

ÖGZ Test: Das Einser-Getränk

Pur oder g'spritzt? Entscheidender als diese Frage ist für Apfelsaft, das wichtigste Erzeugnis der heimischen Obstpressen, das natürliche Zucker-Säure-Verhältnis. Die ÖGZ kostete sich durch – und weiß jetzt mehr



Man braucht gar nicht bis zu Adam und Eva zurückgehen, um Belege für die Beliebtheit des Apfels zu finden. In Österreich sind die Obstbäume allgegenwärtig. „Alle, die bei uns einen kleinen Grund haben, besitzen zumindest einen Kronprinz-Rudolf-Baum“, brachte es Andrea Hörzer („Josef Bar“) bei der Verkostung auf den Punkt. Auch ein Wirtshaus mag vielleicht ohne Cola oder Orangensaft auskommen, ohne Apfelsaft allerdings ist es für viele Gäste bis heute kaum denkbar. Doch blättert man in der heimischen „Fruchtsaftverordnung“, wird schnell klar: Vieles liegt in der Verantwortung der Apfelsaft-Presser.

Ob es sich um Frischsaft, Direktsaft, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat handelt, zeigt meist nur ein genauer Blick auf das Etikett. Für die Gastronomie stellt der frisch gepresste Saft kaum eine Option dar – seine Haltbarkeit ist zu kurz. Allenfalls im gehobenen Bar-Segment gibt es Ausnahmen: „Wir hatten einmal einen Drink mit Rum und frisch entsaftetem Apfel“, so Philipp M. Ernst, einer der Mitverkoster. In der Regel werden daher entweder ungekühlter Direktsaft (er wurde pasteurisiert) oder Saft aus Konzentraten – die bis zu einem Siebentel weniger Transportvolumen verursachen – verwendet.

Im direkten Vergleich konnten das „Apfel-Quintett“ der ÖGZ beide Varianten überzeugen. Geht es um die häufige Bestellung eines gespritzten Apfelsafts, machte es auch wenig Unterschied, ob gleich vom Hersteller, in der Schankanlage oder à la minute mit Soda gemixt wurde. Zumindest zeigte das die Verkostung der zwölf Produkte, die mit einer Südtiroler Ausnahme allesamt von österreichischen Herstellern stammten.

One size does not fit all!

Auffällig war hingegen die Divergenz zwischen Geruch und Geschmack; was grüne Kräuter an die Nase brachte, konnte dennoch ausgeprägten Geschmack tropischer Früchte aufweisen. Da der Sortenmix der Hersteller Betriebsgeheimnis ist, gab es auch alle Facetten des Apfels in flüssiger Form zu verkosten. Fast „birnige“ Frische, deutlichen Gerbstoff, aber auch spritzige Übermütigkeit oder satte Reifetöne. Entscheidend war hier die Verkostung mit Sodawasser (direkt aus dem Siphon). Nicht alle Aromen blieben in dieser Servier-Art erhalten, die besten Säfte allerdings legten sogar zu, da die Kohlensäure auch dezente Beinoten – etwa Zitrus – zu heben imstande war. Der größte Lernpunkt, da war

sich die ÖGZ-Runde einig, aber ist die Vielschichtigkeit des vermeintlich simplen Getränks Apfelsaft. Sollte man sogar mehr als einen auf die Karte setzen? Die Verkostung legt das durchaus nahe. Und liefert gleich ein paar Einkaufsvorschläge.

Die Jury Apfel-Quintett



Wie kommen die Apfelsaft-Bewertungen dieser Seiten zustande? Die ÖGZ lud renommierte Hersteller ein, kostenpflichtig ihr Angebot für die Gastronomie einzureichen. Diesen Querschnitt durch das Marktangebot verkostete die Jury, um die Besten der Kategorien „Apfel klassisch“ und „Apfel naturtrüb“ zu ermitteln. Gastgeber waren zwei gebürtige Steirer (Weiz bzw. Hartberg), Andrea Hörzer und Philipp M. Ernst, die in Wien 1 die Bar „Josef“ betreiben. Sommelière Sylvie Hütter komplettierte mit Haubenkoch und Austro-Produkt-Liebhaber Daan de Val (Restaurant „Deval“) die Runde. ÖGZ-Autor Roland Graf hielt die Eindrücke der gedeckten Verkostung fest. Die Summe der individuellen Bewertungen ergab die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2020 in Gold.



