



1. Haltbar oder kühlfrisch

Der Überblick

2. Jenseits des Konzentrates

Die Saftarten

3. Was den Spreu vom Weizen trennt

Die Qualitätsmerkmale

4. Massiver Nachholbedarf

Saftentwicklungsland Deutschland

Kleines Saft ABC

Die fruchtsaftige Vielfalt

Haltbar oder kühlfrisch

Der Überblick

1.1 Saft ist nicht gleich Saft | Fruchthaltige Getränke*

Der genaue Blick ins Saftregal entdeckt nicht nur eine, sondern gleich mehrere Arten von fruchthaltigen Getränken. Da stehen Fruchtsäfte neben Fruchtnektaren und Fruchtsaftgetränken. Die deutsche Fruchtsaft-Verordnung regelt im Detail, wie viel Fruchtanteil die verschiedenen Saftarten enthalten müssen und was bei deren Herstellung sonst noch zu beachten ist. Alle Fruchtsafthersteller sind verpflichtet, diese Verordnungen sowie die EU-Fruchtsafttrichtlinie einzuhalten.

1.2 100% flüssiges Obst | Fruchtsaft*

Fruchtsaft besteht zu 100 Prozent aus „flüssigem Obst“. Er ist frei von Farb-, Konservierungs- oder sonstigen Zusatzstoffen. Nur wenn die Früchte wetter- bzw. erntebedingt zu wenig Zucker enthalten, ist gem. EU-Fruchtsafttrichtlinie der Zusatz von bis zu 15 Gramm Zucker pro Liter erlaubt. Darauf muss jedoch auf dem Etikett in der Zutatenliste explizit hingewiesen werden. In Deutschland wird diese „Korrekturzuckerung“ in aller Regel nicht verwendet. Eine Ausnahme bilden Multivitamin-Fruchtsäfte, denen verschiedene Vitamine zugesetzt werden. Aus den Angaben „Fruchtsaft“, „Direktsaft“ oder „aus Fruchtsaftkonzentrat“ ist zu entnehmen, wie der Fruchtsaft hergestellt wurde.

1.3 Heiß und haltbar | Nicht kühlpflichtiger Saft

Nicht kühlpflichtiger Saft wird erhitzt bzw. pasteurisiert, heiß abgefüllt und braucht danach bis zu 60 Minuten, um auf Zimmertemperatur abzukühlen. Dabei wird der ursprüngliche Geschmack signifikant verändert. Viele Vitamine gehen verloren. Erreicht werden allerdings lange Haltbarkeiten von mehr als 12 Monaten und niedrige Produktions-, Distributions- wie Lagerkosten. Im Handel wird haltbarer, nicht kühlpflichtiger Saft im Segment der alkoholfreien Getränke dem Teilsegment „Fruchtgetränke ohne CO₂“ zugeordnet.

1.4 Kühlfrisch und fruchtsaftiger | Kühlpflichtiger Saft

Kühlpflichtiger Saft wird je nach Hersteller in speziellen Pasteurisationsverfahren wärme- oder hitzebehandelt und in der Regel kalt abgefüllt. Er gelangt dann in einer geschlossenen Kühlkette bis in den Handel und die Gastronomie. Dabei werden der Vitamingehalt und der natürliche Geschmack geschont. Sie bleiben je nach Saftart und Produktionsverfahren fast vollständig erhalten. Der hohe Herstellungs- und Distributionsaufwand macht kühlfrischen Saft zwangsläufig etwas teurer als seine intensiv behandelten, lange haltbaren und ungekühlten „Geschwister“. Im Handel wird kühlpflichtiger Saft zunehmend dem Marktsegment „Chilled & Convenience Food“ zugeordnet.



* Quelle: Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V.

