

Ausgabe 06/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Mönchengladbach, 14.Oktober 2020

Mit diesem Presseservice liefert Valensina als eine der beliebtesten Fruchtsaft-Marken in Deutschland wissenswerte, lustige und manchmal auch skurrile Infohäppchen zu Themen aus der Fruchtsaftwelt, bietet praxisnahe Tipps und Tricks für den Einsatz von Fruchtsäften in der Küche und zeigt Hintergründe zur Herstellung von Fruchtsäften auf für Online- und Print-Redaktionen. Text und Bildmaterial stehen zur freien Verwendung. Für weitere Informationen können Sie uns gerne kontaktieren.

Ihr Presseservice Valensina

### Heute für Sie:

- ✓ Kurz gecheckt
  - Aktuelles
  - Drei Fragen an Olaf Jark (Marketingleiter Valensina)
  - Unser Saft des Monats: 100 % Erntefrisch gepresst Pink Grapefruit
  - Zahl des Monats
- ✓ Saftcheck
  - Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft: Fruchtnektar
- ✓ Küchencheck
  - Lifehacks rund um Orangensaft



## **+++ Kurz gecheckt +++**

### **Aktuelles**

Das beste Rezept für schöne Weihnachtstage? Klar, gut gefüllte Plätzchendosen. Und wer es bis jetzt noch nicht geschafft hat, ausgiebig zu backen, zu verzieren und natürlich zu probieren, dem empfehlen wir den 18.12.2020 frei zu halten, denn da ist offiziell der Back-Kekse-Tag. Also Ärmel hochkrempeln, Schürze anlegen und los geht sie, die Weihnachtsbäckerei. Und das Beste daran: Neben gut gefüllten Keksdosen, steigt auch noch die Laune. Denn Forscher der neuseeländischen University of Otago haben herausgefunden, dass Backen sich positiv auf das Gemüt und die Stimmung auswirkt.



## **Drei Fragen an den Marketingleiter von Valensina, Olaf Jark**



Deutschland ist seit Jahren Weltmeister beim Genuss von Fruchtsaft und Fruchtnektar. In den ersten acht Monaten 2020 haben die Verbraucher sogar deutlich mehr Fruchtsaft gekauft (Quelle: Verband der Fruchtsaftindustrie (VdF)) als zuvor.

Wir haben Herrn Jark (Marketingleiter, Valensina) gefragt, welche Getränke die Deutschen 2021 in ihre Gläser füllen werden.

### **Herr Jark, welche Trends sehen Sie für 2021 bei Fruchtsäften?**

Ich beobachte, dass die Ernährungskultur immer heterogener wird. Die Ansprüche der Verbraucher an Lebensmittel, aber auch an Getränke steigen, weil die Menschen deutlich mehr auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und bewussten Genuss achten. Ich denke, dass der Trend weiter ganz klar in Richtung „gekühlte Direktsäfte“ gehen wird, also hin zu Produkten, die einem selbst gepressten Saft gleichen, dabei aber auch dem Convenience-Wunsch der Verbraucher entgegen kommen.

Monofruchtsorten und Säfte mit Zusatznutzen werden meines Erachtens in der Gunst der Verbraucher weiter steigen, sowie neue Produkte, die den Bedarf nach kleinen gesunden Mahlzeiten mit „trendigen“ Zutaten bedienen. Denn der klassische Dreiklang aus Frühstück, Mittagessen und Abendbrot wird zunehmend durch viele kleine Minimahlzeiten ersetzt.



**Trendforscherin Hanni Rützler hat im aktuellen Food-Report 2021 den Veränderungen im Getränkebereich ein ganzes Kapitel gewidmet. Unter der Überschrift „Liquid Evolution“ postuliert sie, dass immer mehr Menschen den Verzicht von Alkohol in den Mittelpunkt ihres Lebens stellen. Wie schätzen Sie die Bedeutung dieser Strömung für den Fruchtsaftmarkt ein?**

Bislang beschränkte sich der Konsum von Saft eher auf den Genuss beim Frühstück oder mit Wasser verlängert als Fruchtsaft-Schorle. Ich denke, dass die Fruchtsaftbranche auf Basis der sich wandelnden Konsumentenwünsche innovative Konzepte entwickeln wird, um den Verbrauchern zu zeigen, wie wunderbar sich Fruchtsäfte durch ihre Sorten- und Geschmacksvielfalt auch als Speisebegleiter oder zum Mixen von kreativen Cocktails oder Mocktails eignen. Punkten kann man als Hersteller daher mit ausgewählten Monofruchtsorten, aber sicher auch mit spannenden Fruchtsaftkombinationen.

