



## **Apfelschorle schmeckt lecker – sagt die Stiftung Warentest**

Eine Einordnung zum aktuellen Produkttest der Stiftung Warentest

Im aktuellen Produkttest zu Apfelschorlen (Ausgabe 4/2019 vom 26. März 2019 der Zeitschrift „test“, S. 10 ff.) kommt die Stiftung Warentest im Wesentlichen zu dem erfreulichen Ergebnis, dass Apfelschorlen – egal, ob aus Direktsaft oder aus Fruchtsaftkonzentrat und egal, ob konventionelle oder Bio-Produkte – geschmacklich überzeugen. Mit Blick auf vielfältige Konsumsituation liegt es auf der Hand, dass Verbraucherinnen und Verbraucher sich ihre Schorlen nicht immer bzw. in jeder Lebenssituation selbst mischen. Der Markt bietet eine entsprechend große Auswahl von fertig gemischten Frucht- bzw. Apfelschorlen in verschiedenen Variationen und Geschmacksvarianten mit breiter Gebindevielfalt für unterschiedlichen Konsumsituationen an. Die Stiftung Warentest hat mit dem vorliegenden Test einen Ausschnitt aus dem vielfältigen Angebot näher betrachtet.

Wir haben folgende zwei Kernkritikpunkte an der Vorgehensweise der Stiftung Warentest:

- Der Zuckergehalt in einer Apfelschorle bestimmt sich über den konkreten Saftgehalt. Die Stiftung Warentest stellt sich in diesem Punkt vollkommen widersprüchlich auf. Zum einen empfiehlt sie das „selber Mischen“ mit mehr Wasser – damit also niedrigeren Saftgehalten – als Alternative zu „fertigen“ Apfelschorlen. Zum anderen lobt sie die getesteten Produkte ausdrücklich für ihren hohen Saftgehalt. Das passt nicht zusammen.
- Einen weiteren Widerspruch sehen wir darin, dass Produkte, die vermeintlich nicht ausreichend aromatisiert sein sollen, geschmacklich gut bewertet werden.

Apfelschorlen sind bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern seit jeher eine besonders beliebte Kategorie von Erfrischungsgetränken – die in Deutschland traditionell etabliert ist. Wie alle Lebensmittel unterliegen dabei auch Apfelschorlen natürlich strengen europäischen und nationalen lebensmittelrechtlichen Vorgaben mit Blick auf die verwendeten Zutaten sowie die Kennzeichnung bzw. Verbraucherinformation.

Warum erhalten zahlreiche Produkte von der Stiftung Warentest im Testergebnis nun keine „gute“ Note – obwohl sie auch dort zunächst vor allem gute Resultate in der Sensorik (also beim Geschmack) erzielen? Die Antwort erschließt sich nicht auf den ersten Blick. Die Stiftung Warentest begründet dies im vorliegenden Test vor allem (wenn auch mit unterschiedlichen Akzenten im Detail) damit, dass angeblich zu wenig Aroma enthalten sei.

Aroma und Stiftung Warentest – da gibt es für Sachkundige sofort eine nahezu reflexhafte Verbindung bzw. Erinnerung. Die Stiftung Warentest hatte sich bereits bei einer anderen Produktkategorie – im Übrigen unter Verweis auf ein bestimmtes Labor, das weiterhin sehr eng mit der Stiftung Warentest zu den Fragestellungen rund um Aromen kooperiert – bei diesem Themenfeld weit aus dem Fenster gelehnt. Am Ende stand dann eines der wenigen Urteile, in dem die Stiftung Warentest keinen gerichtlichen Erfolg verbuchen konnte.

Auch dies gilt es im Blick zu halten, wenn nun Produkte, die geschmacklich „gut“ bewertet werden, von der Stiftung Warentest aufgrund eigener (und zumindest auf Grundlage der Hinweise im Test nicht eindeutig nachvollziehbarer) Bewertungsmaßstäbe gerade unter explizitem Verweis auf das Thema der nicht ausreichenden/mangelnden „Aromatisierung“ zum Teil dramatisch abgewertet werden. Wer die Hinweise „So haben wir getestet“ liest erfährt zwar, dass ein mangelhafter Aromengehalt stets auch zum Gesamtergebnis „Mangelhaft“ führen muss. Auf welcher (belastbaren) Grundlage eine solche Kategorisierung vorgenommen wird, ist nicht plausibel nachvollziehbar. Das stellt durchaus die Frage, ob hier die Stiftung Warentest ihrem an sich selbst gestellten Anspruch nach Transparenz, Objektivität und Nachvollziehbarkeit der maßgeblichen Testkriterien gerecht wird.

