

22.09.2010

Kompakt-Info: „Schlemmertöpfchen Feine Gürkchen“ von Kühne

Zutaten: Gurken, Branntweinessig, Glukose-Fruktose-Sirup, Gewürze (enthalten Senfsaat), Zucker, Salz, natürliche Aromen, Farbstoff Riboflavin

Nährwerte pro 100g: 279kJ (66kcal) | Eiweiß 1,6g | Kohlenhydrate 13,2g | Fett 0,3g

Der Schwindel: „Unser Geschmacksgeheimnis: Besondere Sorgfalt und Hingabe für höchsten Genuss. So verarbeiten wir immer beste natürliche Zutaten und verfeinern sie mit viel Liebe und Leidenschaft. Seit 1722“, heißt es auf dem „Schlemmertöpfchens Feine Gürkchen“. Außerdem enthalten die von Kühne als „Premiumprodukt“ bezeichneten Gewürzgurken laut Etikett „erlesene Kräuter“ und „handverlesene Cornichons“.

Die Wahrheit: Die „handverlesenen“ Cornichons mit „erlesenen Kräutern“ kosten etwa doppelt so viel wie viele andere Gewürzgurken, sie sind sogar deutlich teurer als zahlreiche Kühne-Produkte. Doch auch 300 Jahre Firmengeschichte und ein leidenschaftliches Etikett können an der bitteren Realität im Gurkenglas nichts ändern: Die angeblich so „feinen“ Traditions-Gürkchen enthalten neben den vermeintlich erlesenen Kräutern auch Farbstoff und Aromen aus dem Labor. Mit Tradition und „besten natürlichen Zutaten“ hat das nichts zu tun.

Der Hintergrund: Die Aromatisierung macht nicht bei den Gurken halt. Egal ob Gemüsekonserven, Senf, Käse oder Leberwurst. Schon längst sind viele vertraute, einfache Produkte mit den hochgradig verarbeiteten Geschmacksstoffen versehen, werden uns aber gleichzeitig als Traditions- oder „Premium-Produkte“ verkauft. Die Verwendung von Aromen hat für die Industrie dabei entscheidende Vorteile: Sie sind billiger als echte Gewürze und Kräuter, benötigen weniger Lagerkapazitäten und sie beschleunigen und vereinfachen den Produktionsprozess. Weitere Vorteile: Aromen gleichen nicht nur Geschmacksverluste aus, die bei der industriellen Verarbeitung entstehen, sondern bringen auch qualitativ unterschiedlichste Rohwaren auf einen einheitlichen Geschmack. Egal also, was in der Packung landet – am Ende schmeckt alles nach demselben Aroma.

Das Fazit: „Tradition“ und „Premium-Qualität“ sind oft nicht mehr als Werbeversprechen und Marketingtricks, mit denen die Hersteller Verbrauchern ihren ganz normalen Industriestandard zu satten Preisen als „besonders hochwertig“ unterjubeln wollen.