**Welche aktuellen Trends greifen Sie bei Ihren Fruchtsäften-Ranges auf?**

Jeder versteht sicher, dass ich noch nicht zu viel von unseren aktuellen Planungen in der Produktentwicklung, die im kommenden Jahr zum Tragen kommen werden, verraten kann und möchte. Wir werden den eingeschlagenen Weg mit innovativen Produkten sicherlich auch 2021 weitergehen und unseren Kunden darüber hinaus neue genussreiche Momente mit qualitativ hochwertigen Produkten als Antwort auf deren Bedürfnisse bieten. Dabei wird neben den Verbraucherwünschen hinsichtlich der Produkte auch das Thema Verpackung in der aktuellen Situation eine wichtige Rolle spielen und uns als Hersteller vor spannende Herausforderungen stellen.



## **Unser Saft des Monats: 100 % Erntefrisch gepresst „Pink Grapefruit“**

### **Was ist das?**

Bei Valensina bedeutet 100 % Erntefrisch gepresst, dass die Früchte alle direkt nach der Ernte, also im Ursprungsland, frisch gepresst und dann durchgehend gekühlt werden, sodass der besonders natürliche Geschmack von frischem Saft erhalten bleibt. In diesem Saft stecken mind. 2,5 kg Grapefruits mit rosafarbenem bzw. rubinrotem Fruchtfleisch, so dass schon beim Einschenken die Sonne aufgeht.

### **Wie schmeckt's?**

Da die Grapefruits genug Zeit hatten, in der Sonne zu reifen, schmeckt der Saft ganz besonders: herrlich herb-fruchtig und erfrischend. Gut zu wissen: In der Aromatherapie ist die Grapefruit als stimmungsaufhellender Energiebooster bekannt, sollte die Laune also mal im Keller sein, hilft schon ein Schnuppern an der Flasche bzw. dem Glas und schon geht die Sonne auf. Außerdem stecken in Grapefruits viele Bitterstoffe, die wie ein natürlicher Appetitzügler wirken, das konnten Wissenschaftler der Rutgers Universität in New Jersey herausfinden. Außerdem fördern Bitterstoffe eine gesunde Verdauung.

### **Zu welchem Anlass trinkt man ihn?**

Er schmeckt natürlich wunderbar zum Frühstück, lässt sich aber auch gut mit anderen Säften kombinieren und ist deshalb ideal zum Mixen von Cocktails oder Mocktails. Mit Gelierzucker eingekocht, wird der Saft zu einem fein-herben Brotaufstrich

Ausgabe 06/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



und schmeckt super zu Käse oder als süßer Brotaufstrich. Aber Achtung: Einige Inhaltsstoffe können die Wirkung von Medikamenten verstärken oder abschwächen. Vermeiden Sie also, Arzneimittel mit Grapefruitsaft zu nehmen.

### Wo bekommt man ihn?

Da es sich um frisch gepressten Saft handelt, findet man das Produkt im Kühlregal, häufig in der Obst- und Gemüseabteilung im Supermarkt. 1 Liter, UVP 2,99 Euro





## **Zahl des Monats**

23 Prozent der Deutschen essen laut einer Statista Umfrage gern Geflügel, wie Ente an Weihnachten. Wie wäre es mal mit Ente à l'Orange? Ganz besonders köstlich und gleichzeitig schnell lässt sich die Sauce übrigens mit 100 % Erntefrisch gepresst Orangensaft von Valensina zubereiten. An Platz eins steht mit 36 Prozent übrigens – ganz bodenständig – Kartoffelsalat mit Würstchen.



### **+++ Saftcheck +++**

#### **Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft.**

Man kann schon etwas ratlos werden, wenn man im Handel vor dem Saft- oder Kühlregal steht. Zum einen wegen der großen Sortenvielfalt, aber zum anderen auch wegen der prominenten Hinweise auf dem Etikett. An dieser Stelle erfahren Sie künftig mehr darüber, was sich hinter den Begriffen verbirgt, denn ob etwas sich Saft, Nektar oder Fruchtsaftgetränk nennen darf, regelt die Fruchtsaftverordnung.