### ***Natürliche Aromen – Rechtliche Grundlagen***

Für Fruchtschorlen – wie Apfelschorlen – können natürliche Aromen verwendet werden. Die Aromen-Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 bildet den rechtlichen Rahmen für Zusammensetzung und Kennzeichnung von Aromen. Diese Vorgaben umfassen auch die Bezeichnung von Aromen in der Zutatenliste, wie auch die besonderen Anforderungen an den Begriff „natürlich“. Alle getesteten Produkte entsprechen den gesetzlichen Vorgaben, dies gilt insbesondere für eine Kennzeichnung „natürliches Aroma“ bzw. „natürliches Apfelaroma“. Die Aromen müssen den Anforderungen von Artikel 16 der Aromen-Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 entsprechen und werden dann auch entsprechen deklariert. Deklarationsfrei ist die Zugabe von Restaurationsaromen möglich, welche bei der Aufkonzentrierung des Saftes verlorengegangen sind.

Mit der Verwendung von Aromen wird ein sensorisch gleichbleibendes Geschmackserlebnis gesichert. Der Versuch, die ausreichende Rearomatisierung und damit die Qualität eines Fruchtsaftes über analytische Methoden bewerten zu wollen, ist ohnehin eine Spezialität auf dem deutschen Markt. Der zuständige Branchenverband – der Deutsche Verband der Aromenindustrie (DVAI) – hat in einem „Positionspapier zur Bewertung von Restaurationsaromen bei Fruchtsäften“ klargestellt, dass analytische Kennzahlen „nur unzureichend sensorische Eigenschaften oder die Qualität eines Aro-

mas oder Fruchtsaftes“ beschreiben (Vgl. Positionspapier des DVAI unter: <http://aromenverband.de/fachthemen/stellungnahmen/kennzahlen-bei-der-bewertung-von-restaurationsaromen-bei-fruchtsaeften/>).

In der Kürze der Zeit seit Veröffentlichung des Tests ist eine detaillierte Analyse der von der Stiftung Warentest über „einordnende“ Fußnoten vorgenommenen zahlreichen Anmerkungen zu Aromen leider nicht möglich. Der bisherige Eindruck ist aber, dass es hier keine Zuordnung zu den konkret angewandten Methoden gibt. Die Bewertungskriterien erscheinen intransparent. Diese Thematik werden wir auch als Branchenverband daher gerne in einen fachlichen Austausch mit der Stiftung Warentest mitnehmen.

Es bleibt abschließend jedoch festzuhalten, dass Produkte, die angeblich zu wenig Aroma enthalten und daher im Gesamturteil abgewertet wurden, sensorisch gut bewertet sind. Das passt nicht zusammen.

### ***Ernährung – klare Nährwertkennzeichnung und die ambivalente Position der Stiftung Warentest zum Saftgehalt***

Die Stiftung Warentest gibt in einem gesonderten Kasten als Verbrauchertipp zu bedenken, man könne zum „Zucker sparen“ die Schorle auch selber mischen.

Dabei freut sich die Stiftung Warentest zugleich im redaktionellen Teil darüber, dass die Produkte weiterhin über einen hohen Saftanteil verfügen: **„Zucker wurde nicht zugesetzt - Bei aller Kritik, es gibt auch Erfreuliches: Schadstoffe trüben den Genuss nicht. Alle Schorlen bestehen zu mindestens 50 Prozent aus Saft, oft zu 60 Prozent.“**

Damit wird dann zutreffend – wenn auch erst später bzw. an anderer Stelle – deutlich, dass zugesetzter Zucker bei Schorlen keine Rolle spielt. Den Fakten entsprechend wird hier deutlich, dass der an anderer Stelle kritisierte Zuckergehalt bei fertigen Schorlen auf einen hohen Saftanteil zurückzuführen ist – der aber wiederum explizit begrüßt wird.

Im Kasten wird dann ein „Apfelsaft-Wasser-Mix (1:3)“ aufgezeigt und im Kontext „Kalorien sparen“ zugleich als „empfehlenswert“ bezeichnet. Die Einordnung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bezeichnet übrigens auch solche Produkte im entsprechenden Mischungsverhältnis als Schorlen. Das gibt uns dann doch konkreten Anlass für die gebotene Klarstellung, dass der lebensmittelrechtliche Status solcher „leichten Schorlen“ leider weiterhin unbefriedigend ist. Daher hat sich die wafg bereits vor geraumer Zeit im formalen Verfahren gegenüber der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) dafür eingesetzt, in die Leitsätze eine entsprechend angepasste und fortgeschriebene Beschreibung für solche „leichten Schorlen“ (auch angesichts der ernährungspolitischen Entwicklungen) aufzunehmen.

