

30.03.2009

Kinderdrink Biene Maja von Bauer

Zucker, Zucker, Zucker

Ausgeflogen

März 2009 | Am 02. März 2009 bestätigte die Firma Bauer foodwatch, dass „Verpackung und Rezeptur“ der Produkte des „Kindersortiments“ verändert wurden. Dazu gehört auch der „Kinderdrink“, der ab Januar 2009 nicht mehr mit dem Konterfei der „Biene Maja“, sondern mit den Gesichtern von Bugs Bunny und Co. ausgeliefert wird. Bugs Bunny kommt offenbar mit etwas weniger Zucker aus als das Bienchen. Eine Zuckerbombe ist der neue Kinderdrink dennoch und immer noch. Aber: immerhin wird er nicht mehr als ausgewogen beworben.

Erfolg der abgespeist-Aktion - Bauer verschweigt den Zuckergehalt nicht mehr

Aug. 2008 | Bauer reagiert auf den Druck der Verbraucher und kennzeichnet jetzt den Zuckergehalt. Dieser kleine Erfolg zeigt, dass Ihre E-Mails etwas erreicht haben: Mehr Transparenz. Irreführend ist die Aufmachung des Produktes jedoch leider immer noch. Vorher sollte eine überflüssige Vitaminmischung den Eindruck erwecken, „Biene Maja“ sei ein ausgewogenes Produkt. Nun wirbt Bauer mit „Nur 1,5 Prozent Fett“. Der Zuckergehalt aber ist nach wie vor der gleiche: 44 Stück Würfelzucker pro Liter. Und die machen aus „Biene Maja“ keinen „leichten“ Kinderdrink, sondern eine Zuckerbombe.

Zuckrige Biene

Okt. 2007 | Seit vielen Jahren ist die Biene Maja eine Konstante im Leben von Kindern zwischen drei und dreizehn Jahren, bisher ohne Nebenwirkungen. Das könnte sich mit Bauers Kinderdrink schnell ändern. Denn diese Biene Maja hat es in sich. Nach Joghurt und Wasser findet sich als dritte Hauptzutat: Zucker. Insgesamt kommen auf 100 Gramm Kinderdrink 16,4 Gramm Zucker. Das sind umgerechnet 44 Stück Würfelzucker pro Liter. Zum Vergleich: Ein Liter Cola enthält „nur“ 28 Stück Würfelzucker. Da nützen auch die „nur 1,5 Prozent Fett“ nichts, die dem Ganzen einen leichten Anstrich geben sollen.

Erdbeere verzweifelt gesucht

Okt. 2007 | „Erdbeere“ steht auf der Verpackung. Abgebildet ist das Früchtchen auch. Aber besteht das „natürliche Aroma“ auch aus Erdbeeren? Oder wird es wie in den meisten Fällen aus Pilzkulturen, Enzymen oder Bakterien gewonnen? Hersteller Bauer möchte sich dazu offenbar nicht äußern und rät uns per Fax, doch „namhafte“ Aroma-Hersteller zu fragen. Das ist nämlich Bauers bevorzugte Reaktion auf Anfragen und Nachfragen: einfach die Antwort verweigern.