Der Wunsch nach natürlichem Bio-Geschmack (Titelthema 2021 Symrise)

Artikel vom **26. Oktober 2021**
Aromen und Essenzen

Die Natur umgibt uns. Sie erfreut uns, nährt und inspiriert uns mit ihrem reichen Geschmack und grenzenloser Kreativität. Verbraucherinnen und Verbraucher lieben den Geschmack der Natur – mit einem ebenso vielfältigen und genauen Verständnis, was Natur für sie bedeutet. Mit natürlichen Rohstoffen von Symrise wird der echte Geschmack in Glas und Flasche erlebbar, der alle Facetten von Natürlichkeit transparent und genussvoll vereint.



Die neue, am 1. Januar 2022 in Kraft tretende EU-Bio-Verordnung definiert den Einsatz von natürlichen Aromen in Bio-Produkten. Hier kann Symrise fundiert die Hersteller bei der Reformulierung ihrer Produkte unterstützen (Bild: Symrise).

Endlich Feierabend! Schnell noch auf dem Heimweg in dem hippen Getränkeladen um die Ecke ein paar Getränke für das Treffen mit Freunden kaufen. Der führt die

angesagten Wässer mit Geschmack in Bio-Qualität – genau das Richtige für den unterhaltsamen Abend. Wenig später klirren die Flaschen beim Anstoßen, und schnell kommt das Gespräch auf das Trendgetränk. Was genau sorgt für den natürlich guten Geschmack im Wasser? Wo wachsen die Zutaten und stammen sie aus fairem Anbau?

Wissensdurst nachhaltig stillen

Heute tauchen Verbraucherinnen und Verbraucher mit jedem Kauf tiefer in das Wissen um ihre Lebensmittel und Getränke ein. Bei der Wahl und dem Kauf derselben verlangen sie daher nach möglichst reiner und reichhaltiger Natur. Sie wollen alles über die Zutaten wissen und woher sie kommen. Landwirte sollen auf nachhaltige Landwirtschaft und auf das Tierwohl achten. Ebenso sollen Produzenten Lebensmittel und Getränke schonend zubereiten und lagern, damit sie ihren ursprünglichen Geschmack und Nährwert behalten. Ein auf diese Weise ehrlich und integer hergestelltes Produkt entspricht den Erwartungen und Vorstellungen moderner Menschen. Natürlichkeit spielt für sie sowohl regional als auch global eine entscheidende Rolle. Gleichzeitig steht das ultimative Geschmackserlebnis im Vordergrund. Lebensmittel und Getränke gelten als authentisch, wenn sie reinste natürliche und minimal verarbeitete Zutaten enthalten. Zudem bedeutet Natur Vielfalt. Sie entwickelt sich subtil, wandelt sich ständig und überrascht. Anbau und Ernte richten sich nach Klima, Wetter und vielem mehr. Als Antwort auf dieses breite und nachhaltige Spektrum an Verbraucherwünschen hat sich die Industrie in den letzten Jahren stark gewandelt. Natürlichkeit spielt eine entscheidende Rolle in der Produktentwicklung und bietet vielseitige Chancen, wenn man agil auf Markttrends reagiert. So erhalten Verbraucherinnen und Verbraucher Produkte, die sie als natürlich erkennen und akzeptieren.

Entscheidungshilfe Natürlichkeit

Diesen Trend zu natürlichen Produkten bestätigen auch die Verbraucherstudien von Symrise. Überträgt man diese Erkenntnis auf den Geschmack, versteht man, was Konsumentinnen und Konsumenten auf dem Etikett sehen wollen. Begriffe wie »natürliches Pfirsicharoma« oder »natürliches Zitronenaroma« klingen ansprechender und verständlicher als ein eher allgemeines »natürliches Aroma«. Im Klartext heißt das: Steht die Quelle des Geschmacks auf der Flasche, dann nehmen Verbraucherinnen und Verbraucher den Inhalt als deutlich natürlicher wahr. Als besonders attraktiv erscheint ein solches Produkt, wenn es zudem authentisch schmeckt und für den perfekten Genussmoment sorgt. An dieser Stelle kann Symrise mit seiner Expertise in natürlichem Geschmack und seinem breiten Portfolio an authentisch schmeckenden Geschmackslösungen sowie dem Wissen über die neue EU-Bio-Verordnung unterstützen. Das ermöglicht eine Vielzahl an geschmacklichen Varianten für überzeugende Trinkerlebnisse und bei gleichzeitig natürlicher Kennzeichnung.

Fest im Gesetz verankert

Um Natürlichkeit und vor allem den allseits beliebten Bio-Produkten einen klaren gesetzlichen Rahmen und Verbraucherinnen sowie Verbrauchern Sicherheit zu geben, hat die EU ihre entsprechende Verordnung grundlegend überarbeitet und neu aufgelegt. Diese neue EU-Bio-Verordnung (EG Nr. lOIB/848) tritt am 1. Januar 2022 in Kraft und definiert den Einsatz von natürlichen Aromen in Bio-Produkten. Die EU-Aromenverordnung (EG Nr. 1334/2008) wiederum beschreibt die hierfür relevanten Definitionen. Ab Januar 2022 erlaubt die EU ausschließlich sogenannte 95/5-Aromen beziehungsweise FTNF-zertifizierte Bio-Aromen in Produkten mit dem Bio-Zeichen oder Bio-Label. Mit anderen Worten: Mindestens 95 Prozent eines natürlichen Aromas müssen immer aus der genannten Quelle stammen. Das bedeutet zum Beispiel, dass

