

## PRESSE-INFORMATION

### JETZT IST WIEDER ZEIT FÜR HEISSGETRÄNKE WÄRMENDE IDEEN RUND UM FRUCHTSAFT



Auch wenn der Winter offiziell erst am 21. Dezember beginnt, sind wir doch schon mitten drin in der "gemütlichen Jahreszeit". Jetzt stehen wärmende Getränke ganz oben auf der Genuss-Hitliste. Tee und Punsch mit Fruchtsaft und Gewürzen laden zu einer wärmenden und Pause ein. Die Zubereitung solcher winterlichen Köstlichkeiten ist dabei weder kompliziert noch aufwändig. Wer Fruchtsaft oder -nektar, Tee und einige Gewürze im Schrank hat, kann einfach und schnell aromatische warme Getränke zubereiten. Viele unterschiedliche Früchte bieten sich als Basis für die beliebten „Seelenwärmer“. Von den traditionellen Fruchtsäften, wie Orangen-, Apfel- oder Traubensaft, bis zu den exotischen Säften und Nektaren wie Cranberry, Acerola, Goji, Cherimoya, Graviola oder Guave. Auch lang vergessene Wildfrüchte wie Sanddorn oder Holunder kommen als Saft heute wieder in Mode.

#### WAS IST WAS: FRUCHTSAFT ODER FRUCHTNEKTAR

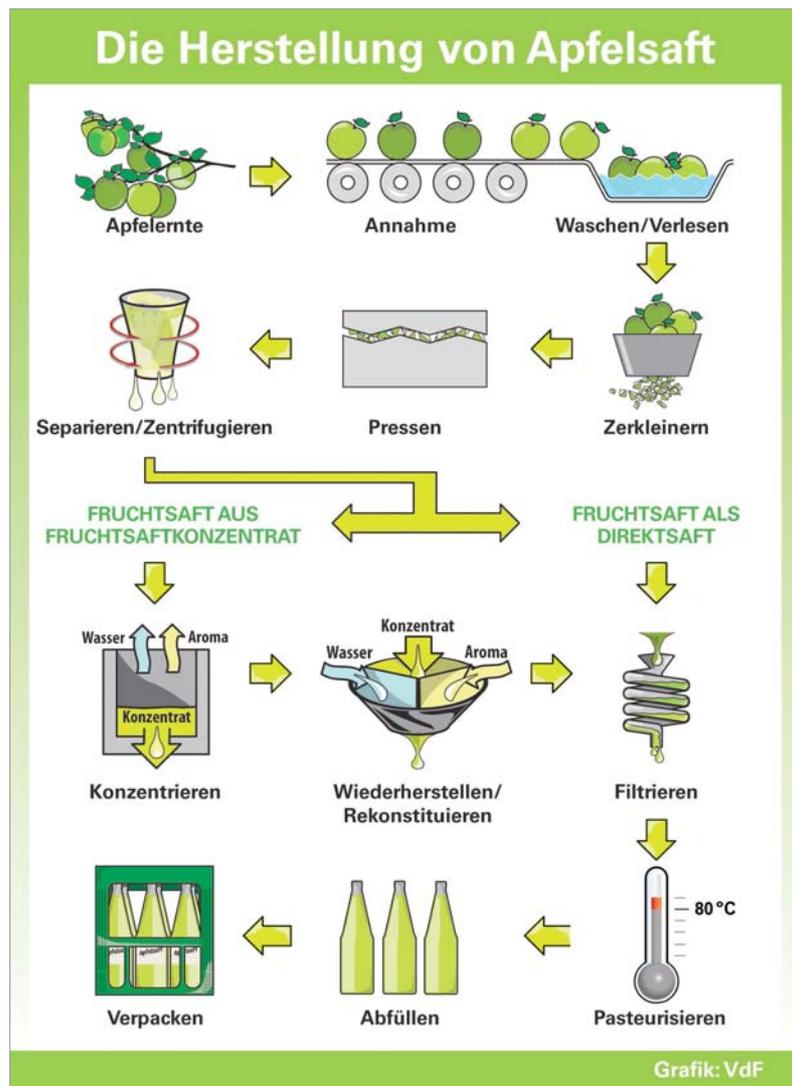
Während Fruchtsaft aus 100 Prozent Obst besteht, werden Fruchtnektare aus Fruchtsaft, Wasser und Zucker hergestellt. Aus säurereichen Obstarten, wie Sauerkirschen oder Johannisbeeren, und aus besonders fruchtfleischhaltigen wie Bananen, stellt man Fruchtnektar her. Sie müssen je nach Sorte mindestens zwischen 25 und 50 Prozent Frucht enthalten. Die Mindestwerte für die einzelnen Fruchtarten sind in der „Fruchtsaftverordnung“ festgelegt. Der Fruchtgehalt wird immer auf dem Etikett angegeben. Für Heißgetränke sind sowohl Fruchtsäfte als auch -nektare hervorragend geeignet.

