



PRESSEINFORMATION

Experten bestimmen erstes Glas für perfekten Fruchtsaftgenuss

Sensorik-Workshop zeigt, welches Glas Fruchtsaftaromen am besten zur Geltung bringt

Mönchengladbach, den 08. Dezember 2020 – Fruchtsafthersteller HITCHCOCK und Glasproduzent Spiegelau wollten es wissen: Aus welchem Glas schmeckt Fruchtsaft am besten? In ihrem Auftrag begaben sich Ende September Experten aus der Sensorik und Getränkewelt in einem gemeinsamen Workshop auf die Suche nach dem perfekten Saftglas. Sie verkosteten fünf verschiedene Premium Direktsäfte und Nektare aus insgesamt zwölf verschiedenen, vorselektierten Gläsern und verglichen die sensorischen Unterschiede. Am Ende stand der Sieger einstimmig fest.

Was man von Wein und Bier schon lange kennt, fehlte bisher für Fruchtsaft: Ein spezielles Glas, das die spezifischen Aromen optimal zur Geltung bringt und sich durch Form, Haptik und Anmutung ideal für den Genuss des Getränks eignet. Die neue Juice Collection der Marke HITCHCOCK gab nun den Anstoß, diese Lücke zu füllen. „Bei unserer Juice Collection handelt es sich um fünf extrem hochwertige Premium Mono-Direktsäfte und Nektare, bei denen wir viel Zeit und Mühe investiert haben, um die jeweils besten Fruchtarten ausfindig zu machen und einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren“, so HITCHCOCK Marketingleiter Olaf Jark. „Nachdem uns dies gelungen ist, war schnell klar, dass die Juice Collection ein Glas verdient hat, das ihnen gerecht wird und mit dem sie ihr volles Potenzial zeigen können. Deswegen war die Suche nach dem perfekten Fruchtsaftglas nach der Entwicklung der Juice Collection der nächste logische Schritt.“

Verkostung offenbart große Unterschiede

In Kooperation mit Glashersteller Spiegelau bestellte HITCHCOCK Ende September sechs Experten aus der Sensorik und Getränkewelt zu einem Workshop ein, um das perfekte Fruchtsaftglas zu ermitteln. Die Vorauswahl von zwölf Gläsern wurde durch Spiegelau getroffen. Das Unternehmen mit Sitz in Neustadt an der Waldnaab verbindet seit über fünf Jahrhunderten traditionelle Handwerkskunst mit innovativen Technologien in der Glasproduktion und produziert nach wie vor in Deutschland. Bewertet wurde in fünf Runden, pro Runde ein Premium Direktsaft oder Nektar der Juice Collection aus den zwölf vorausgewählten Gläsern. Auf Grund der unterschiedlichen Texturen und Säuregehalte der Juice Collection wurde bereits vorab von einem Sommelier die optimale Reihenfolge für die Verkostung festgelegt und beim Workshop entsprechend befolgt:

1. Deepdark Cranberry | 2. Golden Grapefruit | 3. Imperial Orange | 4. Royal Pineapple | 5. Ultimate Mango

Die Verkostungskriterien waren:

Optik (Farbe, Klarheit/Trübung) | Duft | Mundgefühl/Textur | Frische | Geschmack (Antrunk, Säure-Süße-Verhältnis, Nachklang)

Die Direktsäfte und Nektare wurden bei Raumtemperatur verkostet. Im Verlauf des Workshops stellte sich heraus, dass Gläser ungeeignet sind, deren Öffnung sich nach außen wölbt oder die einen sehr engen Durchmesser haben (wie z. B. bei einem typischen Sektglas). Gut funktionieren hingegen Gläser, die einen größeren Durchmesser aufweisen und die gerade bzw. ein wenig nach innen geneigt sind (wie z. B. bei Weingläsern). Am Ende wurde das neue Fruchtsaftglas in der Blindverkostung von allen Experten einstimmig als das ideale Glas für den Genuss von Fruchtsäften und Nektaren gewählt.

Initiator des Workshops Olaf Jark sieht sein Ziel auf ganzer Linie erreicht: „Nicht nur haben wir ein Glas gefunden, das unsere hohen sensorischen Ansprüche erfüllt, sondern auch eines, das mit seinem Design unsere ebenfalls edel gestaltete Juice Collection perfekt ergänzt. So schaffen wir einen ganzheitlichen Genussmoment, der fast alle Sinne anspricht: sehen, fühlen, riechen, schmecken. Selbst den Klang beim Einschenken kann man schon genießen. Ich bin sehr zufrieden und freue mich, dass wir mit Spiegelau einen Partner gefunden haben, der genau wie wir größten Wert auf Qualität legt.“

Bildmaterial



Bildunterschrift: Olaf Jark, Marketingleiter HITCHCOCK

Bildquelle: HITCHCOCK/Foto: Katrin Winner

Dateiname: Pressefoto_HITCHCOCK_Olaf_Jark_2020



Bildunterschrift: Das perfekte Fruchtsaftglas ist ein kelchförmiges, geschliffenes Glas, das die speziellen Noten von Fruchtsäften und Nektaren perfekt zur Geltung bringt.