#### **Fruchtnektar**

Damit man aus allen Früchtchen trinkbaren Saft machen kann, wurde Fruchtnektar erfunden, denn manche Früchte wie z.B. Beerenfrüchte sind als reiner Saft einfach zu sauer, andere wiederum, so wie Banane, Aprikose oder Mango sind pur viel zu dickflüssig. Damit sie trotzdem auch als Getränk zu genießen sind, wurden die Fruchtnektare entwickelt. Sie bestehen aus einer Fruchtart oder aber aus einer Mischung von verschiedenen Saftsorten und bzw. oder Fruchtputee, Wasser und teilweise Zucker, Süßstoff oder Honig. Je nachdem, welche Früchte im Nektar verarbeitet werden, schwankt der Mindestfruchtgehalt zwischen 25 % und 50 %. Nektar ist folglich kein minderwertiges Produkt. Beim Einkauf kann man einfach auf dem Etikett erkennen wie hoch der Fruchtsaftgehalt ist. Die Valensina Fruchtnektare bestehen aus sonnengereiften Spätapfelsinen, die mit ausgewählten Früchten kombiniert und mit mildem Blütenhonig verfeinert werden.



### **+++ Küchencheck +++**

#### **Lifehacks rund ums Thema Saft**

**Oft sind es die kleinen Dinge im Alltag, die nerven und uns das Leben schwer machen. Wir haben drei Probleme gesammelt, die jeder kennt und die sich ganz leicht mit 100 % Erntefrisch gepresst Orangensaft lösen lassen.**

1. Problem: Früchte werden nach dem Anschneiden braun: Apfelspalten oder Bananenstücke sind ideal als Snack zwischendurch, liefern wertvolle Vitamine und machen satt. Das einzige Problem, wenn man sie morgens aufschneidet um sie mit in die Arbeit zu nehmen, reagieren die Zellen der Früchte mit der Luft und verfärben sich braun. Beträufelt man sein Obst mit etwas Orangensaft, wird dieser Vorgang gestoppt. Übrigens auch perfekt, wenn man Obstsalat bereitet.
2. Problem: Pflanzliches Eisen ist nicht so gut verfügbar wie tierisches: Um Eisen aus Pflanzen besser verwerten zu können, gibt es einen Trick. Die Eisenaufnahme wird nämlich verbessert, wenn man dazu ein Glas Orangensaft trinkt. Relativ viel Eisen kann der Körper aus Haferflocken, Vollkornprodukten, Hirse, Roter Bete, Erbsen, Kohlgemüse und Sauerkraut sowie Sesam gewinnen. Wir empfehlen also künftig die morgendlichen Haferflocken mit Orangensaft zuzubereiten und sich auch zur Gemüselasagne ein Glas zu gönnen.



3. Problem: Salatsaucen sind oft sehr reichhaltig und schmecken fad, wenn man das Öl durch Wasser ersetzt. Ein Salatdressing wird weniger gehaltvoll ohne an Geschmack zu verlieren, indem man einen Teil der Frucht durch eingekochten Orangensaft ersetzt. Dafür 200 ml Erntefrisch gepresst Orangensaft auf etwa 1/3 einkochen und mit 1 ½ EL Senf, 3 EL Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und 100 ml Olivenöl glatt rühren. Die Sauce hält sich im Kühlschrank mindestens fünf Tage.

**Quelle:** Valensina GmbH

Ausgabe 06/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Die Fruchtsaftpost ist ein monatlicher Service für Medien mit aktuellem Bild- und Textmaterial über Valensina zum Downloaden inklusive der Hinweise zu Credits. Wir freuen uns sehr, wenn die Themen für Ihre Publikation interessant sind und beantworten gern Ihre Fragen. Sollten Sie über einen kurzen Hinweis Valensina inhaltlich einplanen, freuen wir uns sehr. Alle Themen finden Sie gebündelt im Pressebereich auf [www.valensina.de](http://www.valensina.de).

Weitere Informationen: [www.valensina.de](http://www.valensina.de)

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

Hersteller:

**Valensina GmbH**

Ruckes 90, 41238 Mönchengladbach

[www.valensina.de](http://www.valensina.de)

[www.facebook.com/valensina.de](https://www.facebook.com/valensina.de)

[www.youtube.de/valensinade](https://www.youtube.de/valensinade)

[www.instagram.com/valensina](https://www.instagram.com/valensina)

Pressekontakt:

**kommunikation.pur GmbH**

Schirin Kunzendorf

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Tel.: +49.89.23 23 63 47; Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: [kunzendorf@kommunikationpur.com](mailto:kunzendorf@kommunikationpur.com) oder

[valensina@kommunikationpur.com](mailto:valensina@kommunikationpur.com)

[www.kommunikationpur.com](http://www.kommunikationpur.com)