

APFELSAFT-VERKOSTUNG

*Schorle war
gestern. Heute
begeistern
sortenreine
Apfelsäfte, auch
als Begleiter
zum Menü – frisch,
komplex und
ohne Promille.
Hier sind unsere
Testsieger*

*„Beim Apfelsaft
ist es ähnlich wie beim
leichten Weißwein –
die knackige Säure gibt
Frische und Struktur.“*

Ina Finn, Sommelière

JONAS GOLD



Wer Durst hat, ist kein strenger Kritiker. Von dieser schlichten Sommerwahrheit profitieren all die Massenproduzenten und Wirte, die uns jetzt in der heißen Jahreszeit wieder literweise ihre undefinierbar süße, manchmal gar geschmacklich fragwürdige Apfelschorle auftischen – im Supermarkt, im Café, im Biergarten. „Was soll's?“, denken wir gnädig, solange die Sonne uns aufs Gesicht scheint und das Getränk uns einigermaßen erfrischt. Aber Genuss geht anders.

Immer häufiger wird Apfelsaft, mit 8,4 Litern Verbrauch pro Kopf und Jahr der beliebteste Saft der Deutschen, in Hofläden, Feinkostgeschäften und auf Wochenmärkten sortenrein angeboten – offensichtlich wollen immer mehr Kunden kein Einerlei. In der FEINSCHMECKER-Redaktion haben wir 60 sortenreine naturtrübe Apfelsäfte verkostet, mit einer zufällig rein weiblichen Jury aus Redakteurinnen, Mitarbeiterinnen und zwei Fachfrauen aus der Hamburger Gastronomie: Ina Finn, Sommelière und Chefin des Weinbistros „Villa Verde“, und Yvonne Tschebull, Österreicherin, Leiterin des Restaurants „Tschebull“.

Wer die intensiven Säfte kleiner Mostereien mit Discounterware vergleicht, mag kaum glauben, dass am Anfang doch eigentlich immer das Gleiche steht – ein Apfel. Im günstigsten Fall liegt der Unterschied nur daran, dass im Massenprodukt ein Apfelmix von verschiedenen Großplantagen steckt.



„Hurraaaa!! Der beste Apfelsaft kommt aus Österreich – für mich ist das natürlich keine Überraschung.“

Yvonne Tschebull, Gastronomin

IM GLAS

TEXT: SUSANNE SCHÄFER,
FOTOS: PIETER-PAN RUPPRECHT;
MITARBEIT: ANJA HAEGELE

Oft aber läuft die Herstellung grundlegend anders ab: Viele Säfte und Schorlen aus dem Supermarkt basieren auf Konzentrat, und das ist ein hochverarbeitetes Produkt. Die Äpfel werden dafür zunächst ganz normal gepresst, zentrifugiert und durch Pasteurisation keimfrei gemacht. Dann jedoch lässt man den Wasseranteil des Safts verdampfen, zurück bleibt eine sirupartige Masse. Die wasserlöslichen Aromen werden aufgefangen und separat zusammen mit dem Konzentrat aus Süd- oder Osteuropa, Südamerika oder Asien nach Deutschland verfrachtet. Hier schütten die Hersteller Konzentrat und Aromen wieder zusammen und verdünnen die Mischung mit Wasser. Wenig romantisch, dafür massentauglich und durch den platzsparenden Transport preisgünstig.

Auf der Verpackung muss zwar stehen, ob der Saft aus Konzentrat hergestellt oder als „Direktsaft“ ohne solche Manipulationen abgefüllt wurde (mehr zur Deklaration auf Seite 94) – aber die Herkunft des Konzentrats darf verschwiegen werden. Auf Nachfrage erfährt man etwas mehr. Aldi Süd zum Bei-



„Eine Fertigmischung kommt mir nicht ins Glas. Nach dem Test trink ich guten Apfelsaft lieber pur.“

Karin Szpott, Schlussredakteurin

*Ich bevorzuge Prinzen:
den Red Jonaprince
vom Herzapfelhof
und Kronprinz Rudolf
von Wetter.“*

Susanne Schäfer, freie Autorin



spiel bezieht das Apfelsaftkonzentrat für Schorle aus der EU, aus Chile und der Türkei. Edeka kauft das Konzentrat in Polen, das Unternehmen Sinalco verweist als Bezugsquellen wolkig auf „unterschiedliche Länder“, unter anderem in Mittel-, Ost- und Südeuropa. Wozu sich allerdings keines der gefragten Unternehmen bekennen mag: Viele Hersteller verwenden Apfelsaftkonzentrat aus China, ein großer Teil der deutschen Importe stammt von dort, wie Recherchen der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen ergeben haben. Das Land ist laut Welternährungsorganisation FAO einer der größten Apfelsaftkonzentrat-Produzenten weltweit, hat aber eben keinen guten Ruf. Lebensmittelkontrolleure monieren immer wieder hohe Werte an Schwermetallen und

Pestiziden. Doch wenn die Verbraucher nicht die klein gedruckte Angabe auf der Zutatenliste lesen (hergestellt aus Konzentrat), ahnen sie nicht, was sie da eigentlich trinken und aus welchem Erdteil die Äpfel stammen könnten. Da greift man doch lieber zu den Säften regionaler Erzeuger aus Deutschland, Südtirol oder Österreich wie Van Nahmen, Kohl, Wetter, Schuback. Und freut sich, wenn die von ihrem Handwerk erzählen.

