

18. Juli 2000

### Gesunde und selbstgemachte Sommergetränke

#### Tipps der „umweltberatung“ Weinviertel

Im Sommer hat die Getränkeindustrie alljährlich Hochsaison. Ideale Sommergetränke sind all jene, die ausreichend Mineralstoffe und Vitamine, dafür aber wenig bis keinen Zucker enthalten. In diesem Zusammenhang verweist „die umweltberatung“ Weinviertel auf die einfache, umweltschonende und eigene Herstellung gesunder, kühler und fruchtiger Drinks.

Reine Frucht- und Gemüsesäfte bestehen aus dem Saft, wie er aus Früchten und Karotten gepresst wird. Die meisten Säfte werden jedoch laut „umweltberatung“ aus Konzentrat hergestellt. Der frischgepresste Saft wird auf ein Sechstel seiner Menge eingedampft und das Aroma entzogen, um Lager- und Transportkosten zu sparen. Später wird das fruchteigene Aroma wieder zugefügt. Diese Methode belastet die Umwelt, legt doch laut Wuppertaler Institut für Klima, Umwelt und Energie ein Konzentrat für Orangensaft aus Brasilien rund 12.000 Kilometer rund um die Welt zurück. Von der Reinigung der Früchte bis zum Rückverdünnen des Konzentrates werden so für jedes Glas Saft 22 Gläser Wasser vergeudet.

Während für die Billigsaftproduktion Konzentrat aus Niedriglohnländern importiert wird, vernichtet die EU demnach laut „umweltberatung“ zehn Prozent der eigenen Ernte, um die Preise stabil zu halten. 20 Groschen bis 2 Schilling, die Österreichs Bauern für ein Kilogramm Äpfel bekommen, das sie an Saftproduzenten liefern, lohnen die Bewirtschaftung kaum noch. Seit Jahren werden immer mehr Streuobstwiesen gerodet. Damit gehen alte Apfelsorten mit besserem Saft ebenso verloren wie das ökologische Kleinod „Streuobstwiesen“, das mit über 5.000, zum Teil vom Aussterben bedrohten Tier- und Pflanzenarten zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas zählt.

Auch der Einsatz von Spritzmitteln und Mineraldünger ist in diesen intakten Naturräumen in der Regel nicht nötig. Obstplantagen dagegen werden von der Blüte bis zur Ernte mit Insektiziden, Fungiziden, Herbiziden und Wachstumsregulatoren besprüht. Nach der Ernte wird das Obst zudem „Lagerschutzmitteln“ ausgesetzt.

Nähere Informationen über Produktion, Zusammensetzung und Lagerung selbstgemachter Sommergetränke vermittelt „die umweltberatung“ Weinviertel unter der Telefonnummer 02952/4344, Mag. Rosemarie Zehetgruber.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht

## **NK** Presseinformation

mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: [presse@noel.gv.at](mailto:presse@noel.gv.at)