

**Thema: Die Fruchtsaftsaison geht in die heiße Phase! – So kommt der Apfel in die Flasche**

**Beitrag:** 1:58 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Er besteht zu 85 Prozent aus Wasser, enthält Vitamine, Mineralstoffe und Sekundäre Pflanzenstoffe und er ist einfach lecker: Der Apfel! Kein Wunder, dass wir Deutschen ihn lieben. Egal, ob nun als Tafelobst oder in Form von Apfelsaft oder Schorle. Und jetzt können wir uns wieder freuen, denn endlich sind auch die Äpfel reif und es wird geerntet, was das Zeug hält. Grund genug für uns, mal nachzufragen, wie das beliebteste Obst Europas eigentlich vom Baum in die Flasche kommt. Das verrät uns meine Kollegin Jessica Martin.

**Sprecherin: Die gute Nachricht vorneweg: Nach einer schlechten Ernte im letzten Jahr, sieht es dieses Jahr mit der Streuobsternte richtig gut aus und das obwohl das Wetter nicht immer mitspielt. So Klaus Heitlinger, Geschäftsführer vom Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. – kurz VdF.**

**O-Ton 1 (Klaus Heitlinger, 23 Sek.):** „Das größte Problem, mit dem wir zu kämpfen haben, ist der fehlende Regen oder der unterschiedlich verteilte Regen. Wir hatten zum Beispiel im Alpenvorland gute Niederschläge, aber in weiten Teilen Deutschlands viel zu wenig Regen. Das ist seit zwei Jahren der Fall. Daher gibt es auch Dürre-Situationen und selbst die tiefreichenden Wurzeln der Obstbäume kommen nicht überall an das notwendige Wasser heran.“

**Sprecherin: Das macht sich vor allem bei der Größe der Äpfel bemerkbar. Sorgen um den Nachschub beim Apfelsaft müssen wir uns aber trotzdem nicht machen.**

**O-Ton 2 (Klaus Heitlinger, 12 Sek.):** „Denn wir haben uns durch neue Tanklager darauf eingestellt, dass wir den Saft auch eineinhalb oder zwei Jahre lagern können, wenn es genügend gibt, so wie dieses Jahr 2020.“

**Sprecherin: Außerdem versorgen uns auch unsere europäischen Nachbarn wie zum Beispiel Polen, Italien und Österreich mit Rohware, die dann hier zu Apfelsaft verarbeitet wird. Und das erfolgt in wenigen Schritten.**

**O-Ton 3 (Klaus Heitlinger, 14 Sek.):** „Ja, der Apfel wird zunächst zerkleinert in der Mühle, dann wird die daraus entstehende Maische gepresst, dann wird der Saft zentrifugiert, gegebenenfalls filtriert, dann wird er erhitzt, rückgekühlt und in die Flasche gefüllt.“

**Sprecherin: Der Apfel wird übrigens zu 100 Prozent verarbeitet. Denn der verbleibende Rest aus Schalen, Kernen und Fruchtfleisch wird wiederverwendet – zum Beispiel zur Pektinengewinnung.**

**O-Ton 4 (Klaus Heitlinger, 26 Sek.):** „Pektin ist ein Eiweiß, das dann weiter in anderen Ernährungsbereichen verwendet wird. Oder der sogenannte Apfeltrester geht in die Biogasanlage, zum Teil geht er auch nach der Pektinengewinnung nochmals in die Biogasanlage, sodass er dreifach verwertet wird: Apfelsaft, Pektin und Biogas zur Energiegewinnung. Ein Teil geht auch in die Wildtierfütterung oder in die Fütterung bei landwirtschaftlichen Betrieben.“

**Abmoderationsvorschlag:** Ab jetzt laufen die Fruchtsaftpressen also wieder auf Hochtouren! Übrigens: Je nach Größe der Äpfel werden zwischen fünf und sieben Äpfel pro Liter Apfelsaft ausgepresst. Mehr Infos zu der im Rahmen von der EU geförderten Kampagne „Vielfalt aus Europa – Natürlich mit Saft“ und zum Thema Apfelsaft gibt's auf [natuerlich-mit-saft.eu](http://natuerlich-mit-saft.eu).



**Thema: Die Fruchtsaftsaison geht in die heiße Phase! – So kommt der Apfel in die Flasche**

**Interview:** 2:46 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Er besteht zu 85 Prozent aus Wasser, enthält Vitamine, Mineralstoffe und Sekundäre Pflanzenstoffe und er ist einfach lecker: Der Apfel! Kein Wunder, dass wir Deutschen ihn lieben. Egal, ob nun als Tafelobst oder in Form von Apfelsaft oder Schorle. Und jetzt können wir uns wieder freuen, denn endlich sind auch die Äpfel reif und es wird geerntet, was das Zeug hält. Grund genug für uns, mal nachzufragen, wie das beliebteste Obst Europas eigentlich vom Baum in die Flasche kommt. Das verrät uns Klaus Heitlinger, Geschäftsführer vom Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. – kurz VdF, hallo.

