

09.09.2009

Beo Heimat von Carlsberg Der Beo-Bio-Schwindel

Zusatzstoffglück

„beo: lat. beglücken“ steht auf der Flasche. Denn „beo“ ist „das Glück zum Trinken“. Behauptet jedenfalls Carlsberg, der Hersteller der „Bio Erfrischung“, die laut Homepage aus „rein natürlichen Zutaten“ und „unter Verzicht auf alle künstlichen Zusätze“ hergestellt wurde. Beglückt wird man beim Genuss von „beo Heimat Apfel-Birne“ allerdings mit so „rein natürlichen“ Zutaten wie Citronensäure (E330), Ascorbinsäure (E300) und nicht näher definiertem „natürlichem Aroma“. Und „bio“ sind gerade mal 5,5% des Gesamtproduktes – der Zucker und das Malzextrakt. Na dann Prost!

Apfel sucht Heimat. Birne auch.

„Der Geschmack von Heimat“, „Obstbäume“ und „Erinnerungen an die Kindheit“ – all das kommt einem angeblich in den Sinn, wenn man „beo Heimat Apfel-Birne“ trinkt. Ob die Werbetexter von Carlsberg im Aromalabor aufgewachsen sind? Von Äpfeln oder Birnen ist in der Zutatenliste nämlich keine Rede, für den Geschmack sorgt „natürliches Aroma“. Ob das jemals Obstbäume gesehen hat oder doch nur Pilze, Enzyme und Bakterien wie die meisten „natürlichen Aromen“, das erfahren Verbraucher nicht. Klar ist jedoch: die Rohstoffe stammen nicht aus Bio-Anbau. Der vermeintliche Heimatgeschmack ist also weder echt noch „bio“.

Darf's ein klein bisschen Bio sein?

„Beo“-Heimat sei ein Produkt „in ausgezeichneter Bio-Qualität“, wirbt Carlsberg. Die „Bio-Qualität“ besteht allerdings aus genau 5,5% Bio-Zucker und Gerstenmalz. Bei der Hauptzutat Wasser gibt es laut Gesetz keinen „Bio“-Standard. Der Geschmack kommt nicht aus Bio-Früchten, sondern aus dem Labor. Abgerundet wird er auch nicht mit Bio-Zitronensaft, sondern mit dem Zusatzstoff Citronensäure. Dazu kommt Ascorbinsäure, also Vitamin C, zur Stabilisierung. Alles ganz legal. Die EU-Bio-Verordnung erlaubt nämlich die Verwendung von Zusatzstoffen und „natürlichen Aromen“. Auch wenn sie, wie bei „beo“, gar nicht notwendig sind.

Nachhaltig hohle Phrasen

„beo“ sei ein Getränk für alle, „denen ein verantwortungsbewusster Umgang mit unseren Ressourcen am Herzen liegt“ und die „gesund und nachhaltig“ leben, heißt es bei Carlsberg. Toll - Nachhaltigkeit, Gesundheit und Verantwortung gemeinsam in einer Flasche. Das Problem ist nur: Mehr als Marketingphrasen hat Carlsberg leider nicht zu bieten. foodwatch fragte die Brauerei, woraus die Aromen in „beo“ gewonnen werden, warum es sich nicht um Bio-Aromen handelt, woher der verwendete Zucker stammt und unter welchen Bedingungen er angebaut wird. Carlsberg hat nicht eine einzige dieser Fragen beantwortet.

Schöne heile Brausewelt

Natürlich, nachhaltig, bio - klingt gut, verkauft sich gut. Das hat sich nicht nur Carlsberg gedacht. Auch andere Hersteller wie Warsteiner oder Sinalco vertreiben „natürliche“ oder „biologische“ Brause. Was im Marketing nach naturheiligem Öko-Traum klingt, entpuppt sich jedoch häufig als Etikettenschwindel. Denn als „natürlich“ gilt rechtlich zum Beispiel auch Zitronensäure, die meist mithilfe von Schimmelpilzen gewonnen wird. Ebenso Aromen, die noch nie Früchte gesehen haben. Und die „nachhaltige“ Unternehmenspolitik klingt bei Carlsberg dann so: „Die Einhaltung rechtlicher Vorgaben ist für uns selbstverständlich“. Glückwunsch!

Wir können auch anders

Ein Getränk mit Zusatzstoffen, nur 5,5% Bio-Zutaten und natürlichen Aromen? Die EU-Bio-Verordnung macht's möglich. „Natürliche Aromen“ müssen nicht aus der Frucht stammen, die auf der Packung steht. Sie werden meist mithilfe von Bakterien und Pilzen gewonnen. Sie täuschen Rohstoffe vor, die gar nicht eingesetzt werden. Sie enthalten zusätzliche Stoffe wie Alkohole oder modifizierte Stärken. Sie werten minderwertige Zutaten auf. Kurzum: Sie täuschen Qualität vor. Unentbehrlich sind die dagegen keineswegs. Saffhersteller Voelkel zum Beispiel mischt in seine Bio-Brausen nur Extrakte echter Früchte, Säfte und Fruchtöle. Bio ist also nicht gleich bio.