

SENSORISCHE QUALITÄT VON BIO-ÄPFELN MIT UND OHNE SCHALENFEHLER

ERGEBNISSE ZUR APFEL VERKOSTUNG



Ist guter Geschmack eine Frage des guten Aussehens?



Makellos



Berostet



Insektenbesuch



Schorf

Anfrage Bildrechte: Christine Brugger

Im Bioanbau sind die Qualitätskriterien für Tafeläpfel eine hohe Geschmacksqualität und eine gute Haltbarkeit. Deshalb finden sich in der Biokiste nicht lauter „Hochglanzäpfel“ mit makelloser Schale sondern eine lebendige, natürlich gewachsene Vielfalt von Früchten, deren Schale nicht immer ganz glatt ist. Das hat viele Vorteile:

- ❖ Der Obstbauer kann mehr Biodiversität fördern und weniger intensiv wirtschaften
- ❖ Es werden keine Lebensmittel und keine Ressourcen verschwendet

Früchte mit leichten sogenannten „Schalenfehlern“ entsprechen nicht der optischen Norm. Die Frage ist aber, ob sie sich geschmacklich von Früchten mit makellos glatter Schale unterscheiden. Mit der Verkostung haben wir untersucht, ob Bio Äpfel mit leichten Schalenfehlern geschmacklich gleich gut sind wie makellose Äpfel oder nicht.

1731 Konsumenten in ganz Deutschland haben an den Verkostungen in Bioläden, Supermärkten und Discountern teilgenommen. Von den 4 blind servierten Spalten war einer makellos, die anderen 3 mit Schalenfehlern. Sie waren statistisch **gleich beliebt im Geschmack**.

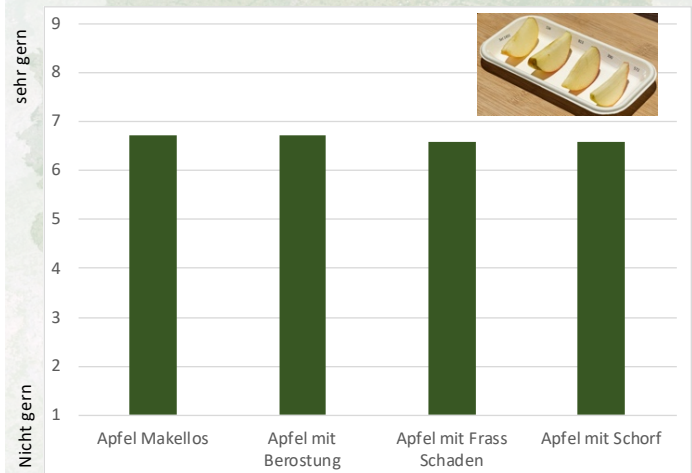


Abbildung: Geschmacks Beliebtheit im Vergleich (ohne Berlin)

Bio Äpfel mit leichten Schalenfehlern haben den Konsumentinnen und Konsumenten in Deutschland **gleich gut geschmeckt** wie makellose Bio Äpfel. Schalenfehler führen nicht zu geschmacklichen Beeinträchtigungen und schmecken einigen Verbrauchern sogar besser als makellose Äpfel. Mit dem Kauf und Genuss von Bio Äpfeln mit leichten Schalenfehlern, die übrigens gleich lange haltbar sind und nur optisch nicht der Norm entsprechen, unterstützen Sie die Vielfalt im Geschmack, die Vielfalt der Insekten in den Obstwiesen und retten gleichzeitig wertvolle Früchte.