Jenseits des Konzentrates

Die Saftarten

2.1 Wie selbst gemacht | Frischsaft

Frischsaft gibt es in den Varianten „unbehandelt“ und „wärmebehandelt“. Er kommt frisch gepresst und ohne Zusätze direkt auf den Tisch oder in die Verpackung. Ungekühlt ist er nach wenigen Stunden verdorben. Selbst optimal gekühlt ist er nur wenige Tage haltbar. Deshalb ist unbehandelter Frischsaft für die klassischen Distributionswege des Handels nicht geeignet. Zur Bedienung des steigenden Bedarfs aus Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel ist deshalb – wie bei der Frischmilch – eine Wärmehandlung (Pasteurisation) und die Distribution in einer geschlossenen Kühlkette erforderlich. Mit hoch spezialisierten Produktions- und Abfüllverfahren kann eine Qualität erreicht werden, die im Geschmack vom Original kaum zu unterscheiden ist und auch den Vitamingehalt nur minimal beeinflusst. Zur Vermeidung von Verbraucherirritation sollten behandelte Frischsäfte mit dem Zusatz „erhitzt“, „wärmebehandelt“ oder „pasteurisiert“ ausgezeichnet werden.

2.2 Das Geschmackswunder | Direktsaft

Direktsaft besteht zu 100% aus Früchten, die im Ursprungsland - z.B. Brasilien, Spanien oder Florida - nach der Ernte direkt zu reinem Fruchtsaft verarbeitet werden. Man kann ihn bei gefrorener Lagerung noch bis zu 2 Jahre später weiter verarbeiten. Oder auch zur Erreichung einer besseren Qualität sofort nach dem Transport im Verbraucherland abfüllen. Bei der Abfüllung muss der Saft zwecks Keimfreiheit und Haltbarkeit pasteurisiert werden. Mit innovativen Produktionstechnologien und kühlfrischer Auslieferung kann bei Direktsaft eine Qualität erreicht werden, die z.B. von erstverkostenden Konzentratsaftverwendern nicht selten als „frisch gepresst“ eingestuft wird.

2.3 Der deutsche Standard | Konzentratsaft

Einem Konzentratsaft wurde bereits im Erzeugerland nach dem Pressen das Wasser entzogen. Dabei verliert er etwa 80% seines Volumens. Er kann deshalb kostengünstig gelagert, in die Verbraucherländer gebracht und weiterverarbeitet werden. Allerdings büßt der Saft bei diesem Verfahren auch viel von seinen natürlichen Aromen und Vitaminen ein. Der eingekochte „Saftsirup“ wird eingefroren und kann bis zu 12 Monate später durch Zugabe von Wasser wieder aufgemischt werden. Bei der Abfüllung wird er im Verbraucherland zwecks Haltbarkeit und Keimfreiheit erneut hitzebehandelt und verliert dabei noch einmal an Geschmack und Vitamingehalt. Deshalb dürfen verloren gegangene Vitamine und Aromen hinzugeführt werden. Ein solcher Saft darf als „100% Saft“ deklariert werden, allerdings nur mit dem Zusatz „aus Konzentrat“.

2.4 Besser als sein Image | Nektar

Nektar ist eine Sortenbezeichnung einer Fruchtsaftmischung, die im Wesentlichen Fruchtfleisch enthält. Manche Früchte eignen sich aufgrund des hohen Gehaltes an Fruchtsäure oder Fruchtfleisch nicht zur Verarbeitung. Das gilt z.B. für Bananen, Mangos, Erdbeeren und Pfirsiche. Damit sie überhaupt „trinkbar“ bzw. schmackhaft werden, müssen sie als Fruchtfleisch mit Wasser und Zucker verarbeitet werden. Der Mindestfruchtgehalt liegt laut Gesetz je nach Frucht zwischen 25% und 50%. Durch Erhöhung dieser Anteile entstehen wahre Köstlichkeiten. Leider gibt es auch Nektare, die normalerweise nicht mit Wasser und Zucker gemischt werden müssten. Diese Säfte werden aus reinen Preisgesichtspunkten hergestellt, da Wasser immer noch der günstigste Rohstoff ist. Sie haben dem Nektar auch den unverdienten Ruf als minderwertiges Billigprodukt eingebracht.

Jenseits des Konzentrates

Die Saftarten

2.5 Die fruchtsaftige Mixtur | Cocktail

Cocktail ist die Sortenbezeichnung einer Fruchtsaftmischung, die aus unterschiedlichen Saftarten oder Frucht- bzw. Geschmackssorten besteht, z.B. Multivitaminensaft, Mangomark mit Orangendirektsaft oder Orangenfrischsaft mit Erdbeermark. Die Qualität eines Cocktails variiert mit der Qualität der verwendeten Säfte.

