

L.W.C. Michelsen GmbH, Michelsenweg 1, 20537 Hamburg

Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Große Friedberger Straße 13-17

60313 Frankfurt

Hamburg, 14.06.2022

Zusammenfassung

Die Hamburger Familien-Manufaktur L.W.C. Michelsen stellt die Rosen-Konfitüre aus den Hagebutten der Kartoffel-Rose (*Rosa rugosa*) her. Die essbare Sammelnussfrucht dieser Heckenrose wird als Hagebutte bezeichnet. Traditionell werden die herbfruchtigen Rosenfrüchte insbesondere in Norddeutschland für die Herstellung von Konfitüren und anderen Genussprodukten verwendet.

Langtext

Als Hamburger Familien-Manufaktur ist L.W.C. Michelsen seit vielen Jahrzehnten als Spezialist für Feinkost und besondere norddeutsche Spezialitäten bekannt. Dazu zählt auch die Rosen-Konfitüre, die aus den Hagebutten der Kartoffel-Rose (*Rosa rugosa*), einer Heckenrose, hergestellt wird. Die essbare Sammelnussfrucht dieser Heckenrose wird als Hagebutte bezeichnet. Die herbfruchtigen Rosenfrüchte werden traditionell, insbesondere in Norddeutschland, beispielsweise für die Herstellung von Konfitüren und anderen Genussprodukten verwendet.

Die Konfitüren von L.W.C. Michelsen werden streng gemäß der geltenden Konfitürenverordnung hergestellt. Diese regelt, welche Zutaten in welchem Verhältnis für die Herstellung von Konfitüren verwendet werden dürfen. Konfitüre besteht aus einer oder mehreren Fruchtsorten. Dabei wird zwischen Konfitüre und Konfitüre Extra unterschieden. Bei Konfitüre Extra muss der Fruchtanteil bei mindestens 45 Prozent liegen, bei Konfitüre bei 35 Prozent. Ausnahmen gibt es bei bestimmten Fruchtsorten wie Hagebutten, Johannisbeeren oder Sanddorn. Sie schmecken sehr intensiv, ein Fruchtgehalt von 35 Prozent ist für Konfitüre Extra daher ausreichend.

Wir bedauern, dass sich der Verbraucher durch den Produktnamen unserer Rosen-Konfitüre über die Zusammensetzung der Konfitüre getäuscht fühlt. Der auf dem Etikett aufgedruckten Zutatenliste ist die genaue Zusammensetzung der Konfitüre zu entnehmen. Hieraus geht hervor, dass diese u. a. aus Hagebutten, den Früchten der *Rosa rugosa* (wie oben beschrieben) hergestellt wird. Aus diesem Grund widersprechen wir der Aussage, dass das Produkt eine Täuschung darstellt.