

### **Stellungnahme der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld**

Unser fertiggebackener russischer Zupfkuchen ist bereits seit 11 Jahren im Markt. Die Inspiration für den russischen Zupfkuchen ist ein sehr altes aus Osteuropa stammendes Rezept, das Dr. Oetker 1993 in Form einer Backmischung als „russischen Zupfkuchen“ in Deutschland überhaupt erst bekannt gemacht hat. Der Name wurde von den Teigflocken inspiriert, die ungebacken an die Turmspitzen russischer Kirchen erinnern sollen. Charakterisierend für das Rezept ist eine Kombination aus Käse- und Schokoladenkuchen mit „gezupften Schokoteig-Flocken auf der Decke. Boden, Rand und Flocken bestehen aus einem Knetteig mit Kakaopulver, die Füllung ist eine Quarkmasse. Genauso ist auch der fertiggebackene Dr. Oetker „Russischer Zupfkuchen“ zusammengesetzt, daher die Angabe „nach Großmutter's Backidee“. Ein fertiggebackener Kuchen, der auch noch bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums seine Qualität behalten soll, kommt leider nicht ohne Zusatzstoffe aus, anders als ein selbst gebackener Kuchen in der Küche, der nur wenig Zusatzstoffe (Backpulver) enthält.

Die Angaben „schmeckt wie selbst gebacken“ als auch „nach Großmutter's Backidee“ wurde zur Einführung bei den Verbrauchern in Verkostungen abgefragt und positiv beurteilt. Wir bedauern es sehr, dass dem Verbraucher der Kuchen nicht geschmeckt hat. Nach der Beschreibung des Geschmacks vermuten wir einen Lagerungsfehler, der irgendwo in der Lieferkette passiert ist.