



Essen & Trinken **Test Apfelsaft**

Alle anderen Produkte weisen deutlich niedrigere Gehalte auf.

Vitamin C macht die Säfte hell. Dabei ist es ganz normal, dass naturtrüber Apfelsaft dunkler ist

Bei der Verkostung zeigte sich, dass mehrere Säfte einen Fehlgeschmack aufwiesen, während sich andere sehr sauer präsentierten. Wieder andere erfüllten zwar die grundlegenden Kriterien, waren andererseits aber auch nicht so überragend, dass sie die Höchstpunktzahl von 20 verdient hätten. Die besten Säfte im Test – das sind der **Albi Direktsaft Apfel Naturtrüb** und der **Apfelsaft von Streuobstwiesen** der Obstkelterei van Nahmen – glänzten mit immerhin 17 Punkten und erhielten dafür ein „sehr gut“. Am anderen Ende der Skala bewegten sich drei Produkte mit zwölf bzw. elf Punkten. Diese waren für die Prüfer im Bereich Sensorik nur „ausreichend“.

Schließlich interessierte uns der Aspekt der Regionalität. Dazu fragten wir die Hersteller nach dem Standort der Kelterei, der Herkunft der Äpfel und wo es das Produkt zu kaufen gibt. Hier fällt auf, dass die meisten Säfte im Test

TEST Apfelsaft	Landkreis-Apfelsaft, Trüb	Naturgarten Apfelsaft aus Streuobst, Naturtrüb	Naturtrüber Apfelsaft von Streuobstwiesen	Albi Direktsaft Apfel Naturtrüb	Amecke Wilde Obstwiese Apfelsaft Naturtrüb	Becker's Bester Naturtrüber Apfelsaft
Anbieter	Bitterfelder Fruchtsäfte	Voelkel (Reformhaus)	Obstkelterei van Nahmen	Albi	Amecke	Becker's Bester
Preis pro Liter / Preisaufschlag für Streuobst	1,50 Euro / ja	2,13 Euro / keine Angabe	1,99 Euro / ja	1,26 Euro / nein	1,19 Euro / nein	1,20 Euro / keine Angabe
Standort der Kelterei / Herkunft der Äpfel / Verbreitungsgebiet des Saftes	Walldingen, BW / Landkreis Böblingen, bis zu 70 km um die Kelterei / Landkreis Böblingen	Pevedorf, Niedersachsen / überwiegend Deutschland, außerdem Osteuropa / überregional	Hamminkeln, NRW / Münsterland, Niederrhein / Münsterland, Rheinland, Ruhrgebiet	Berghülen, Schwäbische Alb, BW / hauptsächlich Schwäbische Alb und Bodensee / Deutschland	keine Angabe / Baden-Württemberg und Bayern / überregional	Eisleben, Sachsen-Anhalt / über 90% deutsche Äpfel, meist bis 150 km zur Kelterei / Nord- und Westdeutschland, Großraum Berlin
Streuobst ausgelobt / Anteil	ja / 100 %	ja / 100 %	ja / 100 %	nein / ca. 60 %	ja / 100 %	nein / ca. 8 %
Patulin	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Aluminium	Spuren	nein	Spuren	Spuren	Spuren	Spuren
Pestizidbelastung	Spuren	nein	nein	Spuren	nein	nein
Hinweis auf mikrobiellen Verderb	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Vitamin C-Zusatz	nein	nein	nein	ja	nein	ja
Testergebnis Inhaltsstoffe (60 %)	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	sehr gut	gut
Aussehen	gelbbraun, trüb	gelb, trüb	hellgelb, trüb	hellgelb, trüb	braungelb, trüb	hellgelb, trüb
Geruch	fruchtig, nach reifem Apfel	fruchtig, frisch, nach reifem Apfel	harmonisch, fruchtig, nach Apfel	fruchtig, nach reifem Apfel	fruchtig, süßlich, nach Apfel	fruchtig, frisch, nach Apfel
Geschmack	fruchtig, harmonisch, nach Apfelsaft	fruchtig, harmonisch, nach Apfelsaft	fruchtig, süß, harmonisch, nach Apfelsaft	süß, fruchtig, harmonisch, aromatisch, nach Apfelsaft	fruchtig, säurebetont, nach Apfelsaft	süß-sauer, harmonisch, fruchtig, nach Apfelsaft
Gesamtpunktzahl (max. 20 Punkte)	16	16	17	17	14	16
Testergebnis Sensorik (40 %)	gut	gut	sehr gut	sehr gut	befriedigend	gut
Weitere Mängel	ja	ja	ja	ja	nein	ja
Testergebnis Weitere Mängel	gut	gut	gut	gut	sehr gut	gut
Anmerkungen	1)	1)	1)	1)	7)	1) 3)
Gesamturteil	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut

zwei Noten: ein Patulingehalt von 20 µg/kg, wobei sich die Bewertung auf ein 6-jähriges Kind von 23 kg Körpergewicht und einen Verzehr von 250 ml Saft pro Tag bezieht. Zugrunde gelegt wurde die vorläufige, maximal tolerierbare tägliche Aufnahmemenge von 0,4 µg/kg Körpergewicht, veröffentlicht unter http://eur01.paa.eu/legislation_summaries. Zur Abwertung um jeweils eine Note führen: a) Aluminiumgehalt von 2,2 mg/kg, wobei sich die Bewertung bezieht auf ein 6-jähriges Kind von 23 kg Körpergewicht und einen (Hoch-)Verzehr von 664 g Apfelsaft pro Tag (Quelle: BfR Stellungnahme: Aluminium in Apfelsaft vom 18. Juni 2008). Zugrunde gelegt wurde die gesundheitlich unbedenkliche wöchentliche Aufnahmemenge (TW) von 1 mg pro kg Körpergewicht sowie die Maßgabe, diese nicht zu mehr als 50 Prozent auszuschöpfen; b) geringer Hinweis auf mikrobiellen Verderb; c) Zusatz von Vitamin C bzw. Ascorbinsäure. Unter dem Testergebnis Sensorik führt zur Abwertung um drei Noten: 11 und 12 Punkte nach IfU. Zur Abwertung um zwei Noten führt: 13 und 14 Punkte nach

18 ÖKO-TEST 7/2010

ÖKO-TEST
RICHTIG GUT LEBEN

Apfelsaft
Gesamturteil

sehr gut

Ausgabe: 6/2010
Rubrik: Essen & Trinken

Die besten Säfte im Test – das sind (...) und der Apfelsaft von Streuobstwiesen der Obstkelterei van Nahmen – glänzten mit immerhin 17 Punkten und erhielten dafür ein „sehr gut“.