

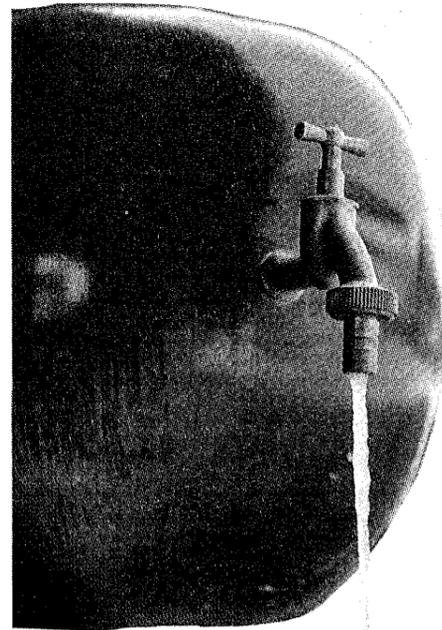
Rein pflanzlicher Saft? Keine klare Sache

27.7.15

Heimische Saftproduzenten geben dem naturtrüben Most den Vorzug - keine Klärung mit Gelatine

VON ANDREA HEMPEN

KREIS HILDESHEIM. Da wirbt ein großer deutscher Saftproduzent damit, dass seine Säfte garantiert vegan sind. Doch wie das? Ist Fruchtsaft nicht von Natur aus rein pflanzlich? Von wegen. Die klaren Säfte haben es meist in sich. Geklärt werden die nämlich in der Regel mit tierischen Produkten, wie etwa Gelatine.



Im naturtrüben Apfelsaft ist in der Regel auch nur Apfel drin. Nur ohne tierische Zusätze ist das Getränk auch tatsächlich vegan.



Bei naturtrüben Säften sollte der Verbraucher indes auf der sicheren Seite sein. Klarheit bringt meistens das Etikett. Ein gelbes „V“ kennzeichnet das vegane Lebensmittel.

In einem Hildesheimer Bioladen stehen Flaschen mit klarem, veganem Birnensaft eines Produzenten aus dem Wendland im Regal. Wie der geklärt wird? Da ist „Die Knolle“ Inhaber Thomas Rübiger überfragt. Die Antwort weiß Frank Wiegmann, Marketingmann beim Saftproduzenten Voelkel: „Wir klären mit Ultrakohlefiltration.“ Manche Produzenten würden auch zu Wollfiltern greifen. Die Gelatine-Klärung ist für Wiegmann ein Auslaufmodell. Dass klarer Saft ohne den Einsatz von Gelatine gewonnen wird, hält Lebensmitteltechnikerin Petra Graf allerdings für unwahrscheinlich. Die Inhaberin der Groß Lobker Moselei Wöhleke berichtet, dass Gelatine zur Standardklärung der Säfte genutzt wird. Im Gegensatz zu industriellen Saftproduzenten berechnen die Groß Lobker die Zutaten „sehr genau“, wie die Firmenchefin berichtet. Außerdem werden dem Erzeugnis pektolytische Enzyme (pflanzlich) zugeführt, um eine höhere Ausbeute aus den Früchten zu erhalten. Eine nicht eben günstige Zutat, so Petra Graf.

„Die Produktion eines naturtrüben

Saftes ist nicht nur besser, sondern auch günstiger“, erläutert die Groß Lobker Fachfrau. Ihr Unternehmen versucht, das durch einen Preisunterschied deutlich zu machen. Der naturtrübe Saft ist zehn Cent billiger, als der klare. Dennoch steht das teurere Produkt bei den meisten Kunden hoch im Kurs. Wenn mäkeldnde Kinder den trüben Saft nicht trinken wollen, greift Petra Graf gerne zu einer kleinen List. Sie rät den Eltern mit dem Nachwuchs „Blinde Kuh“ zu spielen und die Kinder mit verbundenen Augen die Säfte probieren zu lassen. Für Petra Graf ist klar, dass der trübe Saft dabei das Rennen macht. Dem naturtrüben Getränk gibt die Frau übrigens auch den Vorzug bei einer Saftschorle - gemischt wird bei ihr nur mit Leitungswasser.

