



Hamburg, 21.01.2022

Stellungnahme zu „Produktdarstellung Kühne Essig-Essenz auf kuehne.de“

Sehr geehrte

wir erhielten von Ihnen mit Schreiben vom 10.01.2022 die Beschwerde eines Verbrauchers über die Produktdarstellung der Kühne Essig-Essenz auf kuehne.de aus unserem Haus.

Gerne machen wir im Folgenden von der Möglichkeit Gebrauch Stellung beziehen zu können.

Langfassung der Stellungnahme:

Das Unternehmen Carl Kühne KG (GmbH & Co.) blickt auf eine fast 300 Jahre lange Tradition der Herstellung von Gärungsessigen und essigsauerem eingelegtes Gemüse zurück. Die Bezeichnung als „Gärungsessig“ ist Produkten vorbehalten, die aus Flüssigkeiten durch den Vorgang der doppelten Gärung (alkoholische Gärung und Essigsäuregärung) hergestellt werden. Unser Gärungsessig unterscheidet sich somit klar von Produkten, die auf die Verdünnung von synthetisch hergestellter Essigsäure basieren. Im Zuge der Spezialisierung unserer Kulturen sind wir inzwischen in der Lage hochkonzentrierten Gärungsessig in der Stärke einer Essig-Essenz auf dem Wege des biologischen Vorgangs zu erzeugen. Die Aussage „biologisch gewonnen“ auf unseren Produkten dient der Abgrenzung der synthetisch hergestellten Produkte und wird auf dem Etikett immer in Zusammenhang mit dem Säuregehalt des Produktes gemacht. Die Aussage „biologisch gewonnen“ bezieht sich folglich eindeutig auf den Vorgang der Säuregewinnung. Sie ist seit vielen Jahrzehnten die übliche Formulierung, um natürlich gewonnene Essige von synthetisch hergestellter Essigsäure abzugrenzen. Die Aussage hat keinen Bezug zur biologischen Produktion nach der Bio-Verordnung.

Die Wirksamkeit von Essig gegen Bakterien und Viren ist seit langem wissenschaftlich belegt. Sie wird u.a. beim Einlegen von Gemüse in Essig-Lösungen sowohl beim Einmachen im Haushalt wie auch in der industriellen Fertigung von Sauerkonserven genutzt. Die Reinigungsmittelindustrie hat eine eigenständige Kategorie von Essigreinigern etabliert und

sich das schonende Wirkprinzip von Essig bereits seit langer Zeit für eine biologisch abbaubare und umweltfreundliche Art zu reinigen, zunutze gemacht. Das universelle Wirkprinzip steht dementsprechend auch für Speiseessig außer Frage.

Kurzfassung der Stellungnahme:

Die Aussage „biologisch gewonnen“ bezieht sich auf den Vorgang der Säuregewinnung; sie ist seit vielen Jahrzehnten die übliche Formulierung, um natürlich gewonnene Essige von synthetisch hergestellter Essigsäure abzugrenzen. Die Aussage hat keinen Bezug zur biologischen Produktion nach der Bio-Verordnung. Die Wirksamkeit von Essig gegen Bakterien und Viren ist seit langem wissenschaftlich belegt.

Mit freundlichen Grüßen

Carl Kühne KG (GmbH & Co.)