

09.04.2009

Bahlsen Gourmet Genießer Kuchen

Gourmet hinter Gittern

Woher kommen die Eier im Bahlsen-Kuchen?

Ein Bahlsen Gourmet-Kuchen enthält ungefähr 2 Eier. Aus welcher Haltungsform die stammen, verschweigt die Verpackung. Wir haben Bahlsens Verbraucherhotline und Pressestelle danach gefragt – und keine Antwort erhalten. Laut dem Fachblatt *Lebensmittelzeitung* bezieht Bahlsen Käfig-Eier. Dem Deutschen Tierschutzbund liegen Schreiben vor, in denen die Firma Bahlsen die Verwendung von Käfig-Eiern in ihren Produkten verteidigt. Inzwischen äußert sich Bahlsen lieber gar nicht mehr öffentlich dazu. Daraus schließen wir: Es sind immer noch Käfig-Eier drin. Nur öffentlich dazu stehen will Bahlsen offenbar nicht.

E-Nummern für Feinschmecker

Gourmet = Feinschmecker, sachkundiger Genießer raffinierter Speisen. **Bahlsen Gourmet Mohn-Marzipan** = Sorbitantristearat (E492, synthetischer Emulgator), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471, Emulgatoren), Dinatriumphosphat (E339, Backtriebmittel), Natriumhydrogencarbonat (E500, Künstliches Backtriebmittel), Aroma. E492 wird in so vielen Produkten eingesetzt, dass Kinder etwa 150 bis 190% der gesundheitlich akzeptablen Tagesmenge aufnehmen. Das Aroma ist wahrscheinlich künstlich, wenn es nicht näher benannt wird. Gourmet? Wohl eher: Gourm-E!

Keine Wahl: Bahlsens versteckte Käfig-Eier

61% der Deutschen kaufen Eier aus Freiland- oder Bodenhaltung. 70% der deutschen Legehennen leben im Käfig. Was aussieht wie ein Rechenfehler hat einen einfachen Grund: 50% aller Eier landen in Fertigprodukten und Gastronomie. Ohne Kennzeichnung, ohne Wahlmöglichkeit. Auch Bahlsen verwendet die billigen Käfigeier und argumentiert: Nur ein Käfig-Ei sei ein hygienisch einwandfreies Qualitätsprodukt. Kaufen 61% der Verbraucher demnach *faule* Eier? Ebenso wie Konkurrent Dr. Oetker, der längst auf Eier aus Bodenhaltung umgestellt hat? Faul ist vor allem eins: Bahlsens Ausrede.

Respekt nur bis zur Kantineür

2007 sagte Bahlsen-Geschäftsführer Werner Bahlsen dem Manager-Magazin zum Thema Bio: „Das sehen wir uns eher skeptisch an. [...] Unsere Produkte werden weiterhin nach Genuss gekauft.“ Aber während Herr Bahlsen seinen Kunden noch Käfig-Eier als Genuss verkaufen will, haben es seine Mitarbeiter längst besser. Die Bahlsen-Kantine in Hannover ist nämlich Vorzeigeprojekt von Spitzenkoch Dietmar Hagen. Der setzt zu 80% auf Bio-Produkte und auf die „respektvolle Behandlung der frischen Zutaten“. Warum gönnen Sie Ihren Kunden nicht dasselbe wie Ihren Mitarbeitern, Herr Bahlsen?

Garantierte Qualitätskäfighaltung

„Weizenmehl aus kontrolliertem Vertragsanbau“ garantiert die Verpackung. Heißt: Bahlsen hat Verträge mit Lieferanten, die sie selbst kontrollieren. Wir wissen zwar nicht, was die Firma kontrolliert, aber irgendwie gut klingt es trotzdem. Wer isst schon gern unkontrolliertes Mehl. Über die 2 Eier, die in jedem Gourmet-Kuchen stecken, schweigt sich die Qualitätsgarantie jedoch aus. Dabei sollte es für den überzeugten Käfig-Ei-Freund Bahlsen kein Problem sein, drauf zu schreiben, was wirklich drin ist: „Eier aus kontrollierter Vertragskäfighaltung“ wäre unser Vorschlag.

Erlesener Genuss aus der Legebatterie

„Eine besondere Kombination erlesener Zutaten [...] garantieren erstklassige Bahlsen Premium-Qualität und höchsten Genuss“. Zu den „erlesenen Zutaten“ für die Jahresproduktion von rund 1 Mio. Gourmet-Kuchen gehören allerdings auch 2 Mio. Eier von 7.500 Hennen in Käfigen. Sind das Bahlsens „erlesene Zutaten“ für den „höchsten Genuss“? Nicht nur die Hennen, die auf der Fläche eines A4-Blattes leben, sehen das sicher anders. Auch ein Großteil der Verbraucher würde Bahlsen die Gourmet-Dichtung wohl nicht mehr abnehmen, wenn die Herkunft der Eier gekennzeichnet werden müsste.

Viele Fragen, keine Antwort

Warum verwendet Bahlsen in einem „Genießerkuchen“ Eier aus Käfighaltung, ohne Verbraucher darüber zu informieren? Warum wird ein „Gourmet-Kuchen“ in „Premium-Qualität“ mit Aroma aufgepeppt? Warum brauchen die „hochwertigen Backwaren“ so viele Zusatzstoffe? Und was genau ist eigentlich „Premium-Qualität“? Enthalten Gourmet-Kuchen anderen Zucker, anderes Mehl, anderes pflanzliches Fett, andere Eier als der Rest der Bahlsen-Produkte? Das alles haben wir Bahlsen gefragt. Und leider keine Antwort bekommen. Premium-Verbraucherservice? Fehlanzeige!