## WIE KOMMT DAS OBST IN DIE FLASCHE

Einfach auspressen? Im Prinzip richtig, aber natürlich soll der Saft nicht nur ursprünglich schmecken, er soll auch gut aussehen und natürlich das ganze Jahr über verfügbar sein. Das überlassen die Verbraucher gerne den Fruchtsaftherstellern. Diese verfügen heute über moderne Technologien, um hochwertige Fruchtsäfte herzustellen, die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich zu schonen und den Geschmack der Früchte optimal zu erhalten.

Die Safftherstellung folgt vom Prinzip her immer den gleichen Schritten: Anliefern, Waschen/Verlesen, Pressen, Filtern, Pasteurisieren, Abfüllen, Verpacken. Die Produktionsschritte werden individuell auf die zu verarbeitenden Früchte abgestimmt. Denn Äpfel stellen andere Anforderungen an die Verarbeitung als Trauben oder Orangen.

Ebenso unterschiedlich ist je nach Fruchtart auch die Saftausbeute. Sie kann bei Äpfeln 65 bis 80 Prozent betragen. Sehr viel geringer ist sie bei Zitrusfrüchten. Übrigens werden auch die ausgepressten Früchte, der Trester, nahezu vollständig weiterverarbeitet, z. B. zur Herstellung des Geliemittels Pektin oder als Vieh- oder Wildfutter.



## DIREKTSAFT UND FRUCHTSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT

Fruchtsäfte werden den Verbrauchern in Deutschland entsprechend den beiden Herstellungsverfahren unter zwei **Verkehrsbezeichnungen** angeboten:

- **Fruchtsaft als Direktsaft**
- **Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat**



Es handelt sich hierbei nicht um verschiedene Produktqualitäten, sondern um zwei Herstellungsverfahren. Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist qualitativ und geschmacklich ebenso hochwertig wie Direktsaft.

**Direktsaft** wird nach dem Pressen sofort weiterverarbeitet. Er wird zunächst gefiltert und dann zur Haltbarmachung pasteurisiert. D. h. er wird kurz und schonend auf 80 bis 85 °C erhitzt. So kann der Gärungsprozess nicht einsetzen und die Haltbarkeit des Saftes garantiert werden. Anschließend wird der Direktsaft abgefüllt und sozusagen sofort auf den Weg zum Verbraucher gebracht oder für eine spätere Abfüllung in Tanks steril gelagert. In den letzten Jahren ist der Direktsaft in der Gunst der Verbraucher kontinuierlich gestiegen. Man ist auch bereit, den in der Regel höheren Preis zu zahlen. Im Vergleich zu Fruchtsaftkonzentrat entstehen höhere Kosten für Lagerung und Transport. Die Verkehrsbezeichnung ist „Fruchtsaft“. Die zusätzliche Kennzeichnung als „Direktsaft“ kann freiwillig erfolgen.

Um **Fruchtsaftkonzentrat** zu gewinnen, entzieht man dem frisch gepressten Saft bei niedrigen Temperaturen unter Vakuumbedingungen Aroma und Wasser. Der Fruchtsaft wird dann bis auf circa ein Sechstel seines ursprünglichen Volumens verdichtet. Fruchtsaftkonzentrat und Aroma werden getrennt voneinander in Tanks gelagert oder transportiert. Bei Orangensaftkonzentrat erfolgt das z. B. bei -15 °C.

Nachdem Fruchtsaftkonzentrat und Aroma ihren Bestimmungsort erreicht haben, werden beide Komponenten je nach Bedarf wieder zusammengefügt und mit besonders aufbereitetem Trinkwasser rückverdünnt. Der Fachmann spricht von Rekonstituieren oder Anmischen. Vor der Abfüllung in Flasche oder Kartonverpackung wird der Fruchtsaft durch Pasteurisation haltbar gemacht. Die Verkehrsbezeichnung ist „Fruchtsaft“ mit der Ergänzung „aus Fruchtsaftkonzentrat“.

