

Von: imacke@oetker.de [mailto:imacke@oetker.de] Im Auftrag von  
service@oetker.de  
Gesendet: Mittwoch, 16. Dezember 2009 15:55  
An:  
Betreff: Antwort: Dr.Oetker

Sehr geehrte Frau ---,

vielen Dank für Ihre Anfrage in Bezug auf unseren Schokoladenpudding „Pur Choc 75 % Kakao in der Schokolade Tansania edelbitter“.

Auf den heutigen Presstext von Foodwatch nehmen wir wie folgt Stellung:

Es ist richtig, dass „Pur Choc 75 % Kakao in der Schokolade Tansania edelbitter“ knapp 2% Kakao enthält. Der Grund dafür: Schokoladenpudding besteht aus verschiedenen Zutaten wie z.B. Milch, Stärke, Zucker sowie die für den Geschmack verantwortliche Schokolade und das Kakaopulver. Wir verwenden eine Schokolade mit einem Gesamt-Kakaoanteil von mindestens 75%, der Kakaobutteranteil dieser Schokolade liegt bei ca. 45%. Ein Pudding mit 75% Kakao wäre ungenießbar, da bitter im Geschmack und nicht cremig, sondern fest. Er würde sich im Mund staubig und trocken anfühlen.

Daher enthält Pur Choc eine Schokolade mit einem Kakaoanteil von 75%. Das Besondere an der Schokolade ist die Kakaomasse aus Tansania-Kakaobohnen. Sie ist auch der wertgebende Bestandteil der Schokolade. Je nach Herkunft der Kakaobohne ist der Geschmack der daraus hergestellten Kakaomasse sehr unterschiedlich. Für das Produkt wurde Schokolade ausgewählt, die hinsichtlich der sensorischen Eigenschaften am besten zu unserem Schokoladenpudding passt. Die Kakaobohnen aus Tansania sind sehr hochwertig und ergeben einen kräftigen, herben aber ausgewogenen Geschmack, was sich im Endprodukt sensorisch widerspiegelt.

Zu der Bezeichnung "Edelbitter":

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Bezeichnung „Schokolade edelbitter“ nicht gleichzusetzen ist mit Edelschokolade. „Edelbitter“ bedeutet nicht, dass die Schokolade Edelkakao enthalten muss, sondern ist eine gemäß Kakao-Verordnung zulässige Qualitäts- und Geschmacksbezeichnung für Schokolade. Unter Qualitätsbezeichnungen versteht man Angaben wie z.B. "edel-", "fein", "dunkel", „bitter“ oder auch "Voll-" bei Milkschokolade. Die von uns eingesetzte Schokolade erfüllt die Bedingungen der Kakao-Verordnung für die Qualitätsbezeichnung "edelbitter". Deshalb ist die Bezeichnung „edelbitter“ zu Recht von uns gewählt und keine Verbrauchertäuschung.

Ein Hinweis: Im Schokoladenregal des Lebensmittel-Einzelhandels findet man viele Schokoladen-Produkte, die als "edelbitter" analog der von uns verwendeten Schokolade bezeichnet werden. Auch hier handelt es sich um eine übliche Qualitätsbezeichnung gemäß Kakaoverordnung.

Es war zu keinem Zeitpunkt die Absicht unseres Unternehmens, die Verbraucher zu täuschen. Sollte dieser Eindruck entstanden sein, so hoffen wir, dass wir durch unsere Stellungnahme die entstandenen Missverständnisse ausräumen können.

Wir hoffen, Ihnen damit weitergeholfen zu haben. Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen aus Bielefeld

Ingeborg Macke

---

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG  
Verbraucher-Service  
Lutterstraße 14  
33617 Bielefeld  
Gesellschaftssitz: Bielefeld  
Registergericht: Amtsgericht Bielefeld HRA 14203

Tel.: 00800/ 71 72 73 74\*  
Fax: 0521/155 - 34 71  
mail to: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de)

\*Mo.-Fr. 8:00 - 18:00 Uhr, Sa. 9:00 -15:00 Uhr Die Telefonnummer ist gebührenfrei und nur innerhalb Deutschlands erreichbar.