**Begrüßung:** „Guten Tag, ich grüße Sie zurück!“

- 1. Herr Heitlinger, die Fruchtsaftsaison geht mit der Apfelernte jetzt in die heiße Phase. Letztes Jahr war die Ernte ja nicht so gut. Wie sieht's dieses Jahr aus?**

**O-Ton 1 (Klaus Heitlinger, 24 Sek.):** „Dieses Jahr haben wir vor allem im Streuobstbereich eine sehr große Ernte. Dort haben wir wechselnde Erträge. 2019 war es ganz wenig – 250.000 Tonnen, und im Jahr 2020 hingegen haben wir eine sehr gute Ernte mit geschätzten 850.000 Tonnen. Also, wir erwarten sehr viel Obst aus dem Streuobst, das zu Apfelsaft verarbeitet wird.“

- 2. Der Klimawandel macht sich auch bei den Apfelbäumen bemerkbar. Was ist hier das größte Problem?**

**O-Ton 2 (Klaus Heitlinger, 23 Sek.):** „Das größte Problem, mit dem wir zu kämpfen haben, ist der fehlende Regen oder der unterschiedlich verteilte Regen. Wir hatten zum Beispiel im Alpenvorland gute Niederschläge, aber in weiten Teilen Deutschlands viel zu wenig Regen. Das ist seit zwei Jahren der Fall. Daher gibt es auch Dürre-Situationen und selbst die tiefreichenden Wurzeln der Obstbäume kommen nicht überall an das notwendige Wasser heran.“

- 3. Müssen wir uns Sorgen machen, dass der Apfelsaft knapp wird?**

**O-Ton 3 (Klaus Heitlinger, 20 Sek.):** „Das sieht nicht so aus! Denn wir haben uns durch neue Tanklager darauf eingestellt, dass wir den Saft auch eineinhalb oder zwei Jahre lagern können, wenn es genügend gibt, so wie dieses Jahr 2020. So denken wir, dass auch für die Folgejahre 2020/2021 genügend Saft zur Verfügung stehen wird.“

- 4. Und wie genau kommt der Apfel denn nun in die Flasche?**

**O-Ton 4 (Klaus Heitlinger, 14 Sek.):** „Ja, der Apfel wird zunächst zerkleinert in einer Mühle, dann wird die daraus entstehende Maische gepresst, dann wird der Saft zentrifugiert, gegebenenfalls filtriert, dann wird er erhitzt, rückgekühlt und in die Flasche gefüllt.“

- 5. Was passiert mit dem Rest?**



**O-Ton 5 (Klaus Heitlinger, 31 Sek.):** „Der große Rest, das sind ungefähr 25 Prozent, geht sehr häufig in die Pektingewinnung. Pektin ist ein Eiweiß, das dann weiter in anderen Ernährungsbereichen verwendet wird. Oder der sogenannte Apfeltrester geht in die Biogasanlage, zum Teil geht er auch nach der Pektingewinnung nochmals in die Biogasanlage, sodass er dreifach verwertet wird: Apfelsaft, Pektin und Biogas zur Energiegewinnung. Ein Teil geht auch in die Wildtierfütterung oder in die Fütterung bei landwirtschaftlichen Betrieben.“

**6. Klar, naturtrüb oder sortenrein: Was genau ist da eigentlich der Unterschied? Und wie viele Äpfel braucht man für einen Liter Saft?**

**O-Ton 6 (Klaus Heitlinger, 35 Sek.):** „Fangen wir mit dem Letzten an: Man braucht – je nach Größe der Äpfel natürlich – zwischen fünf und sieben Äpfel pro Liter Apfelsaft. Ob der Saft naturtrüb ist oder klar, hängt mit der Filtration zusammen! Die Trubstoffe werden bei einem klaren Saft herausgefiltert, weil das manche Verbraucher nicht mögen. Der naturtrübere Saft hat diesen Filtrationsvorgang nicht durchlaufen. Sortenreine Apfelsäfte sind eben nur aus einer Apfelsorte produziert. Gängig ist jedoch, dass der Apfelsaft sich aus bis zu 200 verschiedenen Apfelsorten zusammensetzt.“

**Klaus Heitlinger vom Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. über das beliebteste Obst Deutschlands und wie der Apfel in die Flasche kommt. Vielen Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Ja, vielen Dank und alles Gute!“

**Abmoderationsvorschlag:** Ab jetzt laufen die Fruchtsaftpressen also wieder auf Hochtouren! Übrigens: Mehr Infos zu der im Rahmen von der EU geförderten Kampagne „Vielfalt aus Europa – Natürlich mit Saft“ und zum Thema Apfelsaft auf [natuerlich-mit-saft.eu](http://natuerlich-mit-saft.eu).



**Thema:** Die Fruchtsaftsaison geht in die heiße Phase – So kommt der Apfel in die Flasche

**Umfrage:** 0:31 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Hätte Sie es gewusst? Wir Deutschen sind echte Fruchtsaft-Weltmeister. Im letzten Jahr lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei sagenhaften 30,5 Litern. Einer der beliebtesten Säfte ist der Apfelsaft. Aber wissen Sie eigentlich, wie viele Äpfel für einen Liter Saft gebraucht werden? Wir haben uns mal auf der Straße umgehört!

**Frau:** „Ja, vielleicht so zehn? Ich habe keine Ahnung, muss ich ehrlich gestehen. Aber ich würde so zehn sagen.“

**Mann:** „Für einen Liter? Sechs würde ich sagen. Sechs Äpfel, ja.“

**Frau:** „Oh bestimmt - ich würde mal sagen 30 Äpfel mit Sicherheit.“

**Mann:** „Ich würde sagen, zwischen 15 und 17. Je nach Größe des Apfels.“

**Frau:** „Wie viele Äpfel für einen Liter Apfelsaft? Ich denke mal ein Kilo. Die Äpfel sind schön saftig. Und von daher: sechs, acht Äpfel. Kommt auf die Größe an.“

**Mann:** „Zwei Kilo. Zwei Kilo Äpfel für einen Liter Apfelsaft.“

**Abmoderationsvorschlag:** Wie viele davon tatsächlich in der Flasche landen, verrät uns gleich Klaus Heitlinger, Geschäftsführer vom Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. – kurz VdF.

