

Stellungnahme der Reform Kontor GmbH & Co. KG, Zarrentin

Frischer Ingwer hat immer eine natürliche Süße, da von Natur aus verschiedene Zuckerarten in der Knolle vorkommen. Wegen des hohen Wassergehaltes sind die süßen Aromen der Zucker eher verdünnt. Die scharfen Inhaltsstoffe des Ingwers sind dann sehr intensiv. Wird der Ingwer getrocknet, bleiben die natürlich vorkommenden Zuckerarten im Produkt zurück. Getrockneter, ungesüßter Ingwer enthält etwa 11% Saccharose, etwa 24% Glucose und etwa 24% Fructose, was einen Gesamt-Zuckergehalt von ca. 60% ergibt. Je geringer der Wassergehalt wird, desto höher ist der prozentuale Anteil an Zucker je 100g. Diesen Effekt gibt es bei allen Trockenfrüchten, weshalb sie immer süßer sind als das Frischprodukt.

Bei der Produktion der Ingwer Goldstücke wird die Ingwerknolle zunächst geschält, in Stücke geschnitten und dann in Behältern mit warmem Zuckersirup einige Wochen eingelegt. Das Verhältnis Ingwer zu Sirup beträgt 90% + 10%. Der Ingwer nimmt bei diesem Vorgang ca. 5% Rohrzucker auf, dadurch haben die Goldstücke einen Zuckergehalt von ca. 65%. Außerdem bekommt der Ingwer dabei die gewünschte weiche Konsistenz. Schließlich werden die abgetropften Goldstücke verpackt. Die in der Nährwerttabelle angegebenen 65g Zucker je 100g Produkt (also 65% Zucker je 100% Produkt) ergeben sich aus den 60% natürlich vorkommenden Zucker im Ingwer und den 5% durch den Produktionsvorgang aufgenommenem Rohrzucker. (Das ist eine Pflichtangabe.)