

Dreyer-Bienenhonig GmbH · 29525 Uelzen · OT Hansen
Verbraucherzentrale Hessen e.V.

Projektteam lebensmittelklarheit.de Große Friedberger Straße 13-17 60313 Frankfurt/ Main Große Uelzen, den 04.01.17

EINGEGANGEN

0 g. Jan. 2017

Vorab per Telefax: 069 97 20 10 80

Stellungnahme zu "kaltgeschleudert" bei unserem Produkt "Dreyer Honig"

Sehr geehrte

Sie hatten uns mitgeteilt, dass sich ein Verbraucher von der Angabe "kaltgeschleudert" auf unserem Honig getäuscht sehe, weil jeder Honig kaltgeschleudert sei. Nach Auffassung des Verbrauchers stehe das nicht im Einklang mit der Honigverordnung. Die Reaktion des Verbrauchers bedauern wir. Sie beruht allerdings auf einem Missverständnis, das wir gerne aufklären:

Der Begriff "kaltgeschleudert" ist korrekt, denn unser Honig wurde kaltgeschleudert. Als Kaltschleudern bezeichnet man das schonende Lösen des Honigs aus der Wabe ohne Wärmezufuhr. Um eine schnellere bzw. vollständigere Entleerung der Waben als beim Kaltschleudern zu erreichen, werden Honige teilweise mit beheizten Schleudern geerntet. Zähe Honige, wie Heide- oder Manukahonig werden sehr häufig vor bzw. während des Schleuderns erwärmt, um die Waben besser entleeren zu können. Somit werden zwar die meisten Honige üblicherweise kaltgeschleudert, das gilt aber nicht für jeden Honig – wie es der von Ihnen erwähnte Verbraucher irrtümlich annimmt.

In diesem Zusammenhang erwähnen Sie in Ihrem Schreiben leider nicht, dass auf dem Etikett unseres Produkts unmittelbar unter dem Begriff "kaltgeschleudert" deutlich lesbar erläutert wird: "Honig wird üblicherweise kaltgeschleudert, um seine wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten". Wir weisen also unmissverständlich darauf hin, dass die meisten Honige heutzutage kaltgeschleudert



Dreyer-Bienenhonig GmbH - 29525 Uelzen - OT Hansen

werden. Deshalb sind wir sicher, dass die sachlich richtige Angabe "kaltgeschleudert" auf unserem Etikett nicht täuschend ist.

Die Honigverordnung enthält keine Regelung zur Angabe "kaltgeschleudert" und keine Vorgabe zur Temperatur der Waben bzw. des Honigs vor bzw. während des Schleuderns. Auch deshalb ist "kaltgeschleudert" eine zutreffende und zulässige Erklärung.

Mit diesen Informationen konnten wir das Missverständnis hoffentlich aufklären.

Zusammenfassung:

"Kaltgeschleudert" ist korrekt, denn der Honig wurde kaltgeschleudert. Heute werden die meisten Honige kaltgeschleudert, aber nicht alle. Auf dem Etikett steht unmittelbar unter "kaltgeschleudert": "Honig wird üblicherweise kaltgeschleudert, um seine wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten". Das schließt eine Täuschung aus. Die Honigverordnung enthält dazu keine Regelung, lässt aber eine Erwärmung zu.

Mit freundlichen Grüßen

Dreyer-Bienenhonig GmbH