



Andechser Molkerei Scheitz GmbH · Biomilchstraße 1 · D-82346 Andechs

Ihr Zeichen/Ihre Nachricht vom	Unsere Zeichen/Unsere Nachricht vom	Durchwahl	Ort / Datum
			Andechs, 28. Juli 2026

Betreff : Stellungnahme zu ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

Sehr geehrte

vielen Dank, dass Sie uns die Gelegenheit geben unsere Sichtweise zur Verbraucheranfrage „Andechser Natur Bio-Schlagsahne wärmebehandelt“ darzulegen.

Die geringe Reduzierung des Fettgehalts um 2 % und die Auslobung „ideal für Desserts“ stehen in keinem inhaltlichen und zeitlichen Zusammenhang, wie es für den Verbraucher anscheinend den Eindruck vermittelte: Die Reduzierung des Fettgehalts von 32 % auf 30% nahmen wir produktionsbedingt bereits im Oktober 2024 vor. Von Verbraucherseite wird uns stets eine gute Schlagfähigkeit unserer Bio-Schlagsahne bestätigt und auch im Zuge der Umstellung haben wir diesbezüglich keine negativen Rückmeldungen erhalten.

Der Grund, warum wir „besonders schlagfähig“ ausloben – übrigens seit dem Verpackungsrelaunch Anfang dieses Jahres bewusst bei den Zutaten und mit dem Hinweis „Ohne Zusatzstoffe“ platziert – ist folgender: Im Gegensatz zu vielen anderen Schlagsahne-Produkten verzichten wir bei unserer ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne auf den Zusatz des Stabilisators Carrageen. Da allgemein bekannt ist, dass dieser Stabilisator die Schlagfähigkeit verbessert, weisen wir darauf hin, dass unser Produkt auch ohne Carrageen besonders schlagfähig ist.

Der Zusatz „ideal für Desserts“ wurde im neuen Design ergänzt, um den Verwendungszweck für Anwender in Abgrenzung zu Bio-Sauerrahm („ideal für kalte Speisen“) und Bio-Schmand („zum Verfeinern und Backen“) zu verdeutlichen und eine Orientierung am Kühlregal zu bieten.

Mit freundlichen Grüßen