



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

---

## Säfte



### *Fruchtsäfte*

- 100 % Saftanteil oder Konzentrat (= > Wasser wird vor Transport entzogen und hinterher wieder zugesetzt)
- Pasteurisiert
- Aus Kern-, Beeren- oder Steinobst, Wildfrüchten, Trauben, Südfrüchten
- Früchte müssen gesund, im zweckentsprechenden Reifezustand und zum Verzehr geeignet sein
- Gewinnung durch Zerkleinern, Pressen und Zentrifugieren
- Müssen Farbe, arteigenes Aroma und Geschmack aufweisen

- Ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- Bei Mehrfruchtsäften darf auch Fruchtmark verwendet werden
- Fruchtart- oder wetterbedingt darf Zucker bei Mangel zugesetzt werden

### *Fruchtnektare*

- aus frischem oder konzentriertem Fruchtsaft (25-50% Saftanteil) oder Mark
- oder ein Gemisch aus beidem mit Zusatz von Wasser und Zucker
- Vitamin-C Zugabe (Geschmacksgeber)
- Angabe von Zusatz von Fruchtmark, Honig, Zitronensaft, Wein- oder Milchsäure ist Pflicht

### *Gemüsesäfte*

- Unverdünnt, aus Gemüse oder konzentriertem Gemüsesaft
- Gemüsesaft, Speisesalz, Genußsäuren, Essig, Zucker, Gewürze und Kräuter dürfen zugesetzt werden (kennzeichnungspflichtig)

### *Gemüsetrunke*

- Gemüsesaft wird verdünnt
- Gemüseanteil mind. 40%
- Der Rest ist Wasser

## **Erfrischungsgetränke**



## Fruchtsaftgetränke

- 6 – 30% Saftanteil, Rest wie Nektar
- aus Fruchtsäften, Fruchtsaftgemischen oder Fruchtsaftkonzentraten
- Zusatz von Trink- oder Tafelwasser und Zucker, natürliche Aromen

## Limonaden

- aus natürlichen Essenzen, Zucker, Genußsäuren, Trink- oder Tafelwasser,
- mit oder ohne Kohlensäure
- auch Fruchtsäfte können enthalten sein
- dürfen mit natürlichen Farbstoffen gefärbt werden (kennzeichnungspflichtig)
- **Unterteilung in Gruppen:**
  - Limonaden mit Fruchtsaft:** meist Zitrusfrüchte
  - Essenz-Limonaden:** wie klare Limonaden mit Zitronenessenz
  - Cola-Limonaden:** enthalten Coffein
  - Chininhaltige Limonaden:** Tonic Water, Bitter Lemon
  - Kräuter-Limonaden:** Ginger Ale

## Brausen

- nachgemachte Fruchtsaftgetränke und Limonaden
- Verwendung von künstlichen Süßstoffen und Aromen
- Färben mit künstlichen Farbstoffen erlaubt (Kennzeichnung)
- auf Geschmack wird hingewiesen (Himbeeraroma, etc.)
- wenn kein Zusatz von Kohlensäure, dann: "künstliches Kalt- oder Heißgetränk"

## Brennwertverminderte Erfrischungsgetränke

- Fruchtsaftgetränke, Brausen, Limonaden
- Austausch von Zucker gegen Süßstoffe
- Brennwert muß um 40% vermindert sein
- häufig Bezeichnung "light"
- unterliegen nicht der Diätforschung

## Brennwertarme Erfrischungsgetränke

- höchstens ein Brennwert von 84kJ pro 100ml

## Isotonische Getränke

- Zusatz von Mineralstoffen, Vitaminen
- sollen Mineralstoffverluste nach sportlicher Betätigung ausgleichen

## Diätetische Erfrischungsgetränke

- vorwiegend für Diabetiker und krankhaft Übergewichtige
- unterliegen den Bestimmungen der Verordnung über diätetische Lebensmittel
- Süßung ausschließlich Cyclamat und Saccharin



**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246