

05.27.2019

SAFT-WISSEN IST KEINE WISSENSCHAFT: WARUM IST DER VERBRAUCHER BEIM THEMA FRUCHTSAFT SO UNSICHER?



Bonn, 27.05.2019. Trotz eines wachsenden Interesses an Lebensmitteln und deren Zusammensetzung bestehen beim Thema Fruchtsaft grundlegende Wissenslücken. Die Verbraucher sind verunsichert, wenn es um den Fruchtgehalt in Fruchtsäften oder dem Zusatz von Zucker geht. Das zeigen aktuelle Ergebnisse einer repräsentativen Online-Befragung in Deutschland. Dabei ist Saft-Wissen keine Wissenschaft. Was man über Fruchtsaft

wissen sollte und was es zu beachten gilt, zeigen unsere Saft-Fakten auf einen Blick.



Garantiert 100-prozentig
Den Umfrageergebnissen von Prof. Holger Buxel, Professor an der Fachhochschule Münster im Fachbereich Oecotrophologie, zufolge, ist für Verbraucher bei Fruchtsäften der Fruchtgehalt das wichtigste Kaufkriterium: 84 Prozent aller Befragten geben an, darauf genau zu achten. Eine Aussage, die eine grundlegende Unsicherheit zum Ausdruck bringt. Denn ein Fruchtsaft besteht per Gesetz immer zu 100 Prozent aus Frucht – egal ob der Fruchtsaft als Direktsaft oder als Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

angeboten wird. Dennoch nimmt etwa die Hälfte der Befragten (49 Prozent) an, dass Fruchtsaft aus Konzentrat weniger als 100 Prozent Frucht enthalten kann. Bei Direktsaft vermuten dies immerhin noch 20 Prozent der Befragten. Doch die Faustregel dafür ist ganz leicht:

FAKT: Steht das Wort Fruchtsaft alleine auf der Verpackung, ist immer 100 Prozent Frucht enthalten – ganz egal, ob Fruchtsaft aus Konzentrat oder Direktsaft. Da hier keine Abweichung zulässig ist, müssen

Hersteller den Fruchtgehalt nicht extra auf die Verpackung schreiben. Die Angabe 100 Prozent Fruchtgehalt erfolgt freiwillig.

Nicht alle Früchte würden als 100-prozentiger Saft schmecken. Sorten wie Johannisbeere, Sauerkirsche oder Rhabarber wären pur zu sauer und Sorten wie Aprikose oder Banane wären für einen reinen Fruchtsaft zu dickflüssig. Diese Obstsorten werden daher in flüssiger Form als Fruchtnektar angeboten. Je nach Fruchtart muss der Nektar zwischen 25 bis 50 Prozent Frucht enthalten. Das Etikett gibt Auskunft über Fruchtgehalt, Wasser sowie ggf. Zucker oder Honig.

Saft garantiert ohne Zusatz von Zucker

51 Prozent der Befragten sind davon überzeugt, dass Fruchtsaftkonzentrat zugesetzten Zucker enthalten kann. Bei Direktsaft denken dies 18 Prozent. Ein Irrglaube, denn genau wie frisch gepresste Fruchtsäfte enthalten auch handelsübliche Fruchtsäfte nur den natürlicherweise in der Frucht enthaltenen Zucker. Auch hier kann man sich stets sicher sein:

FAKT: Jeglicher Zusatz von Zucker in Fruchtsäften wurde bereits 2011 EU-weit verboten. Geregelt ist dies durch die Fruchtsaftverordnung* und gilt sowohl für Direktsaft als auch für Fruchtsaft aus Konzentrat.

Fruchtsaftkonzentrat versus Direktsaft

Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat werden von den Verbrauchern häufig als die „schlechteren“ Säfte wahrgenommen. Dabei unterscheiden sie sich lediglich durch ein anderes Herstellungsverfahren:

FAKT: Direktsaft wird nach dem Pressen der Früchte und einer kurzen Pasteurisation direkt abgefüllt. Hingegen wird bei der Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten dem Saft mittels Verdampfung schonend das Wasser entzogen. Transport- und Lagervolumen verringern sich dadurch erheblich - aus ökologischer Sicht absolut sinnvoll. Später wird das Konzentrat mit Wasser wieder aufgefüllt.

Auf der Verpackung muss ausgewiesen werden, wenn es sich um Fruchtsaft aus Konzentrat handelt. Die Angabe „Direktsaft“ kann dagegen freiwillig erfolgen. Übrigens darf die Herstellungsart keinen Einfluss auf Geschmack und Qualität des Safts haben. Per Gesetz müssen beide qualitativ gleichwertig sein.

Woher kommt diese „Saft“-Unsicherheit?

Obwohl die Gesetzeslage zum Frucht- und Zuckergehalt in Fruchtsäften eindeutig ist, halten sich bestimmte Fruchtsaft-Mythen seit langem hartnäckig. Häufig wird Fruchtsaft mit Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränken oder sogar mit Softgetränken gleichgesetzt, was zu einer Verallgemeinerung führt. Wer die drei oben beschriebenen Saft-Fakten kennt, kann sich als Experte bezeichnen, denn Saft-Wissen ist keine Wissenschaft!

* https://www.gesetze-im-internet.de/frsaftv_2004/BJNR101600004.html

[PRESSEBILD DOWNLOAD](#)