mindestens 95 Prozent des Pfirsicharomas aus dem Pfirsich stammen müssen. Bis zu fünf Prozent dürfen aus anderen natürlichen Quellen kommen – und das nur, wenn sie den typischen Geschmack abrunden oder eine gleichbleibende und spezifische Note gewährleisten. So könnte man ein natürliches Pfirsicharoma so ergänzen, dass es etwas pelziger, frischer oder reifer schmeckt. Diese abgerundeten Aromen nennen sich dann »natürliches X-Aroma«, wobei das X für die namengebende Quelle steht, in diesem Beispiel für den Pfirsich. Daher sehen sich viele Hersteller gezwungen, ihre Produkte zu reformulieren, sodass diese die neue EU-Verordnung erfüllen. Hier kann Symrise fundiert mit seiner Geschmacks- und regulatorischen Expertise unterstützen, wenn ein natürliches Produkt alle relevanten EU-Bio-Anforderungen erfüllen soll.



Gemäß der neuen Verordnung müssen mindestens 95 Prozent eines natürlichen Aromas immer aus der genannten Quelle stammen (Bild: Symrise).

Direkt aus der jeweiligen Frucht

Zu diesem Zweck hat Symrise eine Reihe von Geschmackslösungen entwickelt, die sich zum Beispiel für biozertifizierbare aromatisierte Wässer eignen. Kunden erhalten Geschmackskombinationen wie Passionsfrucht-Orange, Zitrone-Bergamotte und viele mehr. Der Geschmack kommt aus den »Fruity Essentials«, biozertifizierte Saftkonzentrate und Zucker gewährleisten die Bio-Auslobung. Ursprünglich wurden die »Fruity Essentials« für einhundertprozentige Säfte entwickelt. Mittlerweile hat sich darüber hinaus eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten etabliert. Diese reichen von aromatisierten Wässern bis zu Wodkas und geben Getränken ihren authentischen, fruchtigen Geschmack. Innerhalb der Produktreihe können Kunden aus mehreren Geschmackskollektionen wie Zitrus, Garten- und Rotfrüchten oder tropischen Früchten wählen. Neben fruchtigen Aromen bietet Symrise auch ein breites Portfolio an Kräutern- und Gewürzextrakten an, um das Bedürfnis nach Komplexität in Getränken abzudecken. Im Augenblick mag der Anteil von Erfrischungsgetränken und Wässern mit Geschmack mit Bio-Siegel am gesamten Markt der Erfrischungsgetränke in Europa noch klein erscheinen. Gleichzeitig wächst das Segment stetig, und es finden sich immer mehr Liebhaberinnen und Liebhaber für diese Getränke. Die Wachstumsraten könnten daher durchaus im zweistelligen Bereich landen. Wenn Hersteller also in diesen Bereich investieren, können sie sich mit ihren Produkten abheben und Verbraucherinnen und Verbraucher für sich interessieren. Aufgrund des wachsenden ökologischen und sozialen Engagements sowie des Bewusstseins für Nachhaltigkeit und Natürlichkeit ist anzunehmen, dass sich dieser Trend in den nächsten Jahren weiter fortsetzen wird. Produkte mit Bio-Siegel können daher das Vertrauen erhöhen. Genau hier setzt das Sortiment aus Geschmackslösungen für Wässer mit Geschmack mit Bio-Siegel an: Es

adressiert den Wunsch nach natürlichen Produkten – und das bei vollem und authentischem Geschmack.

Zukunft natürlicher Getränke

Natürliche Getränke boomen. Die Generation der Millennials und die Generation Z beschleunigen diesen Trend. Als informierte Verbraucherinnen und Verbraucher hinterfragen sie zunehmend, was sie kaufen, und wünschen sich lokale, natürliche und nachhaltige Produkte. Natürliche Getränke stehen für bewussten Genuss, also gesündere, bessere Qualität und interessantere Geschmacksrichtungen. Während lokale Produkte und Bio-Produkte bei den meisten Verbraucherinnen und Verbrauchern angekommen sind, richtet sich der Blick auf Rohstoffquellen mit ultrafrischen, zum Beispiel handgepflückten Zutaten aus dem eigenen Garten/Bauernhof. Getränke zelebrieren die Natur mit botanischen und floralen Noten. Diese können sowohl bekannte Früchte und Gemüse enthalten als auch überraschende und exotische Zutaten, die eine Liaison mit außergewöhnlichen floralen Aromen eingehen.



Nicht nur »klassische« Aromen, auch Blumen geben Geschmacksimpulse für Bio-Trendgetränke (Bild: Symrise).

Die Sehnsucht nach neuen Getränkeerlebnissen jenseits von »überraschenden Exoten« und »gewohnten« lokalen Geschmacksrichtungen wächst. In aller Welt suchen Köche, Barkeeper und Getränkehersteller in der heimischen Natur nach Inspirationen für Getränke. Kräuter, Blumen, Wurzeln und Rinden geben Getränken überraschende und interessante Geschmacksimpulse – und sogar weitere kulinarische Zutaten wie Algen,

Pilze und Farne erscheinen auf avantgardistischen Getränkekarten. Auch für diese Zukunft sieht sich Symrise gut aufgestellt. Mit seiner umfassend rückwärts integrierten Lieferkette pflegt das Unternehmen gute Kontakte zu Landwirtschaft und Lieferanten. Gemeinsam erschließen sie nachhaltige Rohstoffquellen und erfüllen so den Wunsch nach authentischem Geschmack der Verbraucherinnen und Verbraucher von heute und morgen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag