

Anfrage

der Abgeordneten **Steinbichler**

Kolleginnen und Kollegen

an die **Bundesministerin für Gesundheit und Frauen**

betreffend **„Apfelsaft aus ausländischem Saftkonzentrat“**

Das Angebot an Apfelsäften in den Supermärkten ist groß.

„In der Regel ist heute Apfelsaft aus Konzentrat im Angebot, das vor der Abfüllung rückverdünnt, mit zuvor abgetrenntem Aromakonzentrat aromatisiert und für "naturtrüben" Apfelsaft mit speziell aufbereiteten Fruchtbestandteilen "getrübt" wird. Für die Konzentratherstellung werden die zerkleinerten Früchte enzymatisch vorbehandelt, der gewonnene und zum Teil entaromatisierte Rohsaft depektinisiert, geklärt, geschönt und anschließend eingedickt. Seltener ist heute Direktsaft, für den bei ökologischer Produktion die Äpfel lediglich gewaschen, zerkleinert und gepresst werden.“¹

Zu den verarbeiteten Mengen gibt es leider nur wenige Zahlen. Wir wissen nicht genau, wie viel Apfelsaft getrunken wird, woher die Äpfel stammen und ob es sich um Direktsaft handelt oder nicht. Die Zeitschrift „Konsument“ berichtet:

„Manchmal muss man selbst im Internet-Zeitalter noch selber rechnen. So z.B. dann, wenn man wissen möchte, wie viel Liter Apfelsaft die Österreicher trinken. Zahlen finden sich nämlich nur zum allgemeinen Fruchtsaftkonsum, der bei jährlichen 25 Liter pro Kopf liegt. Davon entfallen 29,3 Prozent auf Apfelsaft. Macht also nach Adam Riese rund 7,3 Liter Apfelsaft für jeden Österreicher pro Jahr.

Was die Hersteller nicht freuen wird: Es wird weniger Apfelsaft getrunken; 2013 ging der Inlandabsatz um 8,5 Prozent zurück.“²

Dabei brauchen unsere Bauern Abnehmer für ihre Produkte. Die Streuobstwiesen sind nicht nur für das Landschaftsbild wichtig, sie erhalten eine Kulturlandschaft, die vielen Tieren und Pflanzen einen Lebensraum bietet. Für eine nachhaltige, gewinnorientierte Bewirtschaftung der Streuobstwiesen ist selbstverständlich ein Erlös notwendig.

„Beim Apfelsaft-Test des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) wurden 20 Apfelsäfte untersucht. Das Ergebnis: Lediglich zehn Produkte verwenden heimische Äpfel. Auch die Aufschrift "Hergestellt in Österreich" und "rot-weiße-rote Fähnchen"

¹ <https://www.ugb.de/exklusiv/fragen-service/wie-wird-apfelsaft-hergestellt/?apfelsaft-fruchtsaeft>

² <https://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318893796170>

sagen nichts aus, wie VKI-Geschäftsführer Franz Floss bei einer Pressekonferenz am Donnerstag sagte.“³

In diesem Zusammenhang stellen die unterfertigten Abgeordneten an die **Bundesministerin für Gesundheit und Frauen** nachstehende

Anfrage:

1. Wie viel Apfelsaftkonzentrat wurde in den letzten fünf Jahren nach Österreich importiert?
 - a. Aus welchen Ländern jeweils wurde dieses Konzentrat importiert?
2. Wie viel Birnensaftkonzentrat wurde in den letzten fünf Jahren nach Österreich importiert?
 - a. Aus welchen Ländern jeweils wurde dieses Konzentrat importiert?
3. Wie viele von den nach Österreich importierten Äpfeln werden zu Apfelsaft verarbeitet? (Bitte um Auflistung für die letzten fünf Jahre.)
 - a. Wie groß ist jeweils der Bio-Anteil?
4. Wie viele von den nach Österreich importierten Birnen werden zu Birnensaft verarbeitet? (Bitte um Auflistung für die letzten fünf Jahre in kg.)
 - a. Wie groß ist jeweils der Bio-Anteil?
5. Welche Maßnahmen planen Sie, damit vermehrt heimische Äpfel und Birnen zur Saftproduktion verwendet werden?
6. Welche Maßnahmen planen Sie, damit die Transportwege bei Apfel- und Birnenkonzentrat bzw. bei anderen Obstsorten möglichst kurz sind?



³ <http://derstandard.at/2000013483213/Apfelsaft-Test-50-Prozent-der-Aepfel-nicht-aus-Oesterreich>

