

Presseinformation

Graz, 10. Dezember 2019

Acht Solo-Landessieger und drei Doppel-Landessieger am Podest: Noch buntere Natursaft-Vielfalt vom Bauernhof

Vizepräsidentin Maria Pein: Direktsäfte vom Bauernhof schmecken einfach besser, sind ehrliche Getränke und gesunde Durstlöscher – ganz im Gegensatz zu eingedickten und rückverdünnten Konzentrat-Säften aus fernen Ländern

Drei Doppel-Landessieger, acht Solo-Landessieger. Die Landwirtschaftskammer hat unter dem strengen Auge einer 14-köpfigen Expertenjury die besten Natursäfte des Landes auf das Podest gehoben. Gleich drei Obstveredler erzielten aufgrund der hervorragenden Qualitäten einen Doppel-Landessieg: Gertrude und Franz **Schneeflock** aus Thannhausen sind gleichzeitig Aufsteiger des Jahres (*Apfelsaft klar und Mischsaft*). Wolfgang **Lang** aus St.Johann/Herberstein hat sich mit seinem Doppelsieg in die Riege der Arrivierten katapultiert (*Aronia-Saft, Pfirsich-Nektar*). Und auch die Saft-Pioniere Johanna und Alois **Kaufmann** erzielten einen Doppel-Landessieg (*Eistee vom Apfel und Erdbeer-Nektar*). Solo-Landessiege gingen an Elisabeth und Werner **Schneeflock** aus Puch/Weiz (*Apfelsaft klar sortenrein*), Hermann **Gangl** aus Krumegg (*Apfelsaft naturtrüb*), Stefan **Weissenbacher** aus Wieden/Lindberg (*Apfel-Johannisbeer-Saft*). Weiters Franz **LampI-Küssner** aus Straß (*Traubensaft*), Andrea **Pörtl** aus Pöllau (*Hirschbirnen-Saft*), Maria **Semlitsch** aus Klöch (*Marillen-Nektar*), Franz **Reindl** aus Fehring (*Birnen-Nektar*) und Gottfried **Trummer** aus Gnas (*Johannisbeer-Nektar*).

Pein: Direktsäfte vom Bauernhof sind ein ehrliches Getränk. „*Direktsäfte vom Bauernhof schmecken einfach besser, sie sind ehrliche Getränke und gesunde Durstlöscher*“, sagt Vizepräsidentin Maria **Pein**. Steht die Bezeichnung „Saft“ auf dem Etikett, dann ist 100 Prozent Frucht drinnen. Regionale Säfte sind generell frei von Zuckerzusätzen und frei von zugesetzten Aromastoffen. Das bestätigt auch der Ende Oktober als Blindverkostung durchgeführte Geschmackstest der Landwirtschaftskammer mit Profi-Verkostern (wie Barbara **Siegmund**, TU Graz). Dabei ging bäuerlicher Direktsaft als klarer Testsieger hervor und erhielt die Noten „Sehr gut“ und „Gut“. Weit abgeschlagen und mit der Note „Unbefriedigend“ platzierte die Experten-Jury die Apfelsäfte aus Konzentraten ferner Länder wegen ihres nach karamellisierten Kochtönen riechenden



Einheitsgeschmacks ohne Fruchtnoten. Konzentrate sind eingedickte Säfte, denen man im Zuge des Eindickens die Aromen entzieht und später beim Rückverdünnen wieder zusetzt.

Nachfrage nach regionalen Säften steigt. Interessante Chance für Obstbauern. *„Die Nachfrage nach Säften aus der Region sowie vom Bauernhof steigt“*, freut sich auch Verkostungschef Georg **Thünauer**. Die Saftherstellung gewinnt für Obstbauern an Bedeutung. **Thünauer**: *„Immer mehr Obstbauern veredeln ihr Obst statt es als Rohware zu verkaufen. Die Saftherstellung ist eine gute Möglichkeit, um mit einem neuen Standbein die Zukunft der Höfe abzusichern.“* Aufgrund der steigenden Beliebtheit und Nachfrage nach Natursäften vom Bauernhof und um die Kundenwünsche zu erfüllen, hat die Landwirtschaftskammer zehn neue Kategorien bei der Landesprämierung geschaffen. Statt bisher vier Landessieger gibt es ab sofort 14 Landessieger. *„Die Saftvielfalt vom Bauernhof wird künftig noch bunter werden“*, sagt **Thünauer**.

Store-Check der Landwirtschaftskammer deckt auf: Fast zwei Drittel der Apfelsäfte werden aus energieaufwendig eingedicktem und wieder rückverdünntem Billigkonzentrat von irgendwoher hergestellt. 70 Prozent der Bevölkerung erwarten sich, dass der Apfelsaft von Äpfeln aus Österreich stammt (Marketagent.com, August 2019). *„Die Realität schaut anders aus. Unser Apfelsaft-Store-Check zeigt uns, dass die tatsächliche Herkunft der Äpfel von Apfelsäften bei 60 Prozent der untersuchten Säfte verschwiegen wird, weil mit hoher Wahrscheinlichkeit keine heimischen Äpfel verwendet werden. Und: Vor allem die Tetrapack-Säfte stammen zu über 80 Prozent von energieaufwendig eingedicktem und wieder rückverdünntem Apfelsaft-Konzentrat von irgendwoher, dem Aromen zuvor entzogen und dann wieder zugesetzt werden“*, sagt Herbert **Muster**, Leiter des Obstbaureferates der Landwirtschaftskammer.

Plakette und Auszeichnung. Erkennbar sind die prämierten Säfte vom Bauernhof am runden Aufkleber auf der Flasche. Je nach Auszeichnungsgrad klebt auf der Flasche „Landessieger 2020“, „Gold 2020“ oder „Silber 2020“. Generell sind Säfte vom Bauernhof exakt gekennzeichnet. Auf der Flasche stehen Name und Adresse des bäuerlichen Herstellers, um den Saft bis zum Bauernhof zurückzuverfolgen. Weitere Angaben sind: Bezeichnung der Fruchtart, Füllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360