

Verbraucherzentrale Hessen  
z.Hd. ...  
Große Friedberger Straße 13-17  
60313 Frankfurt / Main

Hamburg, den 08. Juni 2011

**Stellungnahme zu ‚Knorr Bouillon Pur‘ und Knorr Salatkrönung  
Ihre Anfrage vom 25. Mai 2011**

Per Fax: 069 972010-80

Sehr geehrte

wir stellen höchste Qualitätsansprüche an unsere Produkte und die Zufriedenheit unserer Verbraucher steht dabei natürlich immer im Mittelpunkt. Unsere Knorr Produkte werden täglich von sehr vielen Menschen gekauft, daher bedauern wir sehr, dass unsere Konsumenten Anlass zu einer Beschwerde gesehen haben.

Hefeextrakt ist kein geschmacksverstärkender Zusatzstoff oder Geschmacksverstärker, sondern ein klassisches Lebensmittel, das mit seinem aromatischen, würzigen Bouquet herzhaftere Produkte geschmacklich abrundet. Es wird durch die Spaltung von Hefezellen gewonnen und enthält auch die Aminosäure Glutaminsäure – einen natürlichen Eiweißbaustein. Auch viele Hersteller von Bioprodukten nutzen Hefeextrakt zum Würzen und Verfeinern. Ist Hefeextrakt in einem Produkt enthalten, wird er auch als solcher in der Zutatenliste auf der Verpackung deklariert.

Glutamat ist das Salz der Glutaminsäure, einer Aminosäure, die als wichtiger Eiweißbaustein in allen eiweißhaltigen, pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln gebunden ist. Glutamat wird durch Fermentation (Aufspaltung) natürlicher Rohstoffe gewonnen. Glutamate werden schon seit Jahrhunderten genutzt. Auch der menschliche Körper produziert Glutaminsäure – und zwar weit mehr (50 g/Tag) als ihm mit der Nahrung zugeführt wird (10-20 g/Tag). Während Glutamat in nahezu jedem Lebensmittel enthalten ist, beläuft sich der Anteil des Glutamats, den jeder Mensch neben Hefeextrakt oder Mononatriumglutamat aus geschmacklichen Gründen zu sich nimmt, nur auf 0,5 bis 1,5 g/Tag.

Sollte der Konsument weitere Fragen haben, kann er sich natürlich jederzeit an unseren Verbraucherservice wenden.

Mit freundlichem Gruß,