



PRESSEMITTEILUNG

19. September 2003

Jetzt aktuell

Urchiger Genuss: Obstsaft frisch ab Presse

Wer den Obstsaft kraftvoll und urchig mag, dem stehen gute Zeiten bevor. Am 22. September ist der offizielle Start der „Obstsaft frisch ab Presse“-Saison. Dieser Termin wird festgelegt, um sicherzustellen, dass genügend Rohstoffe von optimaler Qualität für die Herstellung zur Verfügung stehen. „Obstsaft frisch ab Presse“ ist eine Mischung von trübem Apfel- und Birnensaft. Da die Apfel- und Birnensaftanteile für den "Obstsaft frisch ab Presse" nicht festgeschrieben sind, ist praktisch jede Abfüllung wieder etwas anders. Ein Glas Obstsaft bietet deshalb stets eine Überraschung. Zur Saffherstellung eignen sich Spezialapfelsorten wie Sauergrauech, Boskoop, Tobiässler, Blauacher, Bohnapfel oder Thurgauer Weinapfel besonders gut. Bei den Birnen sind Gelbmöstler und Wasserbirnen beliebt. Ein Grossteil des Mostobstes wächst auf ökologisch und landschaftlich wertvollen Hochstammbäumen. In den letzten Jahren machte „Obstsaft frisch ab Presse“ rund 15 Prozent des Gesamtabsatzes von Apfelsaft aus. Der frisch gepresste Saft enthält fast unverändert alle wertvollen Inhaltsstoffe baumfrischer Früchte wie die Vitamine C, B1, B2 und B6 sowie Mineralstoffe und Kohlenhydrate.

Für weitere Informationen:

Sandra Helfenstein, Schweizerischer Obstverband

Tel. 041 728 68 60, E-Mail: sandra.helfenstein@swissfruit.ch