Balance vom Baum

PFANNER 100 % APFEL KLAR:
Auf diesen Saft können sich viele einigen

Erster Duft nach Most-Apfeln, auch zarte Säure („ein bisserl wie Zwiebelsuppe“) erkennbar. Süßer dann am Gaumen, doch auch hier balanciert zwischen Süße und Säure. Zarte Orangennote und etwas Banane ergänzen diesen angenehm sanften Apfel aromatisch. www.pfanner.at



Apfel-Sekt

**FRANZ JOSEF RAUCH BIO APFEL
NATURTRÜB G'SPRITZT:** Perlende Frische, die vielseitige Aromatik zeigt

Ananas, Melone, Gelbe Rüben und eine zart rauchige Note sorgen für Nasen-Feuerwerk. Auffällig schöne, weil feinperlige Kohlensäure, die leicht zitrusfruchtige Noten mitbringt. „Frisch und leicht herb wie ein Pet Nat ohne Alkohol“, so das Kost-Quartett. www.rauch.cc



Gar nicht lieb!

FRANZ JOSEF RAUCH 100 % APFEL KLAR: Mit bleibend herber Kante zu ÖGZ-Gold

Zwischen Most und Malzbier pendelt das Duftbild. Prononciert mit leichtem Gerbstoff der Apfelschale im Mund, dabei dezente Süße wie „Golden Delicious“. Gespritzt mit Soda entwickelt sich animierende Alpenkräuter-Note, vor allem im Finish. www.rauch.cc



Apfel spalten

PAGO APFEL: Frischer Duft und intensive Fruchtigkeit

Animierende Frische im Geruch: Limetten, etwas Grüntee und „Granny Smith“-Anmutung. Zarte Tropenfrucht wie Papaya im überaus satten Mundgefühl. Lässt mit seiner fruchtsüßen Art an mehligem Apfel und auch Apfelmus denken. www.eckes-granini.com



Tafel-Obst

KOHL GRAND CRU BERG-APFELSAFT WINTERCALVILLE: Reinsortig und eigenständig zu ÖGZ-Gold

Eigenständig schon im Duft, der an Pale Ale, Roggenbrot, aber auch Eichenfass erinnert. Herrliches Säurespiel („Salzzitrone“), das Lust auf den nächsten Schluck macht. „Nichts für Obi-Trinker, sondern wertige Wein-Alternative“, lobt die ÖGZ-Runde. www.kohl.bz.it



Heller Teint

GRAPOS BROOKLYN BIO APFELSAFT: Sanfte und kräutrige Apfelsaft-Variante

Sehr hell, nicht nur im Glas, sondern auch im Duft: Grapefruit und Holunderblüten, dazu Kamille. Im Mund überaus saftig und nach gelbem, zart mehligem Apfel, dabei angedeutete Fruchtsüße und sogar ein Touch Pfirsich im Finale. www.grapos.com



Big Apple

GRAPOS BROOKLYN BIO APFEL: Betont reifer Typus für alle Apfel-Freunde

Fast schon bernsteindunkles Glas, das malzig-animierenden Duft nach Apfelmus-Essig, Karamell und Laugengebäck mitbringt. Am Gaumen süßlich und mit druckvollem Start, „reife Apfel-Anmutung“, die Säure setzt hingegen relativ spät ein. www.grapos.com



Runde Sache

PFANNER 100 % APFEL NATURTRÜB: Auch in verdünnter Form noch markant

Zarter Birnenduft und etwas Vanillemark mengen sich unter die fruchtige Grundierung nach „Golden Delicious“-Apfel. Wieder „vanillig“ und betont süß am Gaumen; Honigmelone und mäßig saure Grapefruit gesellen sich zum hellfruchtigen Herz aus Apfel. www.pfanner.at



Grüner Riese

GRAPOS GRAPI APFEL TRÜB: Herb-frisch für den gastronomischen Alltag

An „Saure Apfelringe“ erinnert der ausgeprägte „Granny Smith“-Geruch, der auch an Mandelmilch und Williamsbirne anstößt. Auch im Mundgefühl Anklang an süße Birne, aber auch Zitronenzesten und etwas Gerbstoff, der für einen langen Abgang sorgt. www.grapos.com



Apfel-Mus

FRANZ JOSEF RAUCH 100 % BIO APFEL NATURTRÜB: Handwerklicher Touch wird hier schmeckbar

Wie hausgemachtes Apfelmus, sogar mit Zimtwürze, in der Nase. Honig und etwas Erdbeere ergänzen das Potpourri. Zitrus und Himbeer-Akzent sowie zarter Gerbstoff lassen ihn das ganze Spektrum abdecken. Vielschichtig und gespritzt mit Kräuter- und Zitrusfrische. www.rauch.cc



Satte Frucht

PAGO BIO APFEL: Die Option für „Apfel auf'spritzt“

Süß-saures Duftbild, das die Äpfel um Himbeere, Grapefruit und ein Alzerl Zimt erweitert. Schmelziges Mundgefühl nach Gelbem Apfel, in das sich bei diesem sehr reifen Charakter auch Bananenmark mengt. Die Säure bleibt dagegen dezent im Hintergrund. www.eckes-granini.com



Fruchtgenuss-Recht

GRAPOS GRAPI APFEL: Alles da bei diesem „goldenen“ Saft!

