

Von: Press [REDACTED] >

Gesendet: Donnerstag, 1. Juni 2023 13:56

An: Rauna Bindewald | foodwatch <[REDACTED]>

Betreff: Re: Ihre Kandidatur für den goldenen Windbeutel 2023

Sehr geehrte Frau Bindewald,

ich danke Ihnen für Ihre Email.

Die Nominierung / Kandidatur hat uns ehrlicherweise doch sehr überrascht und stimmt uns traurig. Als kleines deutsches Familienunternehmen versuchen wir nun schon seit 7 Jahren jeden Tag aufs Neue das Richtige zu tun. Für alle Verbraucher:Innen da draußen. Gerade weil wir als Gründerpaar so enttäuscht von den ungesunden Lebensmitteln in unseren Supermarktregalen waren, gründeten wir 2016 3Bears. Und seither bringen wir innovative und hoch qualitative Produkte rund um die Haferflocke auf den Markt.

Gerade weil wir die Arbeit von foodwatch schätzen und es uns enorm fern liegt, Verbraucher:Innen zu täuschen, sind wir über die Nominierung so schockiert. Foodwatch hat in den letzten Jahren sehr schlechte Lebensmittel und wichtige Dinge in der Lebensmittelindustrie aufgedeckt. Desto schockierender und unverständlicher für uns, auf der Liste zu stehen. Wo wir hoch qualitative Lebensmittel, made in Germany, mit A- & B-Nutriscore herstellen. Und Menschen über gesunde Ernährung aufklären. Mein Mann Tim und ich kündigten damals unsere Jobs und starteten eine Food Company, um unserer Vision zu folgen: „to improve the way we eat with the power of oats.“

Was ihre Kritik angeht: Unser Kerniger Klassiker ist sehr viel mehr „als nur Haferflocken“. Wir beziehen unsere Haferflocken aus einer familiengeführten Hafermühle im Schwarzwald und die Mischung unseres perfekt cremigen Porridges „mit Biss“ basiert darauf, dass die Haferflocken verschiedene Mahlgrade haben. Wenn wir also von „geheimer Mischung“ sprechen, beziehen wir uns auf das Rezept von verschiedensten Vollkornhaferflocken unterschiedlichen Mahlgrades. Wir sind vielmehr stolz darauf auch bei unser puren Porridge-Mischung komplett auf Zusätze oder Aromen zu verzichten und nur mit dieser reinen Zutat ein Produkt herzustellen, dass durch diese Rezeptur und das Produktionsverfahren ganz besonders schmeckt. Und eben anders als herkömmliche Haferflocken. Gerade durch diese Mischung zu verschiedenen Anteilen und die hohe Qualität der Haferflocken wird unser Kerniger Klassiker so unvergleichlich lecker. Unser Basis-Porridge Mischung, der Kernige Klassiker, ist schon seit Anfang an Teil unseres Sortiments und unsere Kund:Innen schätzen ihn für die herausragende Qualität, Geschmack und Konsistenz. Es macht uns tatsächlich traurig, hier wie eine „Mogelpackung“ behandelt zu werden, denn wir finden dieses Produkt wie alles andere von 3Bears ist genau das Gegenteil. Wir versprechen höchste Qualität komplett „made in Germany“, welche ihren Preis hat. Wie all unsere Produkte wird auch der Kernige Klassiker in Deutschland produziert und überzeugt seit Jahren unsere Kund:Innen. Bei 3Bears sind wir ca. 25 Mitarbeiter und arbeiten jeden Tag hart daran, dass wir stets mit tollen neuen Produkten – immer von höchster Qualität – inspirieren.

Übrigens:

Der Kernige Klassiker ist nur ein kleiner Teil unser komplettes Sortiments. Auf dieses sind wir sehr stolz! Denn es ist einzigartig. All unsere Produkte bestechen durch einzigartige Zutaten und besondere Rezepturen. Niemand im Markt packt so viel echte Frucht in Cerealien und Riegel, und verzichtet stets auf Industriezucker. Warum? Weil es teuer ist - aber bei 3Bears steht eben nicht unsere Marge an erster Stelle. Sondern Qualität und Geschmack. Und gute, echte Produkte für Verbraucher:Innen, die genau das verdient haben.

