



Der Teichhof - Gaststätte und Hausmacher Wurstwaren GmbH
Am Teich 5 - 37296 Ringgau-Grandenborn

Verbraucherzentrale Hessen
z.Hd
Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt/Main

Grandenborn, den 7. März 2025

Ihr Zeichen
04929

Stellungnahme zu Angebot „Stracke Ahle Wurscht, Kümmel & Pfeffer“ auf Holleschaf.de

Sehr geehrte ,

vielen Dank für die Möglichkeit, zur Beschwerde des Verbrauchers Stellung zu nehmen. Es ist uns wichtig, unsere Kundinnen und Kunden von unseren traditionellen Produkten zu begeistern und sicherzustellen, dass sie ihren Kauf zufrieden und nicht enttäuscht betrachten.

Stellungnahme:

Original Ahle Wurscht ist eine nordhessische Spezialität. Das Wort „Ahle“ heißt „alt“. Dies ist ein besonderes Qualitätsmerkmal, da diese Wurstspezialität aus Schwein erst durch die sehr lange Reifung ihren einzigartigen Geschmack erreicht. Bei der traditionellen Herstellung werden bestes Fleisch und aromatische Gewürze verwendet.

So wird unser Herzensprodukt in unserem Online-Shop beschrieben. Denn wir wissen, dass nicht jede Kundin und jeder Kunde mit der „Ahlen Wurscht“ so vertraut ist wie wir, die wir seit Generationen mit dieser Köstlichkeit aufwachsen. Als leidenschaftlicher Herstellerbetrieb dieses regionalen Produkts, setzen wir uns daher dafür ein, aufzuklären und es überregional noch bekannter zu machen.

Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist der traditionelle Reifungs- und Trocknungsprozesses, wobei die Wurst bis zu 50% ihres Frischgewichts verliert. Der Gewichtsverlust hängt wesentlich von Jahreszeit, Luftfeuchtigkeit und Temperatur ab und ändert sich naturgemäß, was für die einzelne Wurst eine tägliche Korrektur von Gewicht und kg-Preis nach sich ziehen würde. Um Kundinnen und Kunden darüber aufzuklären, findet sich folgende Erläuterung in der Produktbeschreibung:

Während des langsamen Reifungs- und Trocknungsprozesses verliert die Wurst bis zu 50% ihres Frischgewichts – diese natürliche Reifung, macht den einzigartigen Geschmack und die Konsistenz unserer Wurst aus. Je länger die Reifung dauert, desto intensiver und aromatischer entfaltet sich das typische Aroma.



Zur bestmöglichen Transparenz werden die Würste daher im Online-Shop mit ihrem Frischgewicht und dem Frischgewichtspreis ausgezeichnet, da beides zum Zeitpunkt des Abfüllens genau bestimmt werden kann. Der Preis der Ware bleibt somit konstant, nur das Gewicht ändert sich naturgemäß mit zunehmender Trocknung, was letztendlich zu einem intensiveren und charakteristischeren Geschmack führt. Eine Täuschung der Kundinnen und Kunden ist absolut nicht in unserem Sinne.

Zusammenfassung für Lebensmittelklarheit.de:

Der Reifeprozess prägt die „Ahle Wurst“ und beeinflusst ihren charakteristischen Geschmack. Die Wurst verliert währenddessen naturgemäß bis zu 50% ihres Gewichts, je nach Umgebungsbedingungen. Damit variieren Gewicht und aktueller kg-Preis nahezu täglich. Zur Transparenz nennen wir im Online-Shop daher Frischgewicht und Preis zum Zeitpunkt der Abfüllung. Der Preis der Ware bleibt somit konstant.

Die oben genannten Texte sowie die Angabe von Frischgewicht und -preis sind seit der Erstellung des Online-Shops unverändert und sollen die Kundinnen und Kunden über das Produkt informieren, um Missverständnisse zu vermeiden. Wir vermuten, dass der Verbraucher diese Passage überlesen oder anders interpretiert hat. Sollte es Ihrerseits Verbesserungsvorschläge zur Platzierung oder Formulierung geben, sind wir jederzeit dankbar für Ihren Rat. Bei Rückfragen melden Sie sich jederzeit gern.

Mit freundlichen Grüßen