

Kandidat Nr. 3:

## Lacroix Gebundene Ochsenschwanz Suppe von Continental Foods



*foodwatch-Kritik:*

*Hersteller Continental Foods bewirbt seine Ochsenschwanzsuppe mit der „Lacroix-Qualitätsphilosophie“ und bezeichnet sie als „kleinen kulinarischen Höhepunkt des Tages“.*

*Doch in der Ochsenschwanzsuppe sucht man eins vergeblich: Ochsenschwanz. Den nutzt man „aus Qualitätsgründen“ nicht, schreibt der Hersteller.*

*Na dann, bon appétit!*

### **Zutaten:**

Wasser, gegartes Rindfleisch 6,0% (Rindfleisch, Stärke, Salz), Rotwein (enthält Sulfite), Zwiebeln, modifizierte Stärke, Rapsöl, Tomatenmark, Jodsalz, Madeira (enthält Sulfite), Zucker, Aroma (enthält Sellerie), Weizenmehl, Gewürze (Paprikapulver, Knoblauch, Nelkenpulver), Milchzucker, Gerstenmalzextrakt, färbender Paprikaextrakt, Raucharoma, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

### **Nährwerte je 100g:**

Brennwert: 56kcal  
Fett: 2,9g  
Davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g  
Kohlenhydrate: 4,3g  
davon Zucker: 1,4g  
Eiweiß: 1,7g  
Salz: 1,3g

### **Verkaufspreis im Einzelhandel:**

2,99€ (UVP)

### **Fakten und Quellen**

- Hersteller Continental Foods bewirbt sein Produkt mit einer „Lacroix Qualitätsphilosophie“. Hinten auf der Dose heißt es „Für einen kleinen kulinarischen Höhepunkt des Tages die Suppe in gewohnter Form erhitzen. Bon appétit!“. Auf seiner Internetseite schreibt der Hersteller: „Kreiert aus erlesenen Zutaten, abgeschmeckt von Lacroix-Meisterköchen.“<sup>1</sup>
- Laut Zutatenliste enthält die Ochsenschwanzsuppe keinen Ochsenschwanz. Hersteller Continental Foods schreibt in einer E-Mail an foodwatch: „Aus Qualitätsgründen wird kein Ochsenschwanz genutzt, da Ochsenschwanz häufig knorpeliges und sehnendurchwachseses Fleisch ist. Nur die zusätzliche Bezeichnung wie original oder klassische Ochsenschwanzsuppe setzt die Verwendung von Ochsenschwanz voraus.“<sup>2</sup> Der Hersteller beruft sich dabei auf eine Definition, die sich die Lebensmittelwirtschaft selbst ausgedacht hat.<sup>3</sup>
- Das Branchenfachblatt Lebensmittelzeitung zeichnet jedes Jahr die 100 erfolgreichsten Lebensmittelmarken als „Top Marke“ aus. Für 2017 wurde Lacroix als „Top Marke“ ausgezeichnet<sup>4</sup>. Grundlage für die Auszeichnung sind Erhebungen der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) unter anderem zu Marktanteil, Umsatzentwicklung und Käuferzahl<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> <http://www.lacroix.de/2015/index.php/produkte/suppen/ochsenschwanzsuppe-gebunden>

<sup>2</sup> [https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Goldener\\_Windbeutel\\_2017/Antwort\\_Continental\\_Foods.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Goldener_Windbeutel_2017/Antwort_Continental_Foods.pdf)

<sup>3</sup> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) und Kulinarika Deutschland e.V., Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel (Oktober 2015): „Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen“

<https://www.bll.de/de/infomaterial/richtlinien/richtlinie-beurteilung-suppen-sossen>

<sup>4</sup> <http://www.lebensmittelzeitung.net/industrie/Top-Marke-2017-Food-II-129806>

<sup>5</sup> <http://www.lebensmittelzeitung.net/service/TopMarkeVergabekriterien>