

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihren Hinweis auf unseren Fehler bei der Prozentangabe des Fruchtgehalts. Ich kann Ihnen versichern, dass es sich hierbei um keine böse Absicht handelt, sondern um einen Fehler. Wir haben bei unseren Etiketten eigentlich ein Vier-Augen-Prinzip, tatsächlich ist uns dieser Rechenfehler aber nicht aufgefallen. Wir werden den Fehler umgehend korrigieren und die neuen Etiketten bei der nächsten Füllung, die zum Jahreswechsel ansteht, verwenden. Bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern möchte ich mich für diesen Fehler entschuldigen.

Bezüglich des Namens Beerenschorle beziehen wir uns hier vor allem auf das Geschmacksprofil des Produkts. Wir arbeiten im Gegensatz zur Industrie weder mit Aromen oder mit Konzentrat aus industriellem Anbau. Vielmehr arbeiten wir mit regional angebautem Obst. Ich selbst als Biolandwirt bin einer der Anbauer der schwarzen Johannisbeeren und wir verarbeiten diese in einer lokalen Kelterei vor Ort direkt zu Direktsaft weiter. Vor allem die Johannisbeere kommt dadurch stark zur Entfaltung und gibt mit ihrer fruchtigen Säure unserer Beerenschorle das dominante Aroma im Abgang. Deswegen haben wir uns für den Namen Beerenschorle entschieden, auch wenn sich weitere Früchte aus regionalem Bio-Streuobst finden, um den Geschmack abzurunden. Gerne sind alle Verbraucherinnen und Verbraucher eingeladen, uns an unserem Hof zu besuchen und sich über den Anbau zu informieren, da Transparenz für uns sehr wichtig ist.

Mit besten Grüßen
Geschäftsführer

Hannheinehof Lebensmittel GmbH
Am Eichenstrauch 6
36041 Fulda-Niederrode