

Konsumententrends als Innovationstreiber für Fruchtsafthersteller (Titelthema 2020)

Artikel vom 2. November 2020

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG

In einer der größten gegenwärtigen Herausforderung der Getränkeindustrie, der gestiegenen Nachfrage nach kalorienreduzierten Produkten, liegt auch eine der größten Chancen für Fruchtsafthersteller. Neben der Möglichkeit der Vermarktung von 100-Prozent-Säften als natürliche Alternative zu süßen Erfrischungsgetränken bietet sich für Getränkehersteller auch die Chance mutige Innovationen in der Kategorie voranzutreiben.

Diesen und viele weitere Fachbeiträge lesen Sie in der 2020er-Ausgabe des Jahresmagazins »Getränke + Lebensmittel Herstellung«, [das Sie über diesen Link bestellen können.](#)



Austria Juice entwickelt Getränkelösungen für Saftapplikationen. Die neueste Entwicklung bei 100-Prozent-Säften: 100 Prozent Frucht bei nur 70 Prozent Kalorien (Bild: Austria Juice).

Weltweit hält der Druck auf Getränkehersteller an, Verbraucher bei der Reduktion einer erhöhten Kalorienzufuhr durch kalorienärmere Produkte zu unterstützen. Der andauernde Trend wird intensiv durch die verstärkte Besteuerung von zugesetztem Zucker in Erfrischungsgetränken getrieben. Mittlerweile haben weltweit über 35 Länder eine Zuckersteuer oder -abgabe auf diese Kategorie eingeführt. Die Mehrheit der Staaten hat diese erst in den letzten sechs Jahren implementiert.

Wachsende Steuerbelastung auf zuckerhaltige Getränke

Eine der prominentesten gegenwärtigen Steuereinführungen war im Jahr 2018 die der »Soft Drink Industry Levy« in Großbritannien. Diese führte zu einer starken Veränderung des Produktsortiments mit einer durchschnittlichen Zuckerreduktion von 26 Prozent seit 2016 bei allen Markteinführungen von fruchtsafthaltigen Getränken. Im Dezember 2018 hat auch die deutsche Regierung zu einer Zuckerreduktion in dieser Kategorie aufgerufen, wenngleich noch auf freiwilliger Basis. Unter der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie (NRI) verfolgen deutsche Verbände der Lebensmittelwirtschaft mit ihren Mitgliederunternehmen das Ziel, eine 15-prozentige Reduktion von zugesetztem Zucker in fruchtsafthaltigen Getränken bis 2025 zu erreichen. Auch in Asien steigt die Besteuerung zuckerhaltiger Getränke mit der Begründung von ansteigender Übergewichtigkeit in der Bevölkerung. Mehr und mehr Regierungen, darunter Indien, Thailand, die Philippinen und Malaysia, haben zuletzt Steuern eingeführt. In der ganzen Region Asien-Pazifik ist der durchschnittliche Zuckergehalt in Fruchtsaftgetränken seit 2016 um neun Prozent gefallen. Die implementierten Zuckersteuern konzentrieren sich auf den Zusatz von Zucker in Getränken und befreien derzeit Säfte mit 100 Prozent Fruchtgehalt von zusätzlichen Kosten. Dieser Umstand sollte die Getränkekategorie theoretisch für Konsumenten attraktiver machen – und auch preislich wettbewerbsfähiger gegenüber anderen Erfrischungsgetränken. Allerdings gerät die gesamte Lebensmittelindustrie auch durch die verstärkte Nachfrage nach Erweiterung von verpflichtenden Kennzeichnungen unter Druck. In Europa gibt es dazu unterschiedliche Empfehlungen und noch nicht verpflichtende Ansätze, zum Beispiel den Nutri-Score oder die Ampelkennzeichnung. In den Vereinigten Arabischen Emiraten ist allerdings schon die Einführung einer verbindlichen Regelung zu beobachten, welche Hersteller ab 2022 zu einer strengerem Kennzeichnungsverordnung verpflichtet. Darüber hinaus wird diskutiert, dass im Falle eines weiteren Anstiegs der Fettleibigkeit auch eine Zuckersteuer auf die Kategorie der Säfte erhoben werden kann.

