

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG
Molkerei-Bauer-Straße 1 - 10
83512 Wasserburg am Inn

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG • Postfach 11 60 • 83501 Wasserburg am Inn

www.bauer-milch.de

Verbraucherzentrale Hessen

Große Friedberger Str. 13-17
60313 Frankfurt/Main

Wasserburg am Inn, den 01.10.2015

Stellungnahme zu „Mövenpick Birchermüesli nach Schweizer Originalrezept, Sorte Classic“

Sehr geehrte

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 17.09.2015. Wir bedauern sehr, dass ein Verbraucher sich durch den Zusatz „Schweizer Originalrezept“ und „all natural“ auf unserem Produkt **Mövenpick Birchermüesli Classic** getäuscht fühlt, da seiner Meinung nach das Produkt nicht nur aus natürlichen im Sinne von naturbelassenen Zutaten besteht.

Gerne möchten wir zu der Beschwerde, wie gewünscht in einer Lang- und Kurzfassung Stellung nehmen.

Langversion (max. 2.000 Zeichen):

Als Schweizer Unternehmen ist Mövenpick stolz auf eine lange Historie. 1948 war die Geburtsstunde des ersten Mövenpick Restaurants in Zürich, wo bereits zahlreiche typische Schweizer Köstlichkeiten aus der Mövenpick Küche serviert wurden, unter anderen auch das Birchermüesli. In den Archiven lässt sich unser Original Schweizer Birchermüesli auf das Jahr 1985 zurückführen, welches basierend auf Dr. Bircher Benners Rezept entwickelt, und erstmals in elektronischer Form erfasst wurde.

Als in der Schweiz ansässiges Unternehmen beschäftigt Mövenpick ein komplettes Team aus Lebensmittelingenieuren welches die Original Mövenpick Rezeptur seit 1985 laufend überprüft und den heutigen Konsumentenbedürfnissen anpassen. Gemeinsam konnten wir das Mövenpick Birchermüesli nach Schweizer Originalrezept realisieren.

Alle Rohstoffe des Mövenpick Birchermüeslis sind natürlichen Ursprungs und durchlaufen in ihrer Produktion keine chemischen Verarbeitungsschritte. Die Rohstoffe werden in verarbeiteter Form dem Produkt beigemischt. Beispielsweise wird Rohhafer mit physikalischen Methoden zu Haferflocken verarbeitet oder Zucker traditionell aus der Zuckerrübe gewonnen. Das Zitronensaftkonzentrat wird durch Erhitzung von Zitronensaft, Pektine durch Erhitzung von Apfel- und Zitrusfruchtschale und Johannisbrotkernmehl ebenfalls durch Erhitzung der Samen des Johannisbrotbaumes gewonnen.

Um eine genussvolle und konstante Qualität des Mövenpick Birchermüeslis gewährleisten zu können, werden natürliche Schwankungen in den Rohstoffen geschmacklich durch die gezielte Beigabe von ausschließlich natürlichen Aromen und in der Textur durch natürliche Verdickungsmittel ausgeglichen.

Die Authentizität und Natürlichkeit dieser Qualitätsprodukte sind Teil der Unternehmensphilosophien und unterliegen strengen Qualitätsgrundsätzen. Wir erachten die Täuschungsgefahr der Verbraucher als unbegründet, möchten aber allfälligen Zweifeln mit verständlichen und klaren Informationen entgegenwirken.

Kurzversion (max. 400 Zeichen):

Als Schweizer Unternehmen ist das Original Mövenpick Birchermüesli Rezept auf 1985 datiert. Seither passen es die Lebensmittelingenieure laufend den heutigen Konsumentenbedürfnissen an. Bei der Privatmolkerei Bauer wird das Mövenpick Birchermüesli nach Schweizer Originalrezept produziert. Alle Rohstoffe sind natürlichem Ursprungs und durchlaufen keine chemischen Verarbeitungsschritte.

Sollten Ihrerseits hierzu noch Fragen aufkommen, können Sie uns jederzeit gerne kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen

**Privatmolkerei
Bauer GmbH & Co. KG**