Frischer Apfel („wie ein Kronprinz Rudolf!“), dabei auch traubig und mit leichtem Muskatton. Säure ist knackig wie bei einem Strudelapfel, „animierende Adstringenz“, so die ÖGZ-Runde. Bei aller Süße eine tolle Balance, vor allem als „Obi g'spritzt“. www.grapos.com

Heißer Messe-Herbst

Wedl lädt zu seinen Hausmessen, und Transgourmet bittet zur digitalen Messeplattform „Nex“



Das Handelshaus Wedl hat gemeinsam mit externen Experten für Messe-Veranstaltungen ein umfangreiches Covid-19-Präventionskonzept erstellt.

Den Auftakt bilden die beiden Wedl-Hausmessen für Tirol und Vorarlberg sowie für Salzburg: Vom 15. bis 17. September werden die Hallen des Ferry Porsche Congress Centers zum Treffpunkt der Salzburger Gastronomie.

Text: Alexander Grübling

Unter umfassenden Covid-19-Sicherheitsmaßnahmen, die mit externen Experten erstellt wurden (siehe unten), präsentiert das Handelshaus Wedl täglich von 9 bis 18 Uhr sein Sortiment und sorgt darüber hinaus für ein sehenswertes Rahmenprogramm – mit Aktionspreisen, Naturalrabatten und einem großen Wintereindecker-Gewinnspiel.

Eine Woche später, am 21. und 22. September, präsentiert sich das Handelshaus Wedl in der Messe Innsbruck. Über 50 namhafte Aussteller sowie die Wedl-Genusswelten informieren über Produkte und bieten Verkostungen an.

Wedls Präventionskonzept

Neben den geltenden gesetzlichen Vorgaben setzt das Handelshaus auf zusätzliche Maßnahmen. Darunter fällt die Registrierung aller Personen, die sich auf dem Messegelände aufhalten oder die Bereitstellung

von ausreichend vielen Desinfektionsmöglichkeiten. Zudem werden die einzelnen Stände der Aussteller großzügig aufgeteilt, um den notwendigen Abstand einhalten zu können.

In Bereichen, wo dieser nicht eingehalten werden kann, gilt die Mund-Nasen-Schutz-Pflicht. Weitere Maßnahmen werden laufend mit externen Experten abgesprochen und gemeinsam entwickelt. Alle Infos zu den beiden Hausmessen des Handelshauses Wedl unter www.wedl.com/messe

Multichannel-Messe

Gastro-Großhändler Transgourmet schlägt messemäßig einen neuen Weg ein: Ende September startet die Multichannelmesse NEX. Vom 27. September bis 3. Oktober wird das Unternehmen auf einer eigens geschaffenen Onlineplattform Neuigkeiten und Trends virtuell präsentieren; zeitgleich finden an zwei dieser Tage – nämlich am 28. und 29. September – reale Aktivitäten in den 13 Transgourmet-Standorten statt. Die Durchführung findet vorbehaltlich aller aktuell gültigen behördlichen und gesetzlichen Vorgaben statt. Infos: nex.transgourmet.at

Grapos
SOFT DRINKS

WIR PRODUZIEREN
SIRUP + TECHNIK
BEI UNS IM HAUS

DAS BROOKLYN

GASTRONOMIE KONZEPT

GASTRO | CAFÉ | BÄCKEREI



INTEGRIERTES KÜHLGERÄT

Die Getränke kommen immer frisch und gekühlt aus dem Zapfhahn

RETRO GLÄSER

Der Charme der robusten Brooklyn Retro-Gläser mit Henkel ist unwiderstehlich

KRÄUTER- TÖPFCHEN

Glasgefäße zum sauberen Einhängen in eine fixe Edelstahl-Halterung

TROPFFREI + REIN

Integrierte Reinigungsfunktion und Edelstahl-Tropffasse für eventuelle Missgeschicke

VEGAN + ALLERGENFREI
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF
NACHHALTIG

Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE
www.grapos.com | www.schankomat.com