

Absender: Anne Markwardt Fax: 030 240 476 26

---

Frau/Herrn: Fax: 05421 309 111

---

Firma/Organisation: Escoffier GmbH

---

Anzahl der Seiten: 1

---

Datum: 02. Juli 2009

---

Betreff: Ihr Produkt „Duett Champignon Creme-Suppe“

---

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir haben einige Fragen zu Ihrem Produkt „Escoffier Duett Champignon Creme-Suppe“ und würden uns freuen, wenn Sie uns Informationen zu folgenden Punkten zukommen lassen würden:

Auf Ihrer Homepage und der Produktverpackung bewerben Sie „hochwertige Zutaten“ in „bester Qualität“. Inwiefern sind die Zutaten der „Champignon Creme-Suppe“ von überdurchschnittlicher Qualität? Beziehen Sie beispielsweise Champignons oder Kräuter aus besonderen Anbauformen? Inwiefern unterscheidet sich die weitere Verarbeitung der Rohstoffe vom industrie-üblichen Standardverfahren? Inwiefern gehen Ihre Kontrollen und Standards in Bezug auf die Qualität und Sicherheit Ihrer Rohstoffe über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus?

Sie werben damit, dass Ihre Produkte von Gourmetköchen entwickelt worden sind. Was genau bedeutet in diesem Zusammenhang der Begriff „Gourmetköche“? Handelt es sich dabei, abgesehen von Alfons Schuhbeck, um Köche, die mit Michelin-Sternen oder Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurden? Wie genau können sich Verbraucher das Entwickeln der Produkte in Zusammenarbeit mit Gourmetköchen vorstellen?

Auf der Verpackung der „Champignon Creme-Suppe“ heißt es, das Produkt „ermöglicht [...] eine authentische Zubereitung in Anlehnung an die Spitzengastronomie“. Was genau ist darunter zu verstehen? Heißt das, die Rezeptur

entspricht einem Rezept, das auch in der Spitzengastronomie verwendet wird? Gibt es Unterschiede zu typischen Rezepturen, nach denen in Spitzenrestaurants gekocht wird, insbesondere hinsichtlich der Zutaten?

Auch Aroma findet in der Rezeptur der „Champignon Creme-Suppe“ Verwendung – aus welchen Rohstoffen wird das von Ihnen eingesetzte Aroma hergestellt und welchen Geschmackseindruck soll es hinterlassen? Warum setzen Sie Phosphate als Stabilisatoren ein?

„Escoffier Duett“ bewerben Sie unter anderem mit den Slogans „Der kulinarische Hochgenuss für Feinschmecker“ und „Exzellente Meisterküche“. Abgesehen von der Verpackung - inwiefern unterscheidet sich „Escoffier Duett Champignon Creme-Suppe“ hinsichtlich der Rohstoffqualität, der Zusammensetzung, d.h. der Zutatenliste, der Zubereitung und des Geschmacks von anderen Trocken- bzw. Tütensuppen wie z.B. „Maggi Meisterklasse“?

Auch wenn dies eine ganze Reihe von Fragen ist freuen wir uns auf Ihre Antwort bis zum 08.07.2009

Mit freundlichen Grüßen,

Anne Markwardt  
Kampagnen