



ANGEPIESEN WIE FEINSTE WEINE,
EROBERN SORTENREINE SÄFTE DEN MARKT

Von MARGIT STOFFELS

Topaz flutet den Mund mit samtiger Süße. Augen zu. Bilder von blühenden Wiesen. Bienen summen an einem Sommernachmittag. Großmutter's Kuchen duftet ... Vorsicht! Topaz ist ein Zaubertrank. So stark, dass er einen in die Kindheit zurückversetzen kann. Man könnte Topaz für einen Wein halten in seiner weißen Bordeaux-Flasche mit dem goldenen Schriftzug am Halsetikett. Topaz stammt aus dem Jahrgang 2008 und hat ein Mostgewicht von 52 Grad Oechsle. Die Auflage aus der Kelterei van Nahmen ist begrenzt auf 9652 Flaschen.

Topaz ist ein Apfelsaft. Ein Vertreter einer neuen Generation von Säften, sortenreinen Fruchtsäften mit genauer Herkunftsbezeichnung, selbstverständlich in Bioqualität. Edle Tropfen, die im Begriff sind, den Smoothie als Trendgetränk abzulösen. Die marzipanartigen

da, ferngesteuerten Großstadtmenschen das Schälen und Käsen von Obst zu ersparen. »Typische Smoothie-Verwender«, hat die Gesellschaft für Konsumforschung ermittelt, sind zwischen 30 und 35 Jahre alt und verfügen über ein Haushaltsnettoeinkommen von mehr als 2500 Euro. Die Zielgruppe mag krisenbedingte etwas geschmupft sein. Doch das flüssige Functional Food mit gutem Ökologiewein, das mit scheinbar handgezeichneten Etiketten seine industrielle Herkunft verschleiert, hatte immer ein Geschmäcker. Nirgendwo ist geregelt, was dem sein darf.

Überhaupt ist es etwas unüblich geworden im Süßladen. Früher war klar: So genannte Fruchtsaftgetränke enthalten maximal 50 Prozent Fruchtanteil, Nektar maximal 50 Prozent. Der Rest war Zucker und Wasser oder irgendwas mit E. Nur Fruchtsäfte mussten 100-prozentig sein, bestanden aber oft aus rückverdünntem Konzentrat und schmeckten entsprechend flach. Deshalb waren 100 Prozent nur genug. Direktsaft, am besten aus kontrolliertem Anbau, sollte es bitte schon sein. Schmecken musste er natürlich auch, was nicht automatisch der Fall war, nur weil er von netten Menschen gepresst wurde.

Nun kommen neue Begriffe hinzu. Muttersaft etwa. Dabei handelt es sich um die erste Pressung misst aus allen sekundären Pflanzenstoffen drin. In der Manufactur-Phase der Fabrikannten ist von Zachtbüchchen die Rede, von Maischenanderten und optimaler Trinkspermat. Mancher Hersteller sieht eine Zukunft für den Beruf des »Säfte-Sommeliers«, ein anderer empfiehlt »vor dem Öffnen saftiges Schürsteln.«

Trinksaftsorten wie Veltliner und Zweigelt kommen als gehäufte Säfte aus Österreich. Eine Kelterei in Bayern versucht gar. Weine wie Merlot und Burgunder mit Fruchtsäften nachzusupplieren. Auch Großproduzenten, die sonst eher undefinierbare Pompe in den Markt pumpen, stehen mit und stellen gekühlte Direktsäfte ins Regal. Ein Trend, wie er nur in Deutschland entstehen kann.

Die Deutschen sind Weltmeister beim Saft. Rund 40 Liter aus industrieller Produktion fließen pro Kopf und Jahr durch ihre Köpfe. Damit trinken sie sogar den gesundheitsfördernden USA (rund 33 Liter) den Rang ab, wo Hippies den Smoothie erfanden und es seit den 20er Jahren Safthaus gibt. Am beliebtesten in Deutschland ist Apfelsaft, gefolgt von Orangen- und sogenannten Multivitaminensaft, einer klebrigen Restverwertung, die nach gar nichts mehr schmeckt, aber das diffuse Gefühl strahlt, man gönne sich etwas Gutes.

Nun erwacht das Bewusstsein dafür, welche Körperlichkeit die Natur zu bieten hat – wenn man sie richtig behandelt, für ein paar Euro mehr, oft aus regionaler Produktion. In Restaurants werden bereits die Namen der Keltereien auf der Karte verzeichnet. Aber ein Ersatz für Wein sind Säfte nicht, weil sie nicht so komplex sind oder, wie Billy Wagner, Sommelier in der Berliner Weinbar Rutz sagt, »nicht das Gesamtpaket liefern«. Für Kinder und Jugendliche aber seien sie ideal zum Essen, besonders wenn die Säfte in Weingläsern kredenzt würden, die denen der Erwachsenen überlegen seien. Und noch etwas: Nach einem Glas Hirschkäse schmeckt einem einfach keine Cola mehr.

38

Von MARGIT STOFFELS

Topaz flutet den Mund mit samtiger Süße. Augen zu. Bilder von blühenden Wiesen. Bienen summen an einem Sommernachmittag. Großmutter's Kuchen duftet ... Vorsicht! Topaz ist ein Zaubertrank. So stark, dass er einen in die Kindheit zurückversetzen kann. Man könnte Topaz für einen Wein halten in seiner weißen Bordeaux-Flasche mit dem goldenen Schriftzug am Halsetikett. Topaz stammt aus dem Jahrgang 2008 und hat ein Mostgewicht von 52 Grad Oechsle. Die Auflage aus der Kelterei van Nahmen ist begrenzt auf 9652 Flaschen.

Topaz ist ein Apfelsaft. Ein Vertreter einer neuen Generation von Säften, sortenreinen Fruchtsäften mit genauer Herkunftsbezeichnung, selbstverständlich in Bioqualität. Edle Tropfen, die im Begriff sind, den Smoothie als Trendgetränk abzulösen. Die marzipanartigen