Unsere Frucht-Porridges, wie der Zimtiger Apfel oder Mohnige Banane – haben bei weitem den höchsten Fruchtanteil auf dem Markt. Denn wenn wir Apfel auf die Packung schreiben, dann soll auch viel echter Apfel (statt

nur Aromen) drin sein! Das Gleiche gilt für unsere Kakao-Sorten, die stets puren Kakao und echte Kakaonibs verwenden, statt Schoko-Aroma. Wir stehen für gesunden und hochwertigen Genuss mit dem besten aus der Haferflocke und natürlichen Zutaten.

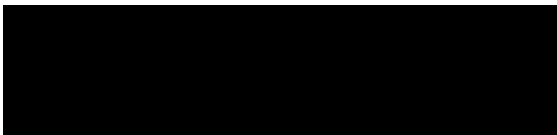
Bzgl. Ihrer Anfrage zum kg-Preis der Haferflocken kann ich Ihnen leider keine Auskunft geben. Wir kaufen die Haferflocken nicht direkt beim Hafer-Müller im Schwarzwald ein; dies macht unser Produzent, welcher am Bodensee sitzt. Wir bezahlen am Ende unserem Produzenten in Baden-Württemberg einen Stückpreis, welcher alles beinhaltet: Zutaten, Verpackung, Produktion, Energie, Abfüllung, Lohnkosten, Transport. Alles Made in Germany. Vielleicht können Sie hier schon erkennen, wie sich unser Preis zusammensetzt. Ich kann Ihnen nur sagen, dass unsere Margen knapp bemessen sind - als kleines deutsches Unternehmen und Food-Start-Up, gerade in diesen Zeiten. Es liegt uns fern uns zu bereichern, und wir arbeiten täglich hart daran, das Richtige zu tun.

Sehr gerne würde ich mich auch persönlich mit Ihnen zu der Kritik austauschen. Lassen Sie mich gern wissen, ob Sie daran Interesse haben.

Ihre Caroline

Caroline Nichols

Gründerin



From: Rauna Bindewald | foodwatch <[redacted]>
Date: Wednesday, 31. May 2023 at 14:10
To: Press [redacted]
Cc: Chris Methmann | foodwatch [redacted]
Subject: Ihre Kandidatur für den goldenen Windbeutel 2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

am morgigen Donnerstag werden wir die Online-Wahl zum Goldenen Windbeutel 2023 starten. Wir möchten Ihnen hiermit mitteilen, dass Ihr Produkt „Porridge – kerniger Klassiker“ einer der fünf Kandidaten für unseren Negativpreis sein wird.

In den kommenden Wochen können Verbraucherinnen und Verbraucher unter www.goldener-windbeutel.de die aus ihrer Sicht dreisteste Werbelüge des Jahres wählen.

Der Grund für die Nominierung ist: Sie bewerben Ihr „Porridge“ mit einigem Brimborium: Der „Kernige Klassiker“ sei ein „Solo-Star“ – eine „geheime Mischung aus Vollkornhaferflocken. Garantiert ohne zugesetzten Zucker oder künstliche Zusätze.“ Der Blick auf die Zutatenliste zeigt: Es handelt sich schlicht und einfach um 100 % Haferflocken. Dafür müssen die Verbraucher:innen tief in die Tasche greifen: 400 Gramm Haferflocken kosten 3,99 Euro.

Wir bitten hiermit um Ihre Stellungnahme zu der mit unserer Nominierung für den Goldenen Windbeutel 2023 verbundenen Kritik bis Montag, den 5. Juni 2023.

Zusätzlich bitten wir Sie, uns mitzuteilen, zu welchem Preis pro Kilogramm Sie die Haferflocken beziehen.

Bei Rückfragen zum Goldenen Windbeutel und zur Nominierung Ihres Produkts stehe ich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Rauna Bindewald

PS: Wenn Sie planen, die Aufmachung und/oder die Rezeptur Ihres nominierten Produkts derart zu ändern, dass der Täuschungsvorwurf hinfällig wird, geben Sie uns Bescheid. Sofern dies innerhalb des Wahlzeitraums geschieht, werden wir Ihre Ankündigung im Wahl-Tool für alle Abstimmenden kenntlich machen.

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.

Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

rauna bindewald

recht, recherche und kampagnen | legal, research and campaigns

foodwatch deutschland | foodwatch germany



foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de

eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. chris methmann, jörg rohwedder
