



Fruchtsäfte

frisch, exotisch
und gesund

Fruchtsäfte haben ihren festen Platz vorwiegend am Frühstücksbüfett erobert – gerne auch to go und vor allem natürlich-fruchtig. Aber auch abends können sie zum Essen in der Gastronomie stilvoll eingesetzt werden.

Text/Interview Frederick Bausch

Eine edle Champagnerschale, darin kühles Eis und eine formschöne Flasche – hier handelt es sich nicht um den neuesten Champagner der Saison, sondern um einen Fruchtsaft aus der Flasche. Denn warum sollte auch Saft nicht ansprechend präsentiert werden? Wichtig sind dabei vor allem Qualität, Frische und eine wertige Präsentation, um mit ausgefallenen Fruchtsäften in der Gastronomie zu punkten. Ganz gleich, ob es sich dabei um den Frühstückstisch, das Büfett oder das Dinner bei Kerzenschein handelt: Der Gast möchte mit guter Qualität und schönem Design erreicht werden. Diverse Smoothie-Spezialisten locken die Gäste

in der Gastronomie derzeit gerne mit neuen Sorten an Frischsäften und Smoothies mit außergewöhnlichen Rezepturen und exotischen Früchten wie beispielsweise Pinke Drachenfrucht, Guanábana, Cupuaçu und Caju.

Abwechslung und natürliche Geschmackserlebnisse

Natürliche Geschmackserlebnisse sind wichtig und sollten vor allem immer abwechslungsreich und spannend sein. „Um Fruchtsäfte als alkoholfreien Speisenbegleiter in der Speisengastronomie zu etablieren, bedarf es immer noch Überzeugungsarbeit“, merkt Dr. Peter Schropp im Interview auf Seite 45 an. Wir haben den erfahrenen Lebensmittelchemiker und Leiter des Bereichs Seminare der Doemens Genussakademie in München zum Thema Fruchtsäfte in der Gastronomie befragt.



KÜCHE: Worauf kommt es an, wenn man Saft an den Gast bringen will?

DR. PETER SCHROPP: Da gibt es einige grundsätzliche Dinge zu beachten. Entscheidend ist ein breites und interessantes Angebot. Hier hat sich in der Gastronomie bereits einiges zum Positiven gewendet. Während früher oft nur Apfel- und Orangensaft im Angebot waren, kann man heute vielfältige und mitunter exotische Geschmackswelten in der Gastronomie genießen. Für viele gehört nach wie vor ein Glas Wein zu einem guten Essen einfach dazu. Wer jedoch auf Alkohol verzichten möchte, dem bietet sich die Chance auf ganz neue Genusserelebnisse.

Welche Besonderheiten sind zu beachten, wenn man als Gastronom eine größere Auswahl an Fruchtsäften bereitstellen will?

Alle angebotenen Sorten sollten sowohl kühl als auch temperiert vorrätig sein, jedoch niemals eiskalt oder mit Eiswürfeln serviert werden. Stille Fruchtsäfte und Nektare können bei 10 bis 12 °C oder Raumtemperatur angeboten werden. Bei kohlenstoffhaltigen Fruchtsaftgetränken (z. B. Schorlen) beträgt die empfohlene Servicetemperatur etwa 7 bis 10 °C. Grundsätzlich gilt: je höher der CO₂-Gehalt, desto kühler das Getränk. Auch sollte ein Saftglas genauso hochwertig sein wie ein Weinglas. Und letztendlich sind viele Gäste auch für eine perfekte Getränkeberatung dankbar!

Was macht hierbei eine gute Getränkeberatung aus?

