

**Verbraucherzentrale Hessen e.V.**  
**Große Friedberger Str. 13-17**  
**60313 Frankfurt am Main**

Dreieich, den 20.12.2017

Sehr geehrte

persönlich habe ich mit dem Kunden aus dem Bad Vilbeler Einzelhandel "Kraut und Rüben" telefoniert und ihm sogar detailliert erklärt, wie die Produktidee entstanden ist und wie und wo es produziert wird.

Der Bad Vilbeler Gin wird im Auftrag von "Kraut und Rüben", Bad Vilbel - Heilsberg, von uns geliefert.

Die Idee war, einen Gin zu kreieren, der ein typisches Bad Vilbeler Aroma aufweist.

Bad Vilbel ist für seine Mineralwasser und Limonaden bekannt. So haben wir uns entschieden, die Orange als Bad Vilbeler Aroma für diese Gin-Note zu wählen.

Dafür wird Orangen-Limonade aus Bad Vilbel (hassia) eingekocht und zum Gin hinzugegeben. Da Gin von Haus aus diverse Zitrusnoten aus Schalen etc. enthält wird das originäre Aroma sanft verstärkt.

Darüber hinaus wird der Gin von unserer Partner-Edel-Obstbrennerei im Odenwald nach Kundenwunsch "Kraut und Rüben", Bad Vilbel nach dessen Rezeptur-Idee gebrannt. So wurde u.a. der Anteil an Orangenschalen in der Maische erhöht.

Da es in Bad Vilbel keine Brennerei gibt, konnten wir den Gin dort nicht brennen lassen. Das habe ich dem Herrn, der sich bei uns über den Gin erkundigte auch erklärt, doch stammen Idee, Rezeptur und das zusätzliche Aroma (Limonadenreduktion) aus Bad Vilbel.

Wir weisen letzteres auch entsprechend den Vorschriften, als aromatisierten Gin aus. Ferner haben wir nicht auf das Etikett geschrieben: "Hergestellt für: Kraut und Rüben, Bad Vilbel...", sondern stehen mit unserer Marke und der Anschrift in Dreieich klar und deutlich auf dem Produkt.

Wäre es aus Sicht der Verbraucherzentrale wünschenswert, wenn wir auf dem Etikett ergänzen, dass Idee, Rezeptur und das zusätzliche Aroma (Limonadenreduktion) aus Bad Vilbel stammen?

**Mit freundlichen Grüßen**

**VERLAG & MANUFAKTUR KORNMAYER**  
**Evert Kornmayer & Alexander Hentschel & Heike Winter GbR**  
Behringstr. 1-3 . D - 63303 Dreieich