Bei Sundermeyer in Wendhausen hat der Kunde gar keine Wahl, dort gibt es nur trüben Most. „Unsere Säfte schmecken nie gleich“, erklärt Chef Gerd Sundermeyer. Bei seinen Produkten sei heraus zu schmecken, ob die Äpfel früh im Herbst (säuerlich) oder im Frühjahr (süß) gepresst worden sind. Von Zusätzen hält der Obstbauer nichts. Selbst gespritzt würde auf seinen Plantagen nicht auf Verdacht, sondern erst wenn die Krankheit des Obstes sichtbar ist. „Neulich las ich, dass es bei Wein allein 150 Stoffe verwendet werden können, die



nicht deklariert werden müssen“, so der erstaunte Sundermeyer.

Auf bessere und eindeutige Etikettierungen setzt Bio-Laden-Chef Thomas Rübiger. Zumindest bei veganen Waren. Zunächst seien die Produzenten sehr zögerlich gewesen. Doch als die Anfrage nach diesen Produkten boomte, legten beispielsweise Tofu-Produzenten auch bei der Kennzeichnung nach. „Teilweise haben deren Umsätze sich in den vergangenen Jahren vervierfacht“, berichtet Rübiger. Dennoch müssen Veganer noch sehr genau hinsehen, etwa bei der

In der riesigen Presse auf dem Obsthof Sundermeyer wird der Saft aus den Früchten gepresst.

Fotos: Heidrich

Weinwahl. Um den Rebsaft zu klären, arbeiten nämlich einige Winzer mit Hühnerweiß. „Richtig schwierig wird es, wenn zum Beispiel mit Gelatine geklärte Essige für die Senfproduktion weiter verwendet werden“, erklärt Rübiger. Das sei oft nicht gekennzeichnet und damit für den Verbraucher nicht mehr nachzuvollziehen. Doch der Bioladen-Chef weiß, dass die Kunden, die sich vegan ernähren, in der Regel sehr gut über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln informiert sind. Sie wissen beispielsweise, ob einem Brot Honig beigegeben wurde oder nicht. Überhaupt sind Rübigers Kunden keine Bewohner des Tals der Ahnungslosen. „Das Verbraucherverhalten hat sich geändert“, sagt Rübiger. Seiner Meinung nach würden auch Kochsendungen dazu beitragen, dass die Menschen mehr Wert auf Lebensmittelqualität legen, ihnen die Produktion und die Bedingungen nicht schnurz sind.

Stichwort: Fleischlos

Vegetarier verzichten bei der Ernährung auf Produkte von getöteten Tieren. Sie essen weder Fleisch noch Fisch, wohl aber Produkte von Tieren, wie Eier, Milch oder Honig. Beim Vegetarismus gibt es Untergruppen. Einige verzichten auf Fleisch, essen aber Fisch, andere meiden Eier, nehmen aber Milchprodukte zu sich. Viele sich pflanzlich ernährende Ver-

braucher lehnen auch Lebensmittel, die mit nicht deklarierungspflichtigen Stoffen wie etwa Gelatine geschönt wurden, ab. Aus dem Vegetarismus entwickelte sich der Veganismus. **Vegan** lebende Menschen verzichten nicht nur auf sämtliche tierische Nahrungsmittel, sondern auch auf jegliche tierische Produkte, wie etwa Leder oder Wolle in der Kleidung.

Frutarier sind noch strenger. Sie essen ausschließlich pflanzliche Produkte, achten aber darauf, dass die Pflanze nicht beschädigt wird. Auf ihrer Speisekarte stehen Nüsse, Obst und Samen. Anhänger der **Raw-Food-Bewegung** verzichten auf Gekochtes. Auf ihren Tisch kommt ausschließlich Rohkost, also ungekochtes Obst und Gemüse. am