Die Vorteile von Fruchtsaftkonzentrat liegen auf der Hand: Durch den Konzentrationsprozess kann der benötigte Lager- und Transportraum beachtlich verringert werden. Das reduziert die Kosten und zeigt entsprechend positive Auswirkungen auf die Umwelt. Darüber hinaus ist es möglich, die Abfüllung des Fruchtsaftes kontinuierlich nach Bedarf vorzunehmen, also auch über die Zeit der Ernte hinaus. Deshalb lassen sich durch die Lagerung von Fruchtsaftkonzentraten Jahre mit einer geringen Obsternte ausgleichen. Fruchtsaftkonzentrat behält die Qualität auch bei längerer Lagerzeit.

### **WEGWEISER UND ENTSCHEIDUNGSHILFE – DAS ETIKETT**

Fruchtsaft & Co. werden entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften klar und eindeutig gekennzeichnet. So kann sich der Verbraucher informieren und beim Kauf die Produkte vergleichen. Was auf einem Produkt wie gekennzeichnet werden muss – dafür gibt es

gleich eine ganze Reihe von Verordnungen. Das Etikett ist somit für den Verbraucher ein wichtiger Wegweiser und eine sinnvolle Hilfe bei der Kaufentscheidung.

### Der Blick auf die Vorderseite:

1. Die **Verkehrsbezeichnung**, z. B. „Orangensaft“, „Pflirsichnektar“, beschreibt das in der Verpackung enthaltene Produkt. Die Verwendung von Fruchtsaftkonzentrat muss zusammen mit dieser Verkehrsbezeichnung angegeben werden. „Direktsaft“ kann freiwillig gekennzeichnet werden.
2. Bei Frucht- und Gemüsenektar wird der **Mindest-Fruchtgehalt** in Prozent angegeben. Die Angabe „100 % Fruchtgehalt“ ist bei Fruchtsaft nicht vorgeschrieben, wird zur besseren Unterscheidung zwischen Fruchtsaft und Fruchtnektar jedoch vorgenommen. Bei fruchthaltigen Getränken ist die Kennzeichnung des Fruchtgehaltes freiwillig, erfolgt aber oft.

## Das Etikett als Visitenkarte

Fruchtsäfte und Fruchtnektare werden zur Information und zum Schutz des Verbrauchers entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften gekennzeichnet.

- 1 Verkehrsbezeichnung
  - 2 Mindest-Fruchtgehalt
  - 3 Füllmenge
  - 4 Herstellername und -anschrift
  - 5 Zutatenverzeichnis
  - 6 Mindesthaltbarkeitsdatum
  - 7 Loskennzeichnung
- Darüber hinaus als freiwillige Kennzeichnung:
- 8 EAN-Code





3. Die **Füllmenge** in Litern, also die Mengenangabe, hilft beim Preisvergleich zwischen unterschiedlichen Packungsgrößen.
4. **Die Angabe des Namens, der Firma und der Anschrift** des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers sind ebenfalls gesetzlich vorgeschrieben.

#### **Der Blick auf die Rückseite:**

5. Das **Zutatenverzeichnis** gibt Auskunft über verwendete Fruchtarten und die weitere Zusammensetzung des Produktes. Es befindet sich zumeist auf der Rückseite der Produktverpackung. Wenn das Produkt nur aus einer Zutat wie z. B. Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft besteht, ist es entbehrlich. Fruchtsäfte bestehen zu 100 Prozent aus der namengebenden Frucht.

Bei Produkten, die aus mehreren Zutaten bestehen, werden die Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufgeführt. So lautet das Verzeichnis z. B. bei Johannisbeernektar: „Zutaten: Wasser, Johannisbeersaft, Zucker“. Besteht ein Produkt aus mehreren Zutaten, die in der Verkehrsbezeichnung oder in einem Bild besonders hervorgehoben werden, muss im Zutatenverzeichnis oder bei der Verkehrsbezeichnung der Anteil dieser hervorgehobenen Zutat in Prozent angegeben werden. Beispiel: Bei einem Fruchtsaftgetränk, das mehrere Fruchtarten enthält, ist die Zutat Orangensaft besonders hervorgehoben (z. B. im Namen oder durch Bilder auf der Verpackung). Hier muss neben dem Gesamt-Fruchtgehalt im Besonderen der des Orangensaftes angegeben werden.

6. Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) informiert, bis wann die Qualitätsmerkmale und Inhaltsstoffe auf jeden Fall garantiert erhalten bleiben.
7. Die **Loskennzeichnung**, die der Identität der Lebensmittel dient, kann mit „L“ beginnen, so dass sie sich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet. Sie muss aus einer Buchstaben-, Ziffern- oder Buchstaben-Ziffern-Kombination bestehen. Die Loskennzeichnung kann durch das MHD ersetzt werden.

