

REINECKES DELIKATESS-KONSERVEN

Brandstücken 15 - 22549 Hamburg - Tel. 0 40/8 80 31 41 - Fax 0 40/8 80 53 48

Verbraucherzentrale Hessen
Große Friedberger Str. 13 -1 7

60313 Frankfurt

Hamburg, 7.11.2014

Ihr Zeichen:
Stellungnahme zu „Reinecke’s Büsumer Krabben-Cremesuppe“

Sehr geehrte

zu der Beschwerde eines Verbrauchers, nebenbei bemerkt die erste Beschwerde seit 1969, nehmen wir wie folgt Stellung:

Sicher haben sie ein Muster der „Büsumer Krabben-Cremesuppe“ vorliegen und können ersehen, daß das Design stark veraltet bzw. altmodisch ist – heutzutage schon fast nostalgisch. Diese Aufmachung ist über 40 Jahre alt. Die Firma Reinecke gibt es seit 1969 und damals wurde dieses Etikett so entwickelt, **ohne irgendwelche Hintergedanken**. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte wurde immer wieder der Versuch unternommen, ein modernes Design zu entwickeln, was vom Verbraucher nicht angenommen bzw. nicht mehr als die Suppe erkannt wurde, die ihm so gut schmeckt, so daß wir immer wieder auf das alte Etikett zurück greifen mussten.

Wir sind eine kleine Firma, deren Verbreitungsgebiet auf den norddeutschen Raum beschränkt ist. Nach Ende jeder Sommersaison bekommen wir immer zahlreiche Anrufe aus dem übrigen Bundesgebiet von Urlaubern, die bedauern, daß es diese Suppe nicht an ihrem Wohnort gibt und den Wunsch nach Direktbelieferung äußern.

Die Bezeichnung „Büsumer“ bezieht sich auf Rezeptur, Beschaffenheit und Geschmack. Die Namensgebung ist entsprechend wie z.B. Königsberger Klops, Wiener Schnitzel, Schwarzwälder Kirschtorte, ungarisches Gulasch und ähnlichem. Orts- und Regionalbezeichnungen in Produktnamen weisen nur in Ausnahmefällen auf einen Herstellungsort hin.

Den Verbrauchern ist dieser Fragenkreis aus den langjährigen Diskussionen und Auseinandersetzungen darüber insbesondere auf der EU-Ebene bekannt und bewußt.

- 2 -

Der beschwerdeführende Verbraucher konnte durchaus vor dem Kauf klar und deutlich auf dem Etikett die Inhaltsangabe erlesen, weshalb wir nicht nachvollziehen können, daß er sich getäuscht fühlt. Die Bezeichnung „Cremesuppe“ wird allgemein für Suppen ohne feste Bestandteile verwendet.

Wir gehen davon aus, daß der Verbraucher diese Suppe an der Nordsee gekauft hat. Dort wird die Dose in der Regel für **unter € 2.**—verkauft. Wenn man berechnet: die Kosten für die leere Konservendose, das Etikett, die Herstellung der Suppe, Regiekosten, Personalkosten, Vertriebskosten, grüner Punkt, Verpackung, unser geringer Verdienst sowie der Verdienst des Einzelhändlers, ist der Einwand des Verbrauchers, keine Krabbeneinlage, schwer zu verstehen, da er sicher an der Nordsee feststellen konnte, daß z. B. allein 1 Kilo Krabbenfleisch mittlerweile um € 28.—kostet. Selbst wenn er sich das Etikett nicht genau angesehen hat, müsste ihm klar gewesen sein, daß er eine Suppe **mit** Nordseekrabben zu diesem Preis nicht erwerben kann.

Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir gern jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen