

05.08.2009

Corny Schoko von Schwartzau Der Müsli-Imitat-Riegel

Original und Fälschung

Sieht aus wie Müsli – auf der Verpackung. Da fliegen die Getreidekörner nur so aus der reifen Ähre ins gemachte Schoko-Bett und glänzen um die Wette. Ein echt kerniger Müsliriegel eben. Doch mit Corny ist es ein bisschen wie mit Weihnachten: Die Überraschung kommt beim Auspacken. Da glänzen die allermeisten Getreideflocken von der Abbildung nur noch durch Abwesenheit, im Schoko-Bett haben sich vor allem in Form gepresste Mehlbällchen breit gemacht. Und das „Foto“ von der Verpackung? Muss ein ganz anderes Produkt gewesen sein. Schade ist nur eins: Die Fälschung sieht irgendwie kerniger aus als das Original.

Corny und Kerni oder: Bauer sucht Riegel

Da haben sich zwei gesucht und gefunden: Corny, der „locker-kernige Riegel“, und Johannes Baptist, der locker-kernige TV-Strahlemann. Im Werbespot präsentiert sich Erfolgsmoderator Kerner als Naturbursche in Latzhosen. „Als Junge wollt' ich mal Bauer werden“, bekennt er, denn Bauer sein bedeute „ehrliche, harte Arbeit“ und „nich' so viel Gequatsche“. Daran hätte sich Schwartzau mal ein Beispiel nehmen sollen, anstatt eine klebrige Süßigkeit als gesunden Powerriegel zu verkaufen. Merke: Verkernern können wir uns alleine. Wollen wir aber nicht. Alte Bauernregel.

Müsli-Mythos – ... und es hat puff gemacht

Auf Englisch heißt „Corny“ getreidereich. Ein passender Name also, für einen „Müsliriegel“. Doch Corny, „das Beste aus dem Korn“, hat mit klassischem Müsli wenig, mit Vollkorn noch weniger zu tun. Auch wenn er in manchem Supermarkt im Müsli-Regal steht: Die meisten Ballaststoffe hat der Schokoriegel längst abgeworfen. Und ob die Kohlenhydrate wirklich für lang anhaltende Sättigung sorgen, wo doch nur zehn Prozent Getreideflocken drin sind? Ein paar wenige Haferflocken und Nüsse machen noch kein Müsli. Schon gar nicht, wenn der Rest gepuffte und gepresste Mehl pops, Pflanzenfett oder Aromen sind. Werbelyrik in allen Ähren, aber das ist dann doch zu viel.

Denn Etiketten lügen wie gedruckt

Aufs Korn genommen

So schön trägt der Haferschein: „Ein leckerer Snack aus wertvollen Cerealien – goldgelbem Getreide, knusprigen Flakes, knackigen Nüssen und vielem mehr“, dichten die Schwartauer Vollkornlyriker. Die Betonung muss auf „vielem mehr“ liegen. Denn, allem Kerner zum Trotz, mit Bauernhofidylle hat Corny nichts zu tun. Eher mit dem letzten Stand der Lebensmitteltechnologie: Nur 10 Prozent Getreideflocken sind drin. Dafür neben Aromen und sieben Zuckerarten umso mehr gepresste Mehl pops. Extrudate, wie der Fachmann sagt. Klingt nicht so natürlich? Stimmt: Corny ist hochgradig verarbeitete Industrieware. Pop'n'Roll aus der Mehlpresse statt Bestes vom Bauern.

Der Fitness einen Riegel vorgeschoben

„Immer ein Corny griffbereit haben“, heißt es in den Fitness-Tipps auf der Corny-Website, das gebe „Kraft für den Tag“. Frei nach dem Motto: Erst naschen, dann joggen müssen, um die Pfunde wieder loszuwerden. Ein Drittel Zucker macht den „ausgewogenen“ Pausensnack zu einer klebrigen Süßigkeit. Doch Schwartau preist sein Produkt als „gesündere Alternative zu Schokoriegeln“ an, weil es „gleichzeitig“ Genuss und „Extra-Energie“ liefere. Da ist sogar was dran: Extra-Kalorien nämlich. 439 sind es pro 100 Gramm – annähernd so viel wie in Twix (492 Kalorien). Und letzteres fällt eindeutig in die Kategorie, genau: Schokoriegel.