

Verbraucherzentrale Hessen
Abteilung Ernährung - Internetfachreferat

Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt/Main

Stellungnahme zu „Mönchshof Natur Radler“ | Langfassung

Sehr geehrte

bei unserem „Mönchshof Natur Radler“ handelt es sich sehr wohl um ein Biermischgetränk, das seinen Namen aufgrund seiner natürlichen Ingredienzien verdient:

So wird die Bierkomponente unter Verwendung reinen Gerstenmalzes bester Qualität gebraut. Gerstenmalz besteht zu 100 Prozent aus Gerstenkorn, das alljährlich in dieser Form geerntet wird. Unter Gerstenmalz versteht man gekeimtes Gerstenkorn. Die Trocknung erfolgt unter Wärmeeinwirkung ohne Beigabe irgendwelcher Stoffe. Der Zusatz „isoliert“ ist uns in diesem Zusammenhang nicht geläufig und auch nicht verständlich. Es handelt sich jedenfalls um keinen Fachbegriff.

Neben drei Prozent Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat verwenden wir im Sinne der gültigen Lebensmittel- und europäischen Aromen-Verordnung natürliches Zitronenaroma ausschließlich aus der Frucht und als geschmackliche Abrundung ausschließlich weitere natürliche Frucht-Aromen. Die Aromen werden - im Unterschied zu den künstlichen Aromen - als natürlich bezeichnet, weil sie ausschließlich aus Früchten gewonnen werden.

Dies begründet die Namensgebung „Mönchshof Natur Radler“, das aufgrund der Verwendung ausschließlich dieser natürlichen Zutaten auch heute noch wohl einzigartig auf dem deutschen Biermarkt ist.

Zudem verzichten wir - ganz im Gegensatz zu den meisten auf dem Markt befindlichen Radler-Getränken - ganz bewusst auf den Einsatz diverser Konservierungsstoffe, Stabilisatoren, künstlicher Süßstoffe oder künstlicher Aromen, die sich - für jeden Verbraucher nachvollziehbar - dann in der Deklaration in Form unterschiedlichster E-Nummern auf den

Etiketten niederschlagen.

Gerade dafür haben wir seitens der Verbraucher in hohem Maße Anerkennung erhalten.

Mit freundlichen Grüßen

Kulmbacher Brauerei AG