



Ponnath DIE MEISTERMETZGER GmbH 95478 Kernath

Verbraucherzentrale Hessen
Frau Wiebke Franz
Große Friedberger Straße 13 – 17

60313 Frankfurt/Mainb

Ihre Zeichen: wf/04597
Ihre Nachricht 23.07.2024
Unsere Zeichen MA/as
Unsere Nachricht

Datum: 06.08.2024

Stellungnahme zu „Ponnath BBQ Käse-Bockwurst Emmentaler“

Sehr geehrte,

vielen Dank für die Weiterleitung der Verbraucherbeschwerde zu oben genanntem Artikel. Anbei erhalten Sie unsere Stellungnahme sowohl in der Langversion (max. 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen) als auch in der Kurzversion für Internet-Nutzende (max. 400 Zeichen inkl. Leerzeichen).

Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Anlage
1 Seite



Langversion:

Mit Schreiben vom 23.07.2024 informieren Sie uns über die vorliegende Anfrage eines Verbrauchers und gewähren uns die Möglichkeit zur Stellungnahme auf diese – wofür wir uns hiermit zunächst bedanken möchten.

In der Sache möchten wir festhalten, dass das Grillen eine besondere Form des Erhitzens eines Lebensmittels darstellt. Beim Erhitzen von Fleisch, das Nitrit enthält, sollte – unabhängig von der Art des Erhitzens – lediglich darauf geachtet werden, dass die Temperaturen nicht zu hoch werden, insbesondere das Lebensmittel nicht „verkohlt“. Entsprechendes haben wir im Rahmen der Aufmachung der Produkte „Stadion-Bratwurst“ und „BBQ Käse-Bockwurst Emmentaler“ durch unseren Serviervorschlag überdeutlich kenntlich gemacht.

In gepökelten Fleischwaren sind Nitrosamine kaum noch enthalten. Ascorbinsäure (Vitamin C) und ihre Salze können die Nitrosierung hemmen und werden heute unter anderem aus diesem Grund bei der Wurst- und Fleischerzeugung eingesetzt.

In der von Ihnen genannten „Stadion-Bratwurst“ und „BBQ Käse-Bockwurst Emmentaler“ verwenden wir ebenfalls Vitamin C. Durch geänderte Herstellungsverfahren wurde der Nitrosamingehalt von Fleischwaren und damit auch die Gesamtaufnahme aus der Nahrung deutlich gesenkt. Somit ist die Empfehlung und landläufige Meinung, dass man diese Artikel mit Pökelsalz nicht grillen sollte, obsolet, total veraltet und widerlegt.

Aus diesen Gründen können Sie die „Stadion-Bratwurst“ und „BBQ Käse-Bockwurst Emmentaler“ bedenkenlos grillen oder braten. Eine Täuschung über die Eignung des Produkts liegt nicht vor.

Kurzversion:

Bockwürste werden nicht zu stark erhitzt, da sie andernfalls aufplatzen – was es zu vermeiden gilt. Daher wird der Verbraucher Bockwürste auch beim Grillen nicht zu stark erhitzen, wie zusätzlich dem Serviervorschlag zu entnehmen ist. Eine Täuschung über die Eignung des Produkts liegt damit nicht vor.