Herausforderung: volle Frucht, weniger Kalorien

In der Tat weitet sich der Kampf gegen Zucker infolge negativer Berichterstattung und Studien aus der Kategorie der Erfrischungsgetränke gewissermaßen auf die Kategorie der 100-Prozent-Säfte aus. Daher sind auch Fruchtsafthersteller dazu angehalten, sich verstärkt mit den Themen Kalorienreduktion und Produktentwicklung im Bereich Nährwertoptimierung in Säften auseinanderzusetzen. Mit der seit 2016 spürbaren Zunahme von Sensibilisierungskampagnen im Zusammenhang mit Zuckerkonsum ist auch ein verstärkter Rückgang im Saftverbrauch zu beobachten.



Austria Juice widmet sich intensiv der Forschung von kalorienreduzierten Fruchtsäften
(Bild: Austria Juice).

Die Experten von Austria Juice besitzen langjährige Erfahrung und das technische Knowhow, um eine Antwort auf diesen Trend zu finden. Dazu wird intensive Forschungsarbeit geleistet, um Fruchtsäfte zu entwickeln, die kalorienreduziert sind, aber trotzdem den vollen Geschmack der Frucht bieten. Die Nachfrage nach einfachen Fruchtsäften ist in den Hauptmärkten USA und Europa seit Jahren tendenziell rückwärtig. Verkaufstrends zeigen, dass Konsumentinnen und Konsumenten mehr und mehr zu Milchprodukten, Limonaden und niedrigsafthaltigen Erfrischungsgetränken greifen. Die Kategorie der 100-Prozent-Säfte tat sich vor allem vermehrt schwer, gegen den ansteigenden morgendlichen On-the-go-Konsum von Heißgetränken anzukommen. Zunehmend wird das Frühstück zu Hause ausgelassen und das morgendliche Glas Saft bei Tisch gegen einen Kaffee auf dem Weg zur Arbeit ausgetauscht.



Austria Juice legt besonderen Wert auf sorgfältige, schonende Verarbeitung der Rohstoffe, damit die natürlichen Inhaltsstoffe der Früchte erhalten bleiben und die Getränke immer den vollen Genuss bieten. Kurze Lieferketten: Die Früchte und Gemüse werden dort verarbeitet, wo sie wachsen (Bild: Austria Juice).

Nicht nur Veränderungen im Verbraucherverhalten, sondern auch der Trend zu funktionellen und gesundheitsfördernden Lebensmitteln treibt die positive Entwicklung in anderen Getränkekategorien an. Währenddessen laufen einfache Säfte und safthaltige Getränke Gefahr, weiter an Beliebtheit zu verlieren. Dabei sind Fruchtsäfte – genau wie die Frucht selbst – als gesundheitsunterstützend anerkannt, denn genau wie Obst enthalten Säfte viele wertvolle Nährstoffe wie Vitamin C und Polyphenole. Diese unterstützen unter anderem die Blutdruckkontrolle, gleichen Darmbakterien aus und schützen Körperzellen vor Schäden. Das Segment der Säfte hat allerdings aufgrund seines natürlichen Zuckergehalts zunehmend einen schlechten Ruf. Obwohl 100-Prozent-Fruchtsäfte niemals zugesetzten Zucker enthalten, kann ihr Kaloriengehalt überdurchschnittlich hoch sein. Zum Beispiel besteht ein Apfelsaft durchschnittlich aus etwa 24 Gramm Zucker pro Standardportion von 200 Millilitern. Die enthaltenen natürlichen Zucker sind laut WHO-Klassifikation den zugesetzten Zuckern nährwerttechnisch als »freie Zucker« gleichgesetzt.