Bildquelle: HITCHCOCK/Foto: Katrin Winner

Dateiname: Pressefoto_HITCHCOCK_Freisteller_PerfektesSaftglas



Bildunterschrift: Das perfekte Fruchtsaftglas wurde ermittelt anhand der verschiedenen Premium Direktsäfte und Nektare der neuen Juice Collection von HITCHCOCK

Bildquelle: HITCHCOCK/Foto: Katrin Winner

Dateiname: Pressefoto_HITCHCOCK_Mood_PerfektesSaftglas

Zitate

„Unsere Entscheidung für das ideale Fruchtsaftglas fiel am Ende über den gustatorischen Eindruck. Das Gewinnerglas hat in der Sensorik die Primärfuchtaromen der einzelnen Fruchtsaftsorten im Geschmack am besten herausgearbeitet. Der Auswahlprozess und die Diskussionen am Tisch nach jeder Verkostungsrunde waren sehr anregend. Es standen Gläser zur Auswahl, die bei säurebetonten Säften die sehr spitze Säure regelrecht potenziert und sie so extrem unangenehm präsentiert haben. Andere Glasformen haben hingegen beim gleichen Fruchtsaft die Säure-Süße-Balance sehr harmonisch wirken und die Säure im Nachhall elegant verflüchtigen lassen.“

Christian Frens,
Sommelier und Vorstand der Sommelier Union Deutschland e.V.¹



Bildquelle: HITCHCOCK/Foto: Stefan Geiger
Dateiname: Pressefoto_HITCHCOCK_Expertenverkostung_ChristianFrens_1

„Das Herantasten an eine Glasform, die sich übergreifend für die sensorische Bewertung unterschiedlicher Fruchtsäfte ideal eignet, also für Verbraucher einen perfekten Genussmoment bietet, war eine spannende Aufgabe!“
„Kriterien wie das Fließgefühl über die Zunge und die fruchtig-süße Aromaentwicklung vom Antrunk bis zum Nachklang bei jedem Schluck sind in die Bewertung mit eingeflossen.“

Julia Bär,
Referentin in der Fruchtsaftsommelier-Ausbildung an der Genussakademie Doemens



Bildquelle: HITCHCOCK/Foto: Stefan Geiger
Dateiname: Pressefoto_HITCHCOCK_Expertenverkostung_JuliaBaer_1

„Das ausgewählte Fruchtsaftglas erfüllt alle Anforderungen eines Konsumenten. Es verfügt über eine gute Haptik – liegt gut in der Hand und rutscht nicht aus der Hand –, ist spülmaschinenfest sowie bruchstabil. Andererseits entspricht das Glasdesign dem aktuellen Zeitgeist eines ‚geschliffenen Glases‘ und wird damit eine hohe Akzeptanz bei einem sehr großen Kundenkreis haben.“

Christian Kraus,
Geschäftsführer von Spiegelau



Bildquelle: HITCHCOCK/Foto: Stefan Geiger
Dateiname: Pressefoto_HITCHCOCK_Expertenverkostung_ChristianKraus_1

¹ Die Sommelier Union Deutschland e.V. ist der führende Fachverband der Sommeliers und ein eng verknüpftes Netzwerk von Profis und Nachwuchskräften aus Gastronomie, Hotellerie sowie dem Weinfachhandel. Die Union ist eine aktive, unabhängige Vereinigung, die die Interessen der Sommeliers vertritt und Weiterbildung bietet.

„Leider gab es bislang keine offiziellen Empfehlungen für ein perfektes Saftglas.
Ein Saftglas sollte meines Erachtens genauso hochwertig sein wie das Weinglas –
gerade auch, weil der Saft, beziehungsweise die Saftkreation, oftmals als
Alternative zu Wein bestellt wird.“

Dr. Peter Schropp,
Ausbildungsleiter Fruchtsaftsommelier an der Doemens Akademie



Bildquelle: Doemens
Dateiname: Pressefoto_Dr_Peter_
Schropp_FotocreditDoemens

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in Premiumqualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugelände, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Für puren Trinkgenuss sorgt die HITCHCOCK Juice Collection: Imperial Orange, Golden Grapefruit, Royal Pineapple, Ultimate Mango und Deepdark Cranberry sind genau das Richtige für anspruchsvolle Saftkenner auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Weitere Informationen: www.hitchcock.de

Über das Unternehmen Spiegelau

Spiegelau ist überall in Bestform – ob es sich um spezielle Gläser für den Genuss besonderer Biere und Weine handelt oder um vielseitig verwendbare Universalgläser: Ein Spiegelau-Glas kann zu jeder Gelegenheit erhoben werden. Die Designer entwickeln geschmackvolle und dabei alltagstaugliche Gläser, die eine perfekte Balance zwischen Proportion, Form und Funktion bieten. Spiegelau blickt auf eine lange Tradition der Glasherstellung zurück, die sich von der Entwicklung feinsten Glasspiegels für die historischen Königshäuser Europas bis zur Fertigung robuster und gleichzeitig edler Gläser für den modernen Gastronomiebetrieb erstreckt. Seit über fünf Jahrhunderten ist das Bestreben, traditionelle Handwerkskunst mit innovativen Technologien in der Glasproduktion zu verbinden. Getreu den Wurzeln in der traditionellen bayerischen Handwerkskunst, nutzt Spiegelau heute neueste, fortschrittliche Technologien, um garantieren zu können, dass alle Gläser absolut robust und zuverlässig sind. So verfügen Spiegelau-Gläser nicht nur über eine hohe Brillanz, sie sind auch extrem bruchstabil und spülmaschinenfest. Weitere Informationen: www.spiegelau.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41
fischer@kommunikationpur.com oder hitchcock@kommunikationpur.com