

Stellungnahme zu „Schoko Art Rosen Pralinen-Schokolade“

Sehr geehrte,

gerne möchten wir hiermit Stellung zu Ihrem Schreiben vom 12.11.2019 an die Firma „Schokoladenhaus am Dom“ beziehen. Die Firma „Schokoladenhaus am Dom“ wird in unserem Auftrag mit der Rosen Pralinen-Schokolade beliefert. Wir haben diese entwickelt in der Gewissheit, dass der Geschmack der Blüten nur sehr fein ist. Das war aber genau die Vorstellung des Kunden, der sie vor einigen Jahren in Auftrag gegeben hat und seitdem sehr erfolgreich verkauft. Nun gut – aus Sicht eines Kunden, der einen intensiven Geschmack sucht ist der Rosengeschmack möglicherweise zu fein.

Hier unsere Stellungnahme in max. 2000 Zeichen:

Diese handgefertigte Schokolade wird in Kleinstmengen auf Kundenwunsch ganz bewusst mit ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt. Für den Rosengeschmack werden aromatische Damaszener-Rosenblüten aus der Steiermark verarbeitet und auch beim Himbeeranteil (aus Himbeer-Marmelade) wird bewusst auf künstliches Aroma verzichtet. Wir können den Kunden natürlich verstehen – der feine Rosengeschmack drängt sich durch die natürlichen Zutaten nicht sofort auf, sondern gibt sein feines Aroma nach und nach frei. In unserer heutigen Zeit der intensiven Aromen, die meist mit natürlichen- oder künstlichen Aromen erzeugt werden, stellt diese Schokolade unserer Meinung nach, ein angenehmes Kontrastprogramm dar. Diese Schokolade wird speziell für wenige Geschäfte seit Jahren erfolgreich hergestellt und hat dort sehr viele Stammkunden. Noch nie gab es in irgendeiner Form eine Beschwerde. Es liegt uns fern etwas zu unserem Vorteil vorzugeben. Das wäre das Letzte, was wir uns für unsere Kundenkommunikation vorstellen könnten. Wir lieben das was wir tun und sind ständig dabei immer besser zu werden. Wir legen sehr viel Wert auf handwerkliche Herstellung, natürliche Zutaten und glückliche Kunden.

Bei mehr als 100 Sorten Schokolade, die wir herstellen, finden sich fast ausschließlich intensive Geschmäcker. Der Kunde hat sich in diesem Falle sicher für eine der herausfordernden Schokoladen aus unserem Sortiment entschieden. Das bedauern wir und nehmen natürlich jegliche Kritik an. So haben wir uns spontan entschieden die Schokolade ab der kommenden Auslieferung in Rosen-Himbeer-Schokolade umzubenennen. Das trifft das Geschmackserlebnis sicher noch etwas klarer und der Kunde erwartet dann auch entsprechend den vorhandenen Himbeer-Geschmack.

Hier unsere Stellungnahme in max. 400 Zeichen:

Diese handgefertigte Schokolade wird mit aromatischen Damaszener-Rosenblüten aus der Steiermark hergestellt. Wir können den Kunden natürlich verstehen – der feine Rosengeschmack drängt sich durch die rein natürlichen Zutaten nicht sofort auf, sondern gibt sein feines Aroma nach und nach frei. Diese Schokolade muss man sich erarbeiten. Der Himbeergeschmack ist in diesem Falle schneller präsent.

Änderung des Namens

Um dem Kunden eine eventuelle Enttäuschung zu ersparen, werden wir ab der kommenden Auslieferung die Schokolade umbenennen. Der Name „Rosen Pralinen-Schokolade“ werden wir in „Rosen-Himbeer Pralinen-Schokolade“ ändern. Das trifft das Geschmackserlebnis sicher noch etwas klarer und der Kunde erwartet dann auch entsprechend den vorhandenen Himbeer-Geschmack. Anbei senden wir Ihnen ein Bild mit der Frontseite der neuen Schokoladenbanderole.

Bezüglich der Zutatenliste können wir eine nicht korrekte Information nicht erkennen. Alle nötigen Angaben wie z.B. der Kakaoanteil sind klar zu erkennen. Die genaue Darstellung der Zutaten haben wir von mehreren offiziellen Stellen in Österreich und Deutschland prüfen und freigeben lassen. Wir werden regelmäßig von unserem zuständigen Amt in Fulda kontrolliert, die diese Darstellung ebenfalls für richtig und ausreichend erachtet.