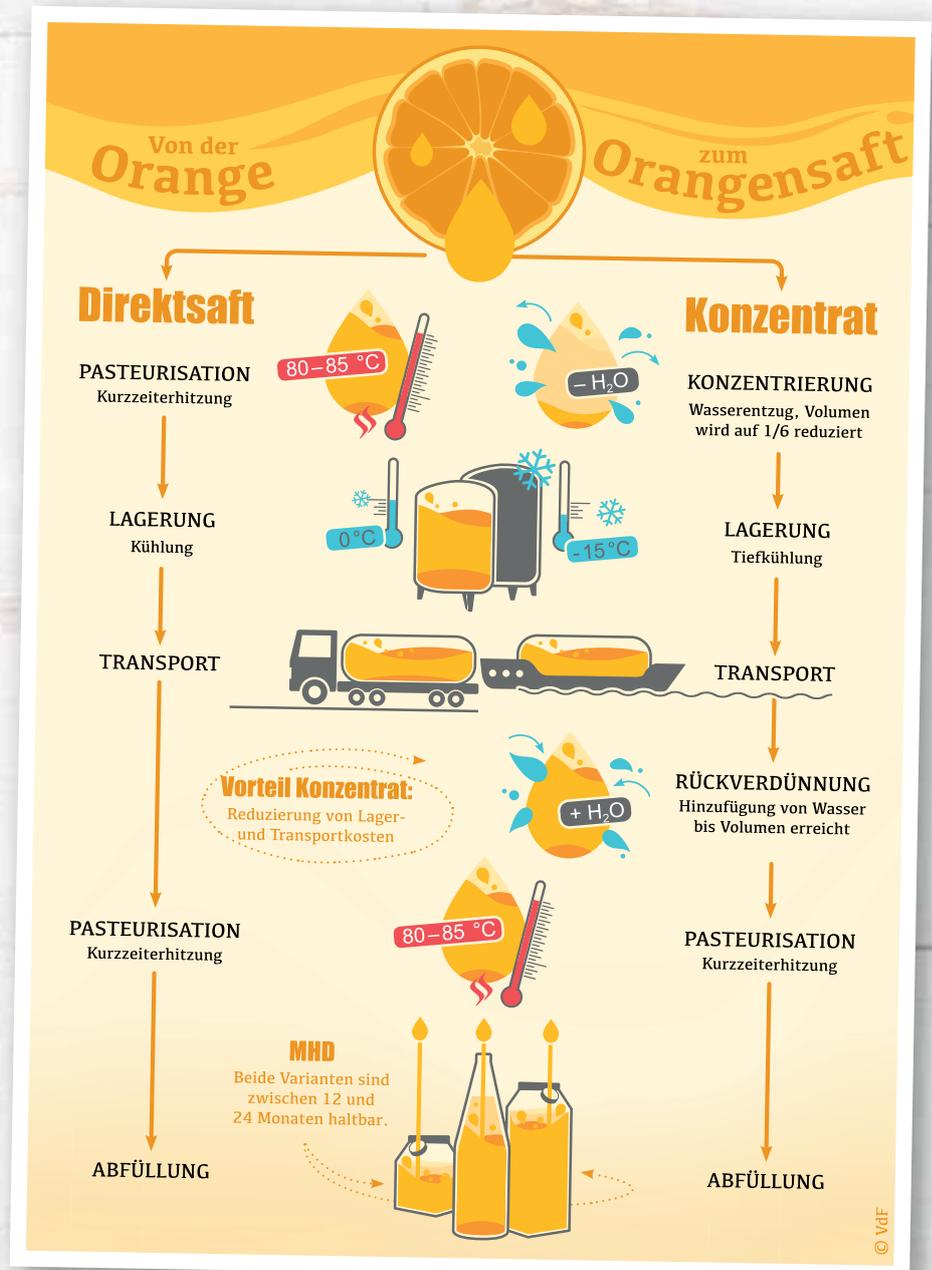
Die einzelnen Produktionsschritte werden im Detail auf die zuverarbeitende Fruchtart abgestimmt. Denn Äpfel stellen andere Anforderungen an die Verarbeitung als beispielsweise Trauben oder Orangen. Große Unterschiede gibt es je nach Fruchtart in der Saftausbeute. Sie kann bei Äpfeln, Birnen und Rhabarber 65 bis 80 Prozent betragen. Auch bei Johannisbeeren liegt sie bei fast 80 Prozent. Sehr viel geringer ist sie bei Zitrusfrüchten, hier liegt die Ausbeute bei rund 50 Prozent.

Natürlich 100 Prozent Qualität

Dass wir Fruchtsaft noch Monate nach der Ernte genießen können, verdanken wir Louis Pasteur. Dieser fand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts heraus, dass sich die natürlichen Mikroorganismen in der Nahrung durch Kurzzeiterhitzung außer Gefecht setzen lassen! Dank modernster Technik reicht heute schon eine Pasteurisation von deutlich unter einer Minute bei 85 °C. Auf diese Weise werden die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich geschont, während Mikroorganismen und Enzyme erfolgreich abgetötet bzw. inaktiviert werden.

Ein weiterer Baustein für bestmögliche Qualität ist die aseptische, also keimfreie Abfüllung. Hierbei unterscheiden sich die Verfahren in Abhängigkeit des verwendeten Verpackungsmaterials. Bei hitzebeständigen Glasflaschen wird der noch heiße Saft direkt eingefüllt und zügig abgekühlt. Für PET-Flaschen und Kartonverpackungen setzt man hingegen das Verfahren der Kaltseptik ein. Hierbei wird der Saft nach der Pasteurisation erst abgekühlt und anschließend unter keimfreien Bedingungen abgefüllt.

Übrigens werden auch die ausgepressten Fruchtreste, 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.



Natürlich 100 Prozent Frucht

Fruchtsaft, das ist 100 Prozent Frucht. Beim Einkauf können Sie sich zwischen Produkten mit der Bezeichnung „Direktsaft“ oder „Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat“ entscheiden.

Für einen Direktsaft wird der Saft nach dem Pasteurisieren direkt abgefüllt bzw. in Tanks für eine spätere Abfüllung gelagert.

Anders bei einem Saft aus Fruchtsaftkonzentrat. Hier werden dem frisch gepressten Saft unter Vakuumbedingungen bei niedriger Temperatur flüchtige Aromen und Wasser entzogen. Das so entstandene **Konzentrat** benötigt anschließend nur noch ein Sechstel des ursprünglichen Lagerraums. Wird es mit speziell aufbereitetem Trinkwasser rückverdünnt (der Fachmann spricht von „Rekonstituieren“) und werden die Aromen wieder zugeführt, entsteht wieder ein 100-prozentiger Fruchtsaft mit vergleichbarer Genussqualität wie ein Direktsaft – das wird über die Fruchtsaftverordnung vorgegeben.

Die Vorteile dieses Verfahrens liegen auf der Hand: Lagerung und Transport sind energie- und kostensparend. Ein weiterer Vorteil: Schwächere Erntejahre können so leichter ausgeglichen werden.



Die Welt im heimischen Saftregal

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. Die Rohware wird entweder als Frucht, als Direktsaft oder größtenteils in Form von Fruchtsaftkonzentraten zu uns nach Deutschland gebracht.







 www.natuerlich-mit-saft.eu

 www.facebook.de/natuerlichmitsaft

 www.twitter.com/mitsaft

 www.instagram.com/natuerlichmitsaft