Das Ehepaar Wetter aus Niederösterreich zum Beispiel kann man gut und gern mit qualitätsbewussten Winzern vergleichen,

so liebevoll und sorgsam gehen die beiden mit ihren Schätzen um. In Missingdorf erzeugen sie Säfte und Brände, machen dabei vom Baumschnitt bis zur Abfüllung alles selbst. Bei der Ver-



*„So unterschiedlich
schmeckt Jonagold:
von eher wässrig bis
duftend bratapfelig.“*

Anja Haegeler, freie Autorin

10 AUS 60: UNSERE FAVORITEN



Schuback: „Boskoop“

Frischer Saft mit komplexen, herzhaft apfeligen, beinahe cremigen Aromen und klarer Säure vom Familienbetrieb im Alten Land bei Hamburg. € 3 (0,7 l), Bezug: www.souvenir-kontor.de

Wetter: „Jonagold“

Intensive, besonders frische Nase. Komplexer, harmonischer Apfelgeschmack mit fein abgestimmter Säure. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at

Wetter: „Gravensteiner“

Familienbetrieb aus Niederösterreich, mit Abstand bester Produzent unserer Verkostung. Frühlingshafter Duft nach Blumenwiesen, klarer Geschmack mit tollem Aromen-Säure-Spiel. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at



kostung waren die sortenreinen Apfelsäfte dieses Produzenten dermaßen köstlich, dass wir die Inhaberin fragten, wie ihr das nur **gelungen sei**. „Das Wichtigste für einen Apfelsaft sind gute Äpfel“, sagt Helga Wetter, „deshalb gehen wir jeden Tag auf die Plantage und schauen, was die Bäume brauchen.“ Auf der gut zehn Hektar großen Obstwiese verwenden die Wetters keinen Kunstdünger, **sondern** nur Grasmulch, um den Humusgehalt des Bodens zu **verbessern**. So gedeiht eine Vielfalt an Gräsern und Kräutern, was Nützlinge wie Schmetterlinge und Schwebfliegen anlockt, die Schädlinge fressen – eine natürliche Alternative zu Pestiziden. Wenn an einem Baum die Früchte besonders dicht zu wachsen beginnen, zwickt das Ehepaar einzelne ab, damit von den anderen möglichst viele einen Platz an der Sonne bekommen. Das verringert zwar den Ertrag, aber um Masse geht es hier ja gerade nicht. Genauso wie bei gutem Wein.

Die neun sortenreinen Säfte von Wetter sind wirklich rein, denn jede Sorte ist zu einer anderen **Zeit reif**, von August bis November wird eine nach der anderen **abgeerntet** – von Hand. Fallobst kommt nicht in die Presse, weil es matschig oder angefault, den Geschmack beeinträchtigen könnte. Klar, dass diese Arbeit ihren Preis hat: Kosten manche Standardsäfte im Supermarkt nur einen Euro pro Liter, legt man für eine Flasche „Kronprinz Rudolf“ von Wetter das Fünffache hin. Dafür haben sortenreine Säfte ein besonders klares Profil, und man weiß, was man bekommt.

„Mein liebstes
Presseergebnis? So
ein Saft, der nach
einem Sommerabend
im Garten schmeckt.“

Gabriele Heins, Redakteurin



Schließlich gibt es Äpfel wie Jonagold, Boskoop oder Gravensteiner, die sich besser zum Entsaften eignen, während andere in unserer Verkostung deutlich abfielen. Elstar etwa oder Pinova schmeckten zu mild und zu süßlich, eher wässrig und breit. Dass solche Säfte dennoch ihre Berechtigung haben, bezeugen Sommeliers, die sie zu scharfen Gerichten empfehlen.

Auch in der Spitzengastronomie hat sich nämlich herumgesprochen, dass Saft nicht gleich Saft ist. Er kann Gästen, denen der Sinn nicht nach Wein steht, ein ebenbürtiger Ersatz und Menübegleiter sein, wie unsere Jurorin Yvonne Tschbull vom Restaurant „Tschbull“ bestätigt. Ganz ambitionierte Sommeliers stimmen unterschiedliche Säfte auf die Gerichte ab, feilen an einer Saftdramaturgie wie vom Weiß- zum Rotwein und schenken die Säfte nicht im Wasserglas, sondern im fein geschliffenen Weinkelch aus. ▶▶▶

Mehlhorns: „Boskoop“

Zarter apfeliger Duft, tolle honiggelbe Farbe. Das intensive Aroma des Saftes erinnert an Apfelstrudel. Sächsische Kelterei, seit 1934 in Familienhand.