Darüber hinaus:

8. Bei der EDV-Abkürzung **EAN-Code** handelt es sich um eine spezielle, genormte Form des Strichcodes. Der EAN-Code dient in Europa im Wesentlichen der Warenauszeichnung, vereinfacht die Lagerhaltung und die Abrechnung an der Kasse. Über den EAN-Code und die Nummer kann jeder Artikel identifiziert und rückverfolgt werden.

## HEISS, BUNT, LECKER: FRUCHTSAFT-PUNSCH

Wer sagt, dass ein wärmendes Getränk Alkohol enthalten muss? Fruchtsaft-Punsche sind echte „Seelenwärmer“ an kalten Wintertagen! Einigen Fruchtsäften, die gerne für die Punsch-Zubereitung verwendet werden, sagt man viele gute Eigenschaften nach, so z. B. die Stärkung der Abwehrkräfte. Dabei sind sie leicht zuzubereiten, schmecken herrlich nach Winter, Weihnachten und gemütlichen Stunden. Bei der Vielfalt an Fruchtsäften könnte man an jedem Wintertag eine andere Kombination mit immer neuen Fruchtarten und Gewürzen ausprobieren.

### Orangepunsch mit Ingwer und Zitronengras



#### Zutaten für 4 Gläser:

1 Blutorange, unbehandelt  
80 g frischer Ingwer  
8 Stängel Zitronengras  
140 g Palmzucker (Ersatz: brauner Zucker)  
je 450 ml Blutorangen- und rosa Grapefruitsaft

#### Und so geht's:

Orange heiß waschen, dann trocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden.  
Ein schönes Stück Ingwer längs ebenfalls in vier dünne Scheiben schneiden, den Rest grob raspeln (mit Schale!). Zitronengras, bis auf vier Stängel zum Garnieren, klein schneiden und in einem Mörser leicht zerdrücken. Zusammen mit dem geraspelten Ingwer, Zucker und den Säften bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Dann den Herd ausschalten, zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Zusammen mit dem restlichen Zitronengras sowie Ingwer- und Orangenscheiben garniert servieren.

**TIPP:** Statt des Blutorangensaftes kann man auch Orangensaft nehmen!

### Gepfeffertter Orangen-Kirschpunsch



#### Zutaten für 4 Gläser:

1 EL schwarzer Pfeffer  
120 g brauner Zucker  
60 g getrocknete Sauerkirschen (oder Sauerkirschen aus dem Glas)  
500 ml Orangensaft  
300 ml Sauerkirchnektar  
4 grüne Pfefferrispen

#### Und so geht's:

Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und in einen Teebeutel geben. Zusammen mit Zucker, Sauerkirschen, Orangensaft und



Sauerkirschnektar bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen, dann den Herd ausschalten und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Teebeutel entfernen und nach Wunsch mit Pfefferrispen garnieren.

Die Säfte zusammen mit Zimt und Cranberries bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen, dann den Herd ausschalten und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Mit Ahornsirup süßen und zusammen mit den gerösteten Pinienkernen sowie den Birnenscheiben servieren.

**TIPP:** Es lohnt sich, verschiedene Früchte und Gewürze neu zu kombinieren. Apfelsaft schmeckt ebenso gut mit Zitronengras und getrockneten Kumquats.

### Apfel-Birnenpunsch mit Cranberries und Pinienkernen

#### Zutaten für 4 Gläser:

60 g Pinienkerne  
1 Birne, z. B. Williamsbirne  
2 TL Zitronensaft  
300 ml Apfelsaft  
500 ml Birnensaft  
4 Stangen Zimt  
100 ml Ahornsirup

#### Und so geht's:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Birne in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft bestreichen.



**TIPP:** Fruchtsäfte und -nektare bei der Zubereitung nur einmal kurz erhitzen. So bleiben möglichst viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Es ist ratsam, fertigen Punsch bei Bedarf lieber noch einmal kurz zu erhitzen statt ihn lange heiß zu halten.

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen und Daten wünschen, wenden Sie sich bitte an:

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.  
Klaus Heitlinger  
Geschäftsführer  
Mainzer Straße 253  
D-53179 Bonn  
Telefon: (02 28) 9 54 60-0  
[www.fruchtsaft.org](http://www.fruchtsaft.org)  
<http://blog.juice-news.de>

WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG  
Elisabeth Rechenburg  
Kollwitzstraße 7  
D-53639 Königswinter  
Telefon: (022 44) 9 24 9-0

[info@fruchtsaft.net](mailto:info@fruchtsaft.net)