Auf der Grundlage der verpflichteten Nährwertkennzeichnung nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) können sich Verbraucherinnen und Verbraucher auf einer – auch mit Blick auf die sachgerechte Vergleichbarkeit – klar definierten Basis über die jeweiligen konkreten Nährwertigenschaften eines Produktes informieren.

## ***Strikter Rechtsrahmen für die Produktsicherheit***

Aus technologischen Zwecken kann bei Fruchtschorlen Dimethyldicarbonat (DMDC) eingesetzt werden, um eine hohe Produktqualität in Hinsicht auf die (mikrobiologische) Stabilität der Produkte zu erreichen. DMDC ist in der EU ausdrücklich als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen und zerfällt nach wenigen Stunden in geringe Mengen von Methanol und Kohlenstoffdioxid – beides natürliche Bestandteile in vielen Getränken (wie etwa Obstsaften). Aufgrund seiner spezifischen Verwendung als technischer Hilfsstoff besteht in der konkreten Anwendung nach den geltenden rechtlichen Vorgaben keine Kennzeichnungspflicht. Auch Konservierungsstoffe (wie etwa Sorbinsäure) dienen der Produktsicherheit und unterliegen einer strikten Zulassung nach EU-Recht – und werden bei der Verwendung zudem klar in der Produktkennzeichnung ausgewiesen. Dass die Stiftung Warentest unter Ausblendung dieser Fakten den Einsatz von Konservierungsstoffen und DMDC bei Fruchtschorlen als „unerwünschte Stoffe“ bezeichnet und daraus eine Abwertung der Produkte ableitet, spricht zumindest ohne die sachlich neutrale Einordnung der rechtlichen Rahmenbedingungen für ein insofern klares Vorverständnis. Eine derartige Bewertung muss man nicht teilen.

## ***Als Fazit bleibt: Apfelschorlen sind leckere und beliebte Produkte***

Alle von der Stiftung Warentest getesteten Produkte entsprechen – soweit ersichtlich nach objektiven Kriterien – den strengen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Eine freihändige und selbst für Branchenexperten – zumindest aus der Außenperspektive – nicht nachvollziehbare Abwertung der Kategorie bzw. einzelner Produkte aufgrund von der Stiftung Warentest selbst definierten Kriterien halten wir daher weder für hilfreich noch für eine sachlich fundierte Information. Die Stiftung Warentest wird allerdings in der Gesamtschau ihres Tests nahezu pathetisch und „erinnert (sich) eher an eine enttäuschte Liebe“. Vielleicht ist es bei der Liebe und bei Produkttests wie im wirklichen Leben: Weniger Pathos und mehr Transparenz führen zu mehr Realitätsbezug und weniger Enttäuschung.

Aber ganz ernsthaft: Es bleibt ausgesprochen fragwürdig, wenn mit Blick auf die sehr detaillierten rechtlichen Vorgaben hier nicht nachvollziehbare und von außen betrachtet „freihändig“ gesetzte Bewertungsmaßstäbe zu einer Abwertung von Produkten führen. Über Geschmack lässt sich bekanntlich immer streiten – unter Experten aber sehr wohl auch ebenso intensiv über einen fairen Bewertungsmaßstab (sowie über eine wettbewerbsneutrale Produktauswahl).

Als Trost bleibt: Was schmeckt, können und sollen Verbraucherinnen und Verbraucher nach persönlichen Vorlieben und Erwartungen weiterhin selber entscheiden. Und hier sind in wichtigen Bereichen die Ergebnisse gar nicht so schlecht, wie die Stiftung Warentest diese im Gesamtergebnis selbst sieht. Als am geschmacklich überzeugendsten sehen die Tester übrigens bei Apfelschorlen mit Apfelsaft aus Konzentrat ein Produkt, das sie unter Verweis auf eine ihre individuellen Erwartungen nicht entsprechende Aromatisierung dann insgesamt dennoch abwerten. Aroma, Geschmack, lecker – man ist geneigt zu sagen: Lecker zählt!

Berlin, im März 2019

Nähere Informationen zur wafg: [www.wafg.de](http://www.wafg.de)