



Ing. Georg Innerhofer

Pflanzenproteine als Gelatineersatz? Oder Doch Schwein gehabt... –?

Quelle:

elephantjournal.com

Zum Klären von Saft/Most/Wein werden meistens Präparate aus Gelatine verwendet. Die vorwiegend aus tierischem Bindegewebe hergestellten Produkte sind nicht deklarationspflichtig und daher umstritten.

Große Aufregung herrschte im Jahr 2012 unter Konsumentenschützern und in weiterer Folge unter den Konsumenten selbst als ihnen klar wurde, dass viele Lebensmittel mit Zusätzen oder Zutaten tierischen Ursprungs zumindest in Berührung gekommen sind. Bei Wein, Saft oder Most waren und sind die nicht deklarationspflichtigen Zusätze von Gelatine oder Hausenblase Stein des Anstosses.

Am meisten Kritik erfolgte von Personen, die auf tierisches Eiweiß verzichten. Umfragen aus dem Jahr 2013 belegen einen Anteil an Vegetariern in Öster-

reich von etwa 9 %. Das entspricht rund 800.000 Personen. Da in den Jahren vor 2013 ein deutlicher Anstieg zu verzeichnen war, liegt der Anteil derzeit wahrscheinlich schon deutlich darüber. Etwa ein Zehntel dieser Personen lebt überhaupt vegan.

Im Handel findet man schon seit längerer Zeit einige Weine oder Säfte die als vegan ausgewiesen sind. Da der Zusatz von Gelatine nicht deklarationspflichtig ist, greifen vegetarisch oder vegan lebende Konsumenten zu ausgewiesenen veganen Produkten, um in dieser Sache sicher zu gehen.



In den Regalen stehen ausgewiesene vegane Fruchtsäfte mit Mehrwert. (Hier ein Bild aus der Schweiz, der vegane Saft kostet 70 Rappen mehr als der konventionelle.) (Quelle: www.blick.ch)





Da es noch keine europaweiten Vorgaben für die Kennzeichnung von Veganen Produkten gibt findet man unterschiedlichste Siegel (Quelle: www.vzhh.de).

Gelatinepräparate egal ob in flüssiger oder pulveriger Formulierung haben bei Klärschönungen nach wie vor große Bedeutung. Daneben sind sie für die Korrektur zu hoher Gerbstoffgehalte wichtig. Alternativen dazu waren entweder schwer verfügbar oder einfach zu teuer. Während Erbsenprotein schon seit längerem in Österreich am Markt ist, sind Schönungsmittel aus Kartoffeln noch weitestgehend unbekannt.



Klärschönung bei Apfelsaft nur wenige Stunden nach dem Einrühren, links Erbsenprotein, rechts Kartoffelprotein.



Auch bei Wein gibt es ausgewiesene vegane Produkte (Quelle: www.welt.de).

Bei ersten Tastversuchen im Herbst bei Saft und Most konnten wir die Produkte vergleichen. Verwendet wurden standardmäßig Mostgelatine, FloraClair® bzw. ein Siha Kartoffelprotein (Testpräparat).

Bei allen Varianten erfolgte erst ein Zusatz von einem pektolytischen Enzym, dann Bentonit und schließlich die etwa 4 Stunden vorgequollenen Pflanzenproteine. Bei allen Schönungen zeigt sich ein ausreichend gutes Klär- bzw. Absatzverhalten. Derzeit haben wir noch zu wenig Erfahrung mit diesen Präparaten um Aussagen über Gerbstoffreduktion bzw. über die Größe des Trubdepots treffen zu können.

Fazit

Wer für die Herstellung veganer Getränke einen Ersatz für Gelatine sucht findet Alternativen in Erbsen- oder Kartoffelprotein. Beide können ohne Veränderungen der gewohnten Abläufe im Keller eingesetzt werden. Ob sich diese auch abseits veganer Produktion etablieren können ist derzeit nicht abzuschätzen.

Veganismus ist eine aus dem Vegetarismus hervorgegangene Einstellung sowie Lebens- und Ernährungsweise. **Vegan** lebende Menschen meiden entweder zumindest alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs oder aber die Nutzung von Tieren und tierischen Produkten insgesamt. Ethisch motivierte Veganer achten zumeist auch bei Kleidung und anderen Gegenständen des Alltags darauf, dass diese frei von Tierprodukten und Tierversuchen sind. (Quelle Wikipedia)