Trendumkehr: Natürlichkeit als große Chance

Trotz der momentanen Entwicklung bestehen Möglichkeiten, diesen Negativtrend umzukehren, die Saftmarken neu zu positionieren und durch Anpassungen zu differenzieren. Dabei beeinflusst der Trend zu Natürlichkeit die Kalorienreduktion in Getränken. Während die Nachfrage nach Clean-Label-Produkten steigt, verbindet der Konsument kalorienreduzierte Varianten mehrheitlich direkt mit einem Einsatz von künstlichen Süßungsmitteln. Aber auch natürliche Süßungsmittel, zum Beispiel Stevia, finden in Erfrischungsgetränken aufgrund sensorischer Abweichungen nicht überall Akzeptanz.



Ständige und konsequente Überwachung sind gelebte Praxis bei Austria Juice und sorgen dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche der Kunden erfüllt werden (Bild: Austria Juice).

Um den grundsätzlichen Erwartungen an natürliche und gesunde Getränke nachzukommen, versuchen Fruchtsaftmarken, sich auf die Angabe von natürlichem Fruchtzucker zu stützen und die Konsumentenkommunikation mit Fokus auf den tatsächlichen Nutzen der enthaltenen Nährstoffe zu fördern. Da vermehrt der Gehalt von zugesetztem Zucker unter Kritik steht, verteidigen manche 100-Prozent-Säfte ihre Position mit den Angaben auf Etiketten wie »frei von zugesetztem Zucker« – ein Usus, der aufgrund der klaren Definition von 100-Prozent Fruchtsäften kritisiert wird. Mutigere Ansätze beschäftigen sich mit Neuentwicklungen von 100-Prozent-Säften durch den Einsatz von Gemüsesäften, um den Kaloriengehalt niedriger zu halten. Da Gemüsesäfte zwar nährwertbezogen ein positives Image genießen, allerdings geschmackliche Eigenheiten aufweisen, besteht die große Herausforderung darin, die Konsumentinnen und Konsumenten mit neuen Geschmackskombinationen von Gemüse und Frucht zu begeistern.



Austria Juice hat das Marktpotenzial kalorienreduzierter 100-Prozent-Säfte erkannt und sein Produktpotfolio durch Gemüsesaftkonzentrate erweitert (Bild: Austria Juice).

Es zeichnet sich ab, dass der allgemeine Trend hin zu weniger süßen Geschmacksprofilen auch auf lange Sicht eine Chance für Frucht-Gemüsesäfte darstellt. Auch in diesem Segment hat Austria Juice das Marktpotenzial erkannt und das Produktpotfolio durch Gemüsesaftkonzentrate erweitert. Neben der Kombination unterschiedlicher Säfte beschäftigen die Fruchtsaftindustrie auch Innovationen technologischer Art, um natürlichen Zucker und Süße aus 100-prozentigen Fruchtsäften zu reduzieren, ohne die übrigen Nährwerte und positiven Eigenschaften negativ zu beeinflussen. Dadurch ist es möglich bei 100 Prozent Frucht eine Kalorienreduktion von circa 30 Prozent in Getränkeapplikationen zu erreichen. Eines ist klar: Die Methoden des Einsatzes von nährwertbestimmten Faktoren werden nicht nur in der Kategorie der Erfrischungsgetränke, sondern auch bei Fruchtsäften von entscheidender Bedeutung für die Rückgewinnung der Verbraucher sein. Austria Juice widmet sich daher der Forschung von kalorienreduzierten Fruchtsäften ohne künstliche Zutaten und ohne Beeinflussung der spezifischen Eigenschaften der hochwertigen Säfte. Ob Getränke mit vollem Zuckergehalt oder mit der kalorienreduzierten Variante, Austria Juice realisiert maßgeschneiderte Getränkekonzekte, individuell auf die Kundenwünsche abgestimmt.

AUSTRIA JUICE

Austria Juice GmbH
Infos zum Unternehmen

Austria Juice GmbH
Kröllendorf 45
A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuice.com

www.austriajuice.com
