

10.22.2020

EINE REPRÄSENTATIVE UMFRAGE ZU FRUCHTSAFT ZEIGT: DEUTSCHLAND IST FRUCHTSAFT-WELTMEISTER HAT ABER NACHHOLBEDARF BEIM FAKTEN-WISSEN



Bonn, 22. Oktober 2020 – Ob zum Frühstück, als fruchtiger Kick zwischendurch oder als Belohnung nach einem anstrengenden Arbeitstag – die Deutschen lieben Fruchtsaft und sind sogar seit vielen Jahren Fruchtsaft-Weltmeister. Doch obwohl Fruchtsaft hierzulande so beliebt ist, sind viele Verbraucher unsicher, wenn es um

dessen Zusammensetzung geht; besonders in Bezug auf den Frucht- und Zuckergehalt. Das zeigen 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 drei Saft-Fakten auf einen Blick.

Obwohl die Gesetzeslage zum Frucht- und Zuckergehalt in Fruchtsäften eindeutig ist, halten sich einige Fruchtsaft-Mythen sehr hartnäckig. Das zeigen die Umfrageergebnisse von Prof. Holger Buxel, Professor an der Fachhochschule Münster.

Etwa die Hälfte der Befragten (49 Prozent) nimmt an, dass Fruchtsaft aus Konzentrat weniger als 100 Prozent Frucht enthält. Bei Direktsaft vermutet dies immerhin noch ein Fünftel. Doch die Faustregel dafür ist ganz leicht:

Basiswissen: Fruchtsaft ...

		
... enthält nie zugesetzten Zucker	... besteht immer aus 100 % Frucht	... auch aus Konzentrat = 100 % Fruchtsaft

Quelle: VdF

Fakt 1: Steht Fruchtsaft 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.

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.

Fakt 2: 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. Der Zucker stammt immer aus der Frucht selbst.

Diese Ergebnisse zeigen auch, dass die Befragten einem Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat kritischer gegenüberstehen und ihn als den „schlechteren“ Saft wahr nehmen.

Nicht nur denken über 50 Prozent, dass Zucker zugesetzt werden darf und keine 100 Prozent Frucht enthalten sind, sondern ebenfalls so viele sind der Meinung, dass Farb- oder Konservierungsstoffe beziehungsweise Wasser zugesetzt werden dürfen. Da überrascht es wenig, dass 60 Prozent der Befragten angeben, Direktsaft zu bevorzugen. Aber auch hier hat die Fruchtsaftverordnung klare Regeln:

Fakt 3: Es handelt sich bei Direktsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat um zwei verschiedene Herstellungsverfahren mit dem selben Ergebnis: 100 Prozent Fruchtsaft ohne Zusätze. Per Gesetz muss die Qualität eines Fruchtsaftes aus Konzentrat mit der eines Direktsaftes vergleichbar sein.

Wo genau liegen also die Unterschiede von Direktsaft und Fruchtsaft aus Konzentrat?

Direktsaft wird nach dem Pressen der Früchte und einer kurzen Pasteurisation „direkt“ abgefüllt.

Bei der Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten wird dem Saft nach dem Pressen mittels Verdampfung schonend das Wasser entzogen. Das bringt verschiedene Vorteile: Das Transportvolumen, Lagervolumen und Kosten werden gespart, was auch aus ökologischer Sicht sinnvoll ist. Die Konzentrate können gut auch über mehrere Jahre gelagert werden, was hilft, in ernteschwachen Jahre Engpässe auszugleichen. Später wird das Konzentrat mit Wasser wieder aufgefüllt.

Die Fakten zur Fruchtsaft-Herstellung gibt es [hier](#) als kurzes Video.