

Meris GmbH, Kolpingstr. 1, 83646 Bad Tölz

**An
Verbraucherzentrale Hessen
Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt / Main**

Bad Tölz, den 6.3.2023

Stellungnahme zu Produktinformation SoulSpice Bio Green Umami auf www.soul-spice.com, Ihre Anfrage vom 21.02.2023

Sehr geehrte,

wir stellen höchste Qualitätsansprüche an unsere Produkte und an unsere Kommunikation, die Zufriedenheit unserer Verbraucher*Innen steht dabei natürlich immer im Mittelpunkt. Wir bedauern daher sehr, dass einer unserer Konsumenten Anlass zu einer Beschwerde gesehen hat.

Vielen Dank für den Hinweis, dass es keinen wissenschaftlichen Konsens gibt, dass Glutamat gesundheitsschädlich sei und dass es sich bei dieser Behauptung um Angstmache handle. Wir nehmen diesen Hinweis sehr ernst und haben daher die Formulierung aus der Produktbeschreibung von unserer Website entfernt. Wir wollten natürlich niemanden Angst vor Glutamat machen, sondern wollten vielmehr hervorheben, dass viele natürliche Zutaten wie Kräuter und Gewürze auch einen tollen Umami-Geschmack haben, ohne dass man künstlich erzeugte Geschmacksverstärker verwenden muss. Daher lautete der Produkt-Text jetzt wie folgt:

„Green Umami ist eine einzigartige Mischung, die unseren fünften Geschmackssinn Umami anspricht. Umami kommt ursprünglich aus der japanischen Küche und steigert unsere

Geschmackswahrnehmung. Wir verwenden für Green Umami nur natürliche Zutaten wie Petersilie, Schabzigerklee, Gewürze und Hanf – und überraschen damit unsere Sinne ohne künstliche Geschmacksverstärker!“

Bei weitere Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen und unseren Kunden jederzeit unter info@soulspice.com zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Kurzversion:

Vielen Dank für den Hinweis. Wir haben die Produktbeschreibung geändert und den Hinweis auf die Gesundheitsschädlichkeit von Glutamat entfernt und hervorgehoben, dass viele natürliche Zutaten wie Kräuter und Gewürze reich an Umami-Geschmack sind, wie zum Beispiel viele der Zutaten in unserem Bio Green Umami.