

Antwort von „Escoffier“ auf die Fragen von 19. November 2010

Wie alle Hersteller von Lebensmitteln arbeiten wir ständig an unserem Sortiment. Wir bringen neue Produkte auf den Markt, wir nehmen Produkte aus dem Sortiment, und wir ändern Rezepturen. Das sind völlig selbstverständliche Vorgänge. So haben wir zuletzt auch sämtliche Fonds, auf denen unsere Escoffier Duett-Suppen basieren, entscheidend verbessert. Wir stellen die Fonds nach klassischer Rezeptur her, verwenden dafür ausschließlich natürliche Zutaten und verzichten vollständig auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Aromen.

Auch die Rezeptur der Trockenkomposition haben wir überarbeitet. Es finden sich darin nicht weniger Champignons und Champignonpulver als vorher. Vielmehr haben wir das Gesamtgewicht der Komposition von 40 auf 52 Gramm je Packung erhöht, während die Menge an Champignons und Champignonpulver gleich geblieben ist. Bei dem Mehrinhalt handelt es sich hauptsächlich um eine Erhöhung des Sahnepulvers.

Das eingesetzte Aroma basiert auf einem natürlichen Gewürzextrakt. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir die genaue Zusammensetzung der Gewürzextrakte als unser Betriebsgeheimnis betrachten und nicht näher darauf eingehen wollen.

Die seit Jahren unveränderte Position von Foodwatch zum Thema Hefeextrakte und deren Verwendung ist uns bekannt. Insofern verzichten wir an dieser Stelle auf eine ausführliche Darstellung der Funktion und der Eigenschaften von Hefeextrakten, einem Lebensmittel, das wie viele andere Lebensmittel auch (Käse, Tomaten etc.) Glutaminsäure enthält und von uns zur Abrundung des Geschmacks eingesetzt wird. Der Anteil des Hefeextrakts in der Trockenkomposition beträgt ca. 6 Prozent. Da dies inzwischen aber auch viele Verbraucher kritisch beurteilen, arbeiten wir

derzeit an einer weiteren Rezepturüberarbeitung, um auf die Zutat Hefeextrakt in Zukunft vollständig verzichten zu können.

Anne Markwardt (foodwatch)

Von: Frank Schroedter [REDACTED]
Gesendet: Donnerstag, 2. Dezember 2010 10:42
An: Anne Markwardt (foodwatch)
Betreff: AW: Anfrage von Foodwatch an Escoffier

Sehr geehrte Frau Markwardt,

zu Ihrer Nachfrage zum Thema Aroma:

Bei den geschmackgebenden Komponenten handelt es sich ausschließlich um natürliche Gewürze.

Der Gewürzextrakt basiert auf natürlichen Gewürzen und bekanntlich verleihen Gewürze Gerichten eine besondere Note. Daher möchten wir, wie bereits angekündigt, auf die Zusammensetzung des Gewürzextraktes nicht im Detail eingehen. Allerdings können wir Ihnen mitteilen, dass wir einen leicht scharfen Abgang im Geschmack in unserer Duett-Champignon-Creme-Suppe durch die Schärfe des Chilis erreichen. Würden wir reines Chilipulver einsetzen, bestünde das Risiko, dass sich kleine rote Pünktchen in der hellen Suppe befinden, die bei den Verbrauchern nach unserer Erfahrung zu Irritationen führen können. Daher greifen wir auf das Chiliextrakt zurück.

Wir hoffen, Ihre Frage damit angemessen beantwortet zu haben.

Mit freundlichen Grüßen nach Berlin

i.A. Frank Schroedter

Von: Anne Markwardt (foodwatch) [mailto:[REDACTED]]
Gesendet: Montag, 29. November 2010 12:38
An: Frank Schroedter
Betreff: AW: Anfrage von Foodwatch an Escoffier

Sehr geehrter Herr Schroedter,

vielen Dank für Ihre Nachricht und die Weiterleitung der ausführlichen Antwort von Escoffier. Bitter erlauben Sie mir noch eine Nachfrage zum Aroma. Sie bzw. Escoffier schreibt, dass es sich dabei um einen natürlichen Gewürzextrakt handelt. Bedeutet das, dass es sich bei den geschmackgebenden Komponenten des Aromas (Trägerstoffe u.ä. also ausgenommen) ausschließlich um Kräuter bzw. solche natürlichen Zutaten handelt, die selbst auch als Gewürze oder Kräuter eingesetzt werden könnten?

Über eine kurze Rückmeldung bis zum 02.12. freue ich mich.

Vielen Dank im Voraus und mit freundlichen Grüßen,
 Anne Markwardt

Werbelügen entlarvt: <http://www.abgespeist.de>

foodwatch auf facebook: <http://www.facebook.com/foodwatch>

foodwatch twittert: http://www.twitter.com/foodwatch_de

02.12.2010

anne markwardt
kampagnen

foodwatch e.v.
brunnenstr. 181
10119 berlin
germany
fon: [REDACTED]
fax: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

internet: www.foodwatch.de

Eingetragener Verein, Sitz Berlin VR 21908 Nz AG Charlottenburg,
Geschäftsführer: Dr. Thilo Bode
