



---

## Foodwatch – Frau Anne Markwardt – Telefax vom 11.08.2010

### Schlemmertöpfchen „Feine Gürkchen“

---

Bekanntermaßen werden Gurken von Hand gepflückt. Unmittelbar nach der Ernte und einer ersten Größensortierung gelangen die Gurken in eine ebenfalls manuelle Vorkontrolle. Parallel hierzu werden Stichproben von Lebensmitteltechnologien im Labor auf Qualität untersucht. Erst danach beginnt der eigentliche Produktionsprozess.

Die Gurken werden gewaschen und nach einer weiteren wiederum von Hand durchgeführten Verlesung in Gläser gefüllt. Diese enthalten bereits die weiteren Zutaten. Der Aufguss wird dann dazugegeben. Schließlich wird das Produkt durch Erwärmen pasteurisiert. Nach dem Abkühlen werden die Gläser etikettiert, codiert und in Trays oder Kartons verpackt.

Grundsätzlich unterscheidet sich diese serielle Fertigung unserer eingelegten Cornichons nicht von einer häuslichen Herstellung. Das heißt, die Schritte vom Pflücken übers Sortieren, das Waschen, das Einlegen und das Pasteurisieren sind die gleichen. Der Unterschied liegt allein in der Menge und sicherlich in der Geschmacksnote des Aufgusses.

Besondere Sorgfalt und Hingabe für Rezeptur und Fertigung ergeben sich aus der Struktur unseres Unternehmens: Wir stellen seit nahezu 300 Jahren Lebensmittel her und befinden uns zu 100% in Familienbesitz. Damit nehmen wir nicht nur in Deutschland eine Alleinstellung ein, vielmehr fühlen sich Inhaber und Mitarbeiter seit jeher im eigentlichen Sinne des Wortes als eine Familie, in der im ständigen fachlichen Austausch Innovationen auf den Weg gebracht, Verbesserungen eingebracht und die stets hohe Qualität überwacht wird.

Diese engagierte Zusammenarbeit gewährleistet den beworbenen ausgezeichneten Geschmack und damit Genuss unserer Schlemmertöpfchen.

Darüber hinaus greift unsere Qualitätsüberwachung bereits lange vor der eigentlichen Fertigung der Produkte. Wir ziehen Bodenproben auf den Feldern, die für eine Gurkenaussaat vorgesehen sind. Ferner wählen wir für unsere Vertragsanbauern das Saatgut aus.

Unterschiedliche Zertifikate belegen die Qualität unserer Produkte. Aktuelle Iso-, IFS und Bio-Zertifikate finden Sie auch auf unserer Internetseite.  
(<http://www.kuehne.de/de/Unternehmen/qualitaet.php>)



Wie andere Produzenten den Wachstumsprozess der Gurken überwachen und die Fertigung handhaben, wissen wir nicht im Detail. Wir wissen aber, mit welcher Gewissenhaftigkeit wir insbesondere die Rezeptur, den Fertigungsprozess sowie die Qualität unserer Schlemmertöpfchen begleiten. Und wir wissen auch, dass unser „Bemühen und Kümmern“ um das Produkt unsere Schlemmertöpfchen zum Premi-umprodukt gemacht haben.

Der Produktvergleich und damit die Unterscheidung geschieht im Markt und am Regal und wird von jedem Kunden individuell „nach seinem Gusto“ vorgenommen. Der Erfolg des Schlemmertöpfchens Feine Gürkchen zeigt, dass die Verbraucher unsere Auffassung teilen und mit dem Produkt sehr zufrieden sind.

Unsere ausgewählten Zutaten werden für die jeweilige Gurkenrange durch unsere Bereiche Forschung & Entwicklung und Qualitätssicherung bestimmt. Es werden diejenigen Zutaten ausgewählt, die im Hinblick auf Güte und Qualität und Geschmack die strengen Kühne-Qualitätsvorgaben in jeder Hinsicht erfüllen. Ergänzend setzen wir im monatlichen Rhythmus sogenannte Verbraucherpanels ein. Hier können Verbraucher die von ihnen erwartete hohe Qualität und ihren bevorzugten Geschmack „einfordern“.

Im Hinblick auf die Gurken-Rohware können wir Ihnen mitteilen, dass wir aus den fünfzig wohl gängigsten Gurkensorten die hochwertigsten für unser Saatgut auswählen. Derzeit finden zehn, dem Rezepturgeheimnis unterliegende Sorten, Verwendung.

Im Verlauf der ersten Produktionsjahre für unsere Schlemmertöpfchen Feine Gürkchen haben wir die Rohware ausschließlich von deutschen Vertragsanbauern bezogen. Aufgrund der starken Witterungsschwankungen in Deutschland hat die Qualität allerdings nicht immer unseren Anforderungen entsprochen, so dass wir heute die Rohware überwiegend aus der Türkei beziehen.

Unsere Schlemmertöpfchen Feine Gürkchen enthalten Senfsaat, Zwiebeln, schwarze Pfefferkörner und Dillkräuter.

Der Anteil an Zwiebeln im Produkt liegt unter 2%. Die in unseren Schlemmertöpfchen enthaltenen Aromen werden ausschließlich aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Es handelt sich bei diesen pflanzlichen Rohstoffen allerdings nicht um solche, die frisch auch als Kräuter und Gewürze verwendet werden könnten.

Die eingesetzten Aromen erzeugen einen eher würzigen, denn einen Kräutergeschmack. Wir verwenden Aromen in erster Linie aus rein naturbedingten Sachzwängen: Die Gurkenreife erfolgt in jedem Jahr in einem bestimmten Zeitfenster. Dieses Zeitfenster ist im Vorwege nicht exakt bestimmbar, weil es von unterschiedlichen klimatischen Bedingungen abhängt.



Die Erfahrung hat gezeigt, dass frische Kräuter und Gewürze nur relativ selten in ausreichender Menge dann zur Verfügung stehen, wenn auch die Gurkenreife vorliegt. Mit anderen Worten: Es stand häufig für die Menge angelieferter Gurken nicht die ausreichende Menge benötigter frischer Kräuter und Gewürze zur Verfügung. Ferner weisen frische Kräuter und Gewürze nicht immer den gleichen Geschmack auf.

Aus all den vorgenannten Gründen erfolgte die Umstellung auf Aromen bereits vor längerer Zeit. Es werden nur noch zu einem sehr geringen %-Satz Gurkenkonserven ohne Aromen hergestellt.

Unsere Kunden erwarten bei jedem Kauf von Schlemmertöpfchen Feine Gürkchen einen gleichbleibenden Geschmack. Wir, als Produzent von Markenprodukten, sind darauf bedacht, unser Versprechen von qualitativ hochwertiger und immer gut schmeckender Ware beim Verbraucher einzulösen. Bei der Produktion der Ware in derart großen Mengen ist die Gewährleistung dieses Standards ohne begleitende Verwendung natürlicher Aromen nicht möglich. Beim selber Einlegen von Gurken zu Hause wird jedes Glas trotz gleichbleibender Rezeptur unterschiedlich schmecken, da auch die einzelnen Rohstoffe unterschiedlich schmecken.

Der Farbstoff Riboflavin (Vitamin B2) wird eingesetzt, um die Farbe der Gurken für die langjährige Konservenhaltbarkeit zu gewährleisten.

Glukose-Fruktose-Sirup hat gegenüber Zucker Dosiervorteile. Als Glukose-Fruktose-Sirup verwenden wir zwei unterschiedliche Typen: Die eine Art wird aus Zuckerrüben und Mais, die andere aus Weizen und Mais hergestellt.

Hamburg, 24.08.2010