

Gesunde Powerfrüchte

für beliebte Bio-Fruktklassiker und eine moderne funktionale Range

Auf der Food Ingredients Messe in Frankfurt war deutlich erkennbar: Health & Nutrition ist angesagt. Immer wieder stieß man auf exotische Pflanzenextrakte, Botanicals und ähnliches, nicht selten in Kombination mit der Auslobung als organic. In diesem Zusammenhang spielen sogenannte Powerfrüchte oder Superfruits eine große Rolle, und auch für die Zukunft zeichnet sich eine positive Entwicklung ab.

Eine offizielle Definition für Powerfrüchte gibt es nicht. Doch zählt im Allgemeinen dunkel gefärbtes Obst dazu, wie Aroniabeeren, Açai-Beeren, Cranberries, Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Gojibeeren, Holunderbeeren und Granatäpfel, ebenso intensiv gelbe Sanddornbeeren. Die meisten wachsen unter extremen Klimabedingungen, sei es im äußerst unwirtlichen Norden, an rauen, kargen Küsten oder inmitten des Regenwaldes. Die Pflanzen helfen sich, indem sie besonders viel Vitamine, Antioxidantien, Flavonoide und andere sekundäre Pflanzenstoffe bilden. Gerade das macht sie für die menschliche Ernährung so wertvoll. Umso wichtiger sind

Schadstofffreiheit der Rohware und eine nachvollziehbare Herkunft.

Bevorzugt in flüssiger Form

Überwiegend werden Bio-Powerfrüchte in Form von hochwertigen Säften angeboten, so auch von den Traditionskeltereien Beutelsbacher, Rabenhorst und Voelkel. Der Fokus liegt dabei auf Vollfrucht-beziehungsweise Muttersäften.

Als Muttersaft bezeichnet man Direktsäfte aus der ersten Pressung säurereicher Früchte, bei denen die natürlichen Trübstoffe und damit gesundheitsfördernde Pflanzenstoffe, nicht oder nur zu geringen Teilen entfernt wurden, erklärt man bei Voelkel. Und weiter: Sehr intensiv im Geschmack würden ihre Muttersäfte in der Regel nicht pur getrunken, sondern verdünnt und als Basis für Mischgetränke oder Fruchtzubereitungen verwendet.

Der von Bio-Betrieben angestrebte regionale Bezug der Rohware ist bei den Powerfrüchten nur in Einzelfällen möglich, etwa bei Holunder und Sanddorn. Doch arbeiten die Anbieter meist mit festen bio-zertifizierten Partnern zusammen, auch wenn die Früchte aus Wildsammlung stammen. So bezieht Voelkel die Granatäpfel seit 2002 von ihrem Anbaupartner Göknur aus der Türkei.

Die Auswahl an Bio-Muttersäften ist durchweg ansprechend und vielseitig. Auch bei Haus Rabenhorst reicht sie von Aronia bis zu Schwarze

Johannisbeere. Als Zielgruppe nennt das Unternehmen alle, die sich mit gesunden Säften etwas Gutes tun wollten. Außerdem würden die Säfte gerne verschenkt.

Beutelsbacher bietet neben Mutter- & Pflanzensäften ebenfalls mehrere Fruchtsäfte mit einem Anteil von Powerfrüchten an, zum Beispiel die beliebte Sorte Sanddorn-Karotte. Als Nahrungsergänzungsmittel läuft außerdem die neue Produktlinie Bio-Vollfrucht aus der kompletten Frucht. Gleich drei Sorten basieren auf dem Klassiker Sanddornmark und sind mit Acerolaextrakt verfeinert; einmal handelt es sich um reine Acerola-Vollfrucht. Nahrungsergänzungsmittel und Bio – diese Kombination ist seit einiger Zeit durchaus möglich. Ein umfassendes Angebot an funktionalen Lebensmitteln in Form von Presslingen sowie an besonders nährstoffreichen Säften findet sich bei Medicura Naturprodukte. Sanddorn- und Holundersaft aus deutschem Anbau, exotischer Aronia- und Gojisaft und mehr sind dabei wie üblich in kleinen Braunglasflaschen abgefüllt.

Dazu kommt jeweils ein schützender Umkarton, den Medicura gleichzeitig für weitergehende Informationen über die jeweils eingesetzten Powerfrüchte nutzt. Die Produktion von Eigenmarken ist möglich.

Spezialisten am Werk

Andere Bio-Hersteller haben sich mehr oder weniger auf eine bestimmte Powerfrucht

spezialisiert und damit verschiedene Produkte kreiert: Ein intensiver süß-saurer Geschmack, sattes orangegelb, Vitaminreichtum und auch aus heimischer Herkunft: Der Sanddorn. „Die Verarbeitung ist jedoch eine echte Herausforderung. Zum einen sollen die wertvollen Vitamine- und Vitalstoffe erhalten bleiben und zum anderen müssen Optik und Geschmackserlebnis stimmen“, sagt Christine Berger über ihre Marke Sandokan, die sie mit vielen Mühen eingeführt hat.

Bei der Açai GmbH und der Aronia Original Naturprodukte gibt sich das Kerngeschäft schon im Firmennamen zu erkennen. Erstere verarbeiten die Powerbeeren aus dem Amazonasgebiet zu einem Mix aus funktionellen Superfruits und beliebten Fruchtclassikern.

Die Linie an Vitaldrinks heißt Superfruit Premium Selection. Dazu kommen Bio-Smoothies, gefriergetrocknete reine Fruchtpulver und Bio Açai Juice Pads, das sind tiefgekühlte Fruchtpürees im 100 Gramm Pack.

Für die herben, fast schwarzen Aroniabeeren, die teilweise sogar in Deutschland gedeihen, spricht ihr hoher ORAC-Wert und damit antioxidative Kapazität. Aronia Original verwendet sie sowohl für Lebensmittel als auch für einige Kosmetikprodukte. Die Auswahl reicht vom reinen Aroniasaft (Einzelflasche oder 3-Liter-Saftpack) und Aronia-Granatapfel-Direktsaft über Aroniavollfrucht bis zu Aroniawein, getrockneten Beeren