€ 3 (0,75 l), Bezug:

www.saftmanufaktur.com



Wetter: „Kronprinz Rudolf“

Ein barock anmutender Saft aus einer alten Sorte, die 1873 anlässlich der Wiener Weltausstellung vorgestellt und nach Sisis Sohn benannt wurde. Intensiver Duft, voller Geschmack, sehr harmonische Säure. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at

Van Nahmen: „Rote Sternrenette“

Privatkelterei vom Niederrhein, bekannt für höchste Ansprüche. Die Rote Sternrenette ist eine alte, seltene Sorte, war wegen ihrer dunkelroten Schale früher der klassische Weihnachtsapfel. Dichter, gefälliger Geschmack, samtiges Mundgefühl, komplexe Aromen.

€ 3,95 (0,75 l), Bezug:

www.vannahmen.de



Dem Sommelier Benjamin Birk, Restaurantleiter der „Villa Rothschild“ in Königstein im Taunus, ist dabei besonders wichtig, dass Säfte aus der Region kommen, weil Aromastoffe beim Transport leicht verloren gehen. Außerdem achtet er auf den Begriff „Streuobst“, der sich seiner Beobachtung nach als Qualitätsmerkmal durchgesetzt hat: Auf Streuobstwiesen wachsen alte, hohe Bäume, die oft aromatischere Früchte tragen als junge Bäume von Plantagen. Birk, der sich für Säfte begeistert, bevorzugt Produkte von kleinen Erzeugern. Der Anbau im großen Stil bringe oft mit sich, dass der Produzent maschinell ernte. Faules Obst kann er so nicht optimal aussortieren. Den Säften gibt das leicht eine muffige Note. Unangenehm herauschmecken kann man auch, wenn unreifes Obst mit versaftet wurde: Unharmonische spitze Säure ist das Ergebnis.

Was verrät das Etikett?

„Apfelsaft“ ist **Fruchtsaft** aus 100 Prozent Äpfeln. Er wird als Direktsaft (nur filtriert und pasteurisiert) hergestellt oder aus Konzentrat, das bis zum ursprünglichen Wassergehalt verdünnt wird; Letzteres muss die Verpackung klar benennen, wenn auch nur klein gedruckt auf der Rückseite. Seit 2013 dürfen Hersteller Fruchtsäften keinen Zucker mehr zusetzen. Doch auch der natürliche Zuckergehalt kann hoch sein; in China etwa werden besonders süße Äpfel angebaut, die als Konzentrat auch in deutschen Säften und Schorlen landen. Manchmal schmeckt die **Apfelschorle** dann so süß und hat so wenig Säure, dass die Hersteller Zitronensaftkonzentrat dazugeben. Auch der Zusatz von natürlichen Aromastoffen ist erlaubt. Hinzugefügte Vitamine müssen gekennzeichnet werden, in Biosäften sind sie gar nicht erlaubt.

Selbst die Sommelière Ina Finn, die sonst mit Spitzenweinen zu tun hat, empfand angesichts solcher Feinheiten unser *tasting* keineswegs als Kinderkram. Mit höchster Konzentration probierte sie die sortenreinen Säfte: „Apfelsaft ist weniger komplex als Wein – die Herkunft zum Beispiel ist nicht entscheidend –, aber man kann ihn ähnlich verkosten und beschreiben.“

Noch etwas hat ein erstklassiger Saft mit gutem Wein gemeinsam: Er schmeckt am besten unverdünnt. Zwar empfiehlt Yvonne Tschebull Sorten wie Boskoop oder Rote Sternrenette auch als Schorle, weil sie so schön intensiv sind. Aber, ganz ehrlich, ein richtig guter sortenreiner Apfelsaft ist zu schade, um ihn zu verwässern, schmeckt er doch herrlich frisch nach gerade ange-

schnittenen Äpfeln, blühenden Wiesen oder gar Bratapfel und Honig. Also genießen wir ihn lieber pur – und trinken das Wasser gegen den großen Durst separat.

Lillinghofer: „Rote Sternrenette“

Fränkischer Bioland-Betrieb, alte Sorten, die auf Streuobstwiesen wachsen. Saft mit intensiv-vollreifem Duft und Honignoten im Geschmack. € 4,49 (0,7 l), Bezug: www.lillinghofer-obstbauern.de



Wetter: „Cox Orangen Renette“

Gute-Laune-Saft: Spritziger, klarer Duft und ein Geschmack, als würde man in einen frisch gepflückten Apfel beißen. Sehr harmonische, leichte Säure. € 5 (1 l), Bezug: www.wetter-brennerei.at



Herzappelhof: „Red Jonaprince“

Bäuerlicher Produzent aus dem Alten Land bei Hamburg. Eher lieblicher, dabei sehr harmonischer Saft mit rundem Aroma und genug Säure. Tolles Bukett. € 2,90 (0,7 l), Bezug: www.herzappelhof.de



Linumer Landhof: „Holsteiner Cox“

Brandenburger Mosterei, spezialisiert auf alte Apfelsorten. Der frische, säurebetonte Saft hat eine besonders schöne, dunkle Farbe. Ausgeprägter Duft, samtige, komplexe Aromen. € 3,15 (0,7 l), Bezug: www.obsthof-berg.de

