



# Vom Baum in die Flasche die Mischung macht's!



**Liebe Kunden,** aufgrund vermehrt aufkommender Nachfragen zu unseren Säften, die vielleicht vom gewohnten Aussehen oder Geschmack abweichen, möchten wir Ihnen folgenden Hinweis geben:

Unser **Apfelsaft naturtrüb** ist ein **Direktsaft**. Teilweise auftretende Unterschiedlichkeiten der Trübung, Farbe oder des Geschmacks sind ganz natürlich und basieren auf Schwankungen der jeweiligen Apfelernte.



Die Äpfel, die die Grundlage unseres Direktsafts bilden, stammen vom Obstanbaugebiet *Fahner Höhe* sowie Ihren Gärten und Streuobstwiesen in Thüringen. Die Eigenschaften und Qualität der Äpfel werden nicht nur von den unterschiedlichen Sorten, sondern auch maßgeblich von den herrschenden klimatischen Bedingungen der Region, aus der sie stammen, beeinflusst. Besonders von Vorteil für die Gewinnung eines aromatischen, ausgewogenen und naturtrüben Safts ist eine **gute Mischung** der Äpfel. Aufgrund der trockenen und warmen Sommer in 2018 und 2019, insbesondere in Thüringen, sind in dem Apfelsaft insgesamt weniger Trubstoffe als gewohnt vorhanden und die Trubstabilität vermindert. Zudem ist der Saft aus den letzten beiden Apfelernten geschmacklich eher süßer als gewohnt wahrzunehmen.

Die **Ursache** hierfür wird in Folgendem gesehen:

Bereits während der Vorbildung der Knospen in 2018 fand aufgrund der klimatischen Bedingungen teilweise eine verminderte Zellbildung/-teilung statt. Eine entsprechende Zellenanzahl ist allerdings notwendig, sodass später die Äpfel während des Wachstums ausreichend Wasser aufnehmen können. In Verbindung mit der Rekordwärme und den fehlenden Niederschläge führte dies dazu, dass die Äpfel im Folgejahr 2019 mehrheitlich geringe Flüssigkeitsgehalte

aufwiesen. Bei der Verarbeitung und Pressung zu Saft werden aus der Apfelmasse alle natürlicherweise enthaltenen Stoffe mit der Flüssigkeit herausgelöst. Der vorhandene Flüssigkeitsanteil war insgesamt zu gering, um neben dem Fruchtzucker eine ausreichende Menge an Pektinen (= wasserunlösliche Inhaltsstoffe) auszuschwemmen, die für die natürliche und gewohnte Trübung bzw. Trubstabilität des Apfelsafts sorgen.

Ein Direktsaft ist ein Naturprodukt, dessen Eigenschaften variieren können und keine, im Gegensatz zum Saft aus Konzentrat, Standardisierung des Geschmacks oder Aromas zulässt. Eine leichtere Trübung und/oder die teils besondere Süße im Apfelsaft naturtrüb sind daher rein natürlich. Unser naturtrüber Apfelsaft bildet übrigens die Grundlage für unseren **Apfelsaft klar** - auch ein **Direktsaft**, welcher daher geschmacklich ebenso etwas süßer ausfallen kann.

Wir sind stets bestrebt eine hohe und gleichbleibende Qualität unserer Produkte zu gewährleisten, allerdings müssen gewisse Schwankungen - oder besser: eine **Abwechslung** - speziell bei den Direktsäften, in Kauf genommen werden.

Wir bitten um Verständnis und freuen uns, wenn Sie uns als treue Kunden erhalten bleiben.

Ihr Team der **Fahner Frucht**