2.6 Der geringste Saftanteil | Fruchtsaftgetränke*

Bei Fruchtsaftgetränken liefern die Früchte meist nur ihren Geschmack. Der Mindestfruchtgehalt liegt, abhängig von der Fruchtart, bei 6 bis 30 Prozent. Fruchtsaftgetränke zählen neben den kohlenensäurehaltigen Limonaden und Brausen zu den Erfrischungsgetränken. Neben kleinen Mengen Fruchtsaft enthalten sie Trinkwasser, natürliche Fruchtaromen, Zucker und gegebenenfalls Genussäuren.



* Quelle: Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V..

Was den Spreu vom Weizen trennt

Die Qualitätsmerkmale

3.1 Bei der Frucht fängt's an | Rohware

Die Saftqualität beginnt bei den verarbeiteten Früchten, bzw. der Erntequalität und den Anbau- und Klimabedingungen der Ursprungsländer. Die FSP FRISCHE pflegt deshalb seit mehr als 10 Jahren engste Kontakte zu den Lieferanten erster Qualität, kauft über das ganze Jahr die jeweils besten Ernten rund um den Globus direkt ein und gibt die Preisvorteile von Direkteinkauf und hoher Abnahmemengen an den Verbraucher weiter.

3.2 Nicht nur sauber sondern rein | Reinigung, Pressung und Hygiene

Früchte müssen vor der Verarbeitung gründlich gereinigt und von fehlerhaften oder minderwertigen Exemplaren sorgfältig getrennt werden. Beim Pressen von Orangen spielt z.B. eine Rolle, wie weit die Schale eingeschnitten wird bzw. ob und wie viel Schalenteile in den Saft gelangen. Bevor die Früchte bei der FSP FRISCHE gepresst werden, findet eine dreistufige Reinigung statt. Minderwertige Früchte werden in Handarbeit aussortiert. Der Orangensaft wird ausschließlich aus reinem Fruchtfleisch und nicht aus der Schale gewonnen. Kein Mitarbeiter betritt die Produktion ohne Hygieneschutz. Der gesamte Herstellungs- und Abfüllungsprozess erfolgt nach einem streng zertifizierten Qualitätssystem.

3.3 Die Mischung macht's | Rezepturen

Unabhängig von den Qualitätsunterschieden von Frisch-, Direkt- oder Konzentratsaft, Orangen aus Spanien schmecken anders als die Früchte aus Brasilien oder Florida. Die europäischen Verbraucher haben individuelle Geschmäcker, zum Beispiel in Sachen „Süße- oder Säuregrad des Orangensaftes“. Eine gleichbleibende Qualität erfordert deshalb die „richtige Erntemischung“, die auf den „individuellen Geschmack des nationalen Marktes“ abgestimmt werden muss. Die Qualität eines Nektars variiert mit dem Gehalt an Fruchtmark. Ein Cocktail variiert mit der Qualität der Saftarten aus denen er gemixt wird. Die FSP FRISCHE betreibt Forschung und Entwicklung in eigenen Laboren. Bei der Entwicklung neuer Rezepturen arbeitet sie mit den weltweit führenden Spezialisten zusammen. Und sie testet regelmäßig den individuellen Geschmack der Verbraucher, um in mehr als 15 Ländern Europas die jeweils geschmackvollsten Saftarten anzubieten.

3.4 Kühlen statt kochen | Pasteurisation, Kaltabfüllung und geschlossene Kühlkette

Art und Dauer der Pasteurisation wirken sich maßgeblich auf Geschmack und Vitamingehalt aus. Als Faustregel gilt - je länger ein Saft der Hitze ausgesetzt wird, umso höher ist die Haltbarkeit, aber auch der Verlust an Geschmack und Vitaminen. Bei der FSP FRISCHE werden die Säfte nur wenige Sekunden wärmebehandelt, danach sofort wieder auf ca. +4 Grad Celsius heruntergekühlt, umgehend kalt abgefüllt und in einer geschlossenen Kühlkette in die Kühlregale des Handels oder auf die gedeckten Tische der Gastronomie geliefert.



