



**Apfelschorlen** können geschmacklich überzeugen und sind lecker, zugleich sind sie aber nicht ausreichend aromatisiert? Zu dieser und anderen überraschenden Bewertungen von Apfelschorlen kam die Stiftung Warentest in einem aktuellen Produkttest. Die wafg ordnet die Ergebnisse an dieser Stelle ein.

# Schrödingers Schorle

Die Stiftung Warentest führt einen Produkttest zu Apfelschorlen durch und kommt zu einigen überraschenden Ergebnissen – überraschend vor allem durch ihre Widersprüchlichkeit. Eine kurze und zugespitzte Einordnung der Testergebnisse.

## >> Kennen Sie Schrödingers Katze?

Das arme Tier, das in dem Gedankenexperiment des berühmten Physikers Erwin Schrödinger zugleich tot und lebendig sein konnte? Fast scheint es, als hätte die Stiftung Warentest nun „Schrödingers Schorle“ gefunden – anders lassen sich die widersprüchlichen Erwartungen und Ergebnisse ihres aktuellen Produkttests zu Apfelschorlen („test“ 4/2019, S. 10 ff.) fast kaum erklären.

Warum erzielen viele Produkte eine gute Bewertung in der Sensorik (also beim Geschmack), werden jedoch mit dem rein technischen Hinweis auf angeblich zu wenig enthaltene Aromen zum Teil dramatisch abgewertet? Im Kleingedruckten erfährt

man zwar, dass ein mangelhafter Aromengehalt stets auch zum Gesamtergebnis „Mangelhaft“ führen muss. Auf welcher Grundlage dies geschieht, ist jedoch nicht nachvollziehbar. Auch beim Thema Ernährung setzen sich die Widersprüche fort. Zum einen werden die Produkte ausdrücklich für ihren hohen Saftgehalt gelobt und es wird festgehalten, dass zugesetzter Zucker bei Schorlen keine Rolle spielt. In einem gesonderten Kasten erfährt der Leser dann, dass ihm zum „Zucker sparen“ das selber mischen mit mehr Wasser – damit also niedrigeren Saftgehalten empfohlen wird. Dass der kritisierte Zuckergehalt bei fertigen Schorlen auf einen hohen Saft-

## Einordnung

Das vollständige Positionspapier „Apfelschorle schmeckt lecker – sagt die Stiftung Warentest“ ist abrufbar unter [www.wafg.de/apfelschorle](http://www.wafg.de/apfelschorle)

anteil zurückzuführen ist, der wiederum im Artikel explizit begrüßt wird – das passt einfach nicht zusammen. Viel Geschmack bei „zu wenig“ Aroma und zu viel Zucker bei gerade ausreichendem Saftanteil – den aufmerksamen Leser lässt der Test angesichts intransparenter und widersprüchlicher Bewertungskriterien ratlos zurück. Ähnlich Schrödingers Katze scheinen die Tester sich widersprechende Eigenschaften einzufordern – die Schorle schmeckt lecker und ist zugleich unzureichend aromatisiert, gewünscht wird ein hoher Saftanteil und dennoch möglichst wenig (Frucht-)Zucker. Was wirklich zählt, bleibt aber vor allem Geschmacksfrage.

# wafg-Frühjahrsmeeting 2019

>> Unter dem Motto „Eine Branche auf Innovationskurs – Herausforderungen und Lösungen für unsere Kategorie“ lädt die Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke die Branche im Juni 2019 zu Ihrem traditionellen Frühjahrsmeeting nach Berlin ein. Wir freuen uns auf eine Key-Note von Bundesministerin Julia Klöckner und ein hochrangiges Programm.

Nach der Begrüßung und Einführung in die Veranstaltung durch wafg-Präsident Patrick Kammerer, wird Bundesernährungsministerin Julia Klöckner das Programm eröffnen. Ihre Key-Note unter dem Titel „Ernährungspolitik im Wandel – Innovation, Reformulierung, Nährwertkennzeichnung“ verspricht vielfältige und interessante Einblicke zu Positionen sowie Zielen und Erwartungen der Bundesregierung in Bezug auf auch für unsere Branche zentrale Projekte. Dazu zählt insbesondere die Nationale Strategie zur Reduktion von Zucker, Fetten



Etablierter und beliebter Treffpunkt der Branche – das jährliche Frühjahrsmeeting der Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke.

## (K)eine Geschmacksfrage

Wie kommt es, dass Produkte, die schmecken und von der Stiftung Warentest eine positive Bewertung erhalten, zugleich wegen eines



Manuela Windhausen,  
Geschäftsführerin wafg

angeblich zu geringen Aromengehalten abgewertet werden? Der Versuch, die sensorische Qualität einer Fruchtschorle über analytische Standardwerte beurteilen zu wollen, ist nicht nur eine deutsche Spezialität sondern bereits mit Blick auf die Rohstoffe – verschiedene Apfelsorten und Anbaubedingungen – per se fragwürdig. Festzuhalten ist: Bei Fruchtschorlen bzw.

dem verwendeten Fruchtsaft aus Konzentrat ist die Verwendung von Aromen zwar erlaubt, es besteht jedoch keine Verpflichtung für deren Einsatz bzw. einen Mindestgehalt. Entscheidend ist ein sensorisch gleichbleibendes Geschmackserlebnis. Dies hat die Stiftung Warentest in der Bewertung der Produkte bestätigt: Apfelschorlen sind lecker – und das zählt.

und Salz in Fertigprodukten – Die wafg unterstützt diese mit einem eigenen Branchenbeitrag und ambitionierten Zielen und Maßnahmen. Darüber hinaus werden auch andere wichtige Themen und Herausforderungen unserer Branche im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen, so die anstehenden Beratungen zur weiteren Ausgestaltung der Nährwertkennzeichnung.

Zudem wird Daniel Goffart, Chefkorrespondent des Nachrichtenmagazins „Focus“, eine politische Standortbestimmung unter den frischen Eindrücken der Wahl zum Europäischen Parlament vornehmen. Wir freuen uns auf konkrete Impulse und klare Analysen in seinem Vortrag „Europa neu denken“.

Anschließend bietet das kommunikative Get-Together ausreichend Möglichkeiten für den Dialog mit unseren Gästen aus Politik und Wirtschaft und Gespräche innerhalb der Branche.

Die Veranstaltung findet am Nachmittag des 5. Juni 2019 in Berlin-Mitte statt. Interessierte Vertreterinnen bzw. Vertreter von Unternehmen der Branche und des Handels können sich bei Interesse an einer Teilnahme mit der wafg-Geschäftsstelle (vorzugsweise unter [veranstaltungen@wafg.de](mailto:veranstaltungen@wafg.de)) in Verbindung setzen.

## Kontakt

Wirtschaftsvereinigung  
Alkoholfreie Getränke e.V.  
(wafg)

**Telefon:** + 49 (0) 30/259258-0,  
**E-Mail:** [mail@wafg.de](mailto:mail@wafg.de),  
**Internet:** [www.wafg.de](http://www.wafg.de)