Speisen und Getränke sollten sich ergänzen und gegenseitig „stärken“. Grundsätzlich gilt wie bei Wein: zu leichten Gerichten (Fisch, Salate, Geflügel) passen auch leichte Säfte aus Ananas, Mango, Apfel, Orange, Birne usw. Kräftige Speisen hingegen (Wild, würzige Fleischgerichte) können auch mit intensiver schmeckenden Säften aus Sauerkirschen, schwarzer Johannisbeere oder Brombeeren kombiniert werden. Sortenreine Apfel- oder Traubensäfte sind ausgezeichnete Speisenbegleiter. Aufgrund ihrer komplexen Aromen und des Zusammenspiels aus Säure und Süße harmonisieren sie mit ausgewählten Lebensmitteln. Die herbe Note der Johannisbeere schmeckt hervorragend zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten. Der vielschichtige Geschmack der Quitte entfaltet sich perfekt in Verbindung mit Käse.



„WER STATT AUF ALKOHOL AUF FRUCHTSÄFTE ZUM ESSEN SETZT, DEM BIETET SICH DIE CHANCE AUF GANZ NEUE GENUSSERLEBNISSE.“

DR. PETER SCHROPP

Gibt es aktuelle Trends, die Sie in Sachen Fruchtsäfte in der Gastronomie ausgemacht haben?

Auch hier ist Regionalität Trumpf. Im Fruchtsaftbereich selbst zeichnet sich zudem ein Trend in Richtung Premiumsäfte und sortenreine Säfte ab. Viele Konsumenten sind bereit, auch etwas tiefer in die Tasche zu greifen und dafür hochwertige Direktsäfte oder auch sortenreine Säfte zu bestellen. Spannend sind zudem die sogenannten Frucht-Seccos, also kohlenstoffhaltige Säfte, die oft auch als Mischsäfte aus verschiedenen Früchten offeriert werden. Aufgrund der Kohlenstoff sind diese Produkte erfrischend und appetitanregend, sodass sie sich als alkoholfreie Aperitif-Alternative eignen.

Welche Möglichkeiten bieten sich Gastronomen sonst noch?

Man kann die Saft-Vielfalt natürlich unendlich erweitern, indem man diese als Zutat für Suppen, Saucen, Salatdressings etc. verwendet.

Da Säfte aufgrund des relativ hohen Nährstoffangebots recht sättigend wirken, kann man daraus mühelos auch leichtere Mixgetränke kreieren. Hierbei bietet sich auch der Einsatz von Kräutern und Gewürzen an, die das Aroma des Getränks noch interessanter und spannender gestalten.

Vielen Dank für das Gespräch.

KLEINE SAFTKUNDE: WAS IST WAS?

saft

Unter Saft oder Fruchtsaft versteht man ein Getränk aus 100 Prozent Frucht. Wasser oder Zucker dürfen nicht hinzugefügt werden. Man unterscheidet jedoch zwischen Direktsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat. Beim Konzentrat wird aus Kostengründen beim Transport dem Saft das Wasser entzogen und dann später wieder in gleicher Menge zugegeben. Laut Studien hat dies keinen negativen Einfluss auf die Inhaltsstoffe, wie z. B. die Vitamine.

Nektar

Da manche Früchte als reiner Saft nicht genießbar wären (zu viel Säure oder zu dickflüssig), wie z. B. Johannisbeere, Holunder oder auch die Banane oder der Pfirsich, darf diesen Früchten Wasser zugesetzt werden. Ebenso darf Nektar bis zu 20 Prozent Zucker enthalten.

Fruchtsaftgetränk

Fruchtsaftgetränke enthalten mindestens 6 Prozent Frucht (bei Zitrusfrüchten oder Mischungen) und bis zu 30 Prozent bei Kernobst, Trauben oder Mischungen. Außerdem dürfen Fruchtmark, Wasser, Zucker oder Aromastoffe zugesetzt werden.

Schorle

Fruchtschorlen enthalten zum einen Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat oder Mischungen daraus. Zum anderen Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser sowie Kohlenstoff. Der Fruchtgehalt von Fruchtschorlen entspricht den in der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup genannten Mindestgehalten. Dies gilt auch für Mischungen. Die Verkehrsbezeichnung einer Fruchtschorle wird durch die geschmackgebenden Früchte bestimmt, z. B. Apfelschorle oder Apfelsaftchorle. Besteht eine Fruchtschorle aus mehreren Fruchtarten, so wird sie auch als Mehrfruchtschorle bezeichnet.