Was den Spreu vom Weizen trennt

Die Qualitätsmerkmale

3.5 Mit der Zeit geht die Qualität | Just in Time

Weltweiter Einkauf, Herstellung und Distribution müssen im Rahmen einer globalen Logistik vernetzt werden, um den Saft auf direkten Wegen möglichst frisch herzustellen und zum Verbraucher zu bringen. Die Zeit ist auch für Saft ein Qualitätskriterium. Denn selbst tiefgefrorene Direktsäfte oder Konzentrate weisen mit zunehmendem Alter Qualitätsverluste auf. Frischsaft darf nicht zwischen gelagert werden, bevor er ins Regal bzw. auf den Tisch kommt. Die FSP FRISCHE ist hier führend in Europa und zum Beispiel als einziger Hersteller in Deutschland in der Lage, Frischsaft für die Erfordernisse des Einzelhandels herzustellen.

3.6 Vorsprung durch Innovation |

Technologie, Know How und Preisleistung

Die industrielle Herstellung von frischen Säften ist ein hochsensibler Prozess, der kostenintensive Technologien und Anlagen, globale Logistik und viel Erfahrung erfordert. Die FSP FRISCHE ist ein Pionier auf diesen Gebieten. Sie betreibt seit mehr als zehn Jahren Forschung und Entwicklung und hat allein in Mönchengladbach mehr als 20 Millionen Euro in den Ausbau von Deutschlands modernstem Produktions- und Abfüllbetrieb für kühlfrische Säfte investiert. Seit 1993 optimiert und vernetzt sie die Qualitätsmerkmale, um den Verbrauchern die beste Qualität zum besten Preis anzubieten. Damit ist sie mit einem Marktanteil von 80% zum unangefochtenen Marktführer kühlfrischer Säfte in Deutschland geworden. Die Marke Paradise ist die Nr. 1 im Kühlregal und in der Gastronomie.



Massiver Nachholbedarf Saftentwicklungsland Deutschland

4.1 Noch unterentwickelt | Nischenmarkt

Im Durchschnitt trinkt der Deutsche mehr als 40 Liter Saft pro Jahr. Deutschland ist Weltmeister im Konsum von Konzentratsäften. Wissen über die erheblichen Qualitäts- und Geschmacksunterschiede der Saftarten ist allerdings kaum vorhanden. Nicht kühlpflichtige Säfte haben in Deutschland deshalb noch einen Anteil von über 99% am gesamten Saftmarkt. Kühlfrische Säfte machen derzeit also weniger als 1% vom Saftkonsum aus, während es z.B. in Frankreich ca. 10%, Holland ca. 16%, England ca. 30%, Schweden 35% sind. Der Europäische Durchschnitt liegt bei ca. 7%. In den USA sind es ca. 25%. Dementsprechend hoch sind der Nachholbedarf und die Wachstumspotentiale in Deutschland.

4.2. Top-Wachstum und Wertschöpfung | Chilled & Convenience Food

Seit Jahren steigt das Körper- und Gesundheitsbewusstsein. Damit wächst der Bedarf nach natürlichen und gesunden Produkten. Der gesellschaftliche Wandel mit Zeitknappheit und veränderten Prioritäten haben auch die Ernährungsgewohnheiten stark verändert. Snacks und Fertigprodukte, die als Ersatz für Hauptmahlzeiten verzehrt werden, sind ein Ausdruck des veränderten Ernährungsverhaltens. Damit ist das Marktsegment „Chilled und Convenience Food“ entstanden. Es bietet dem Verbraucher überzeugende Vorteile hinsichtlich Frische, Qualität sowie Zeitersparnis und erreicht damit dynamische Zuwachsraten. Dafür greifen Verbraucher gern tiefer in die Tasche. Hersteller wie Handel finden hier die Möglichkeiten, neue Konzepte und Produkte mit verbesserter Wertschöpfung in den Markt zu bringen.

4.3 Bestseller mit Riesenpotential |

Kühlfrischer Saft

Kühlfrische Säfte sind nicht nur frisch, lecker und gesund. Sie ersparen auch viel Zeit, z.B. für den Einkauf von Früchten und das „Selberpressen“. Dabei sind sie auch noch günstiger als zum Beispiel 15 - 20 Orangen, die in einem Liter Frisch- oder Direktsaft verarbeitet sind. Sie gehören deshalb mit jährlichen Zuwachsraten von über 30% zu den dynamischsten Teilsegmenten im Marktsegment „Chilled und Convenience Food“ sowie im Lebensmittelmarkt überhaupt. Nach einhelliger Expertenmeinung wird sich das nachhaltige und stark überdurchschnittliche Wachstum mindestens bis 2010 fortsetzen.

