



**Schlaraffenburger** GbR

Streuobstprodukte, Schnittkurse, Obstbaumpflege

Schlaraffenburger GbR • Heimbach 8 • 63776 Mömbris

Vorbeck & Windisch  
Heimbach 8, 63776 Mömbris  
Tel.: 06029 / 99 56 44, Fax: 99 56 99  
e-mail: alex.vorbeck@fraxinus.info  
www.schlaraffenburger.de  
EG-Kontrollnr.: D-BY-006-42565-AD

Mömbris, 30.4.09

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Naturtrüb oder klar**

#### **Warum es den Schlaraffenburger Apfelsaft nur naturtrüb gibt**

Immer wieder fragen Eltern nach, warum es den Schlaraffenburger Apfelsaft nur naturtrüb gibt. Kinder (und auch Erwachsene) sind oft auf den klaren Apfelsaft fixiert. Die Trubstoffe werden als störend empfunden.

Schlaraffenburger Apfelsaft ist ein Naturprodukt in Biolandqualität. Ausgereifte, alte Apfelsorten kommen direkt aus der Presse in die Flasche, ohne weitere Zutaten und ohne etwas wegzunehmen. Lediglich die groben Trubstoffe werden ausgefiltert. Eine Klärung unterbleibt. Für die Klärung von Apfelsaft werden Enzyme eingesetzt. Diese können gentechnisch verändert sein und sind nach der Bioland-Richtlinie nicht zugelassen.

Ein weiteres Argument für naturtrüben Saft haben neue Erkenntnisse aus der Forschung geliefert: Sekundäre Pflanzenstoffe beugen Zellalterung, entzündlichen Darmkrankheiten und sogar Krebs vor. In naturtrübem Apfelsaft finden sie sich in erheblich höherem Maß als in geklärtem. Sogar Saft aus nicht filtriertem Konzentrat enthält mehr bioaktive Stoffe als klarer Apfelsaft. Auch die Apfelsorten weisen sehr unterschiedliche Anteile an Wirkstoffen auf. Am inhaltsreichsten haben sich die alten Mostobstsorten erwiesen.

([www.forschungsanstalt.geisenheim.de](http://www.forschungsanstalt.geisenheim.de))

Deswegen gibt es Schlaraffenburger Saft nur naturtrüb, weil es einfach gesünder ist.  
([www.schlaraffenburger.de](http://www.schlaraffenburger.de))

