



Stellungnahme zu „Bamboo Garden Wasabi-Paste“ an Lebensmittelklarheit

Lange Version:

Wasabi (*Wasabia japonica* syn. *Eutrema japonica*), japanischer Meerrettich, ist eine zur Familie der Kreuzblütengewächse gehörende Pflanze, die in der japanischen Küche als sehr scharfes Gewürz dient. Traditionell würzt die asiatische Küche sehr scharf. Echter Wasabi ist deutlich schärfer als selbst der schärfste europäische Meerrettich. Was in Asien normal scharf ist, ist für die meisten Europäer schon unerträglich. Produkte mit höheren Anteilen an Wasabi haben unsere umfassenden sensorischen Tests wegen „zu scharf“ nicht bestanden. Daher haben wir ein Produkt auf den Markt gebracht, das dem Konsumenten die Möglichkeit bietet, mit authentischen Zutaten in den Genuss der japanischen Küche zu kommen und das Produkt mit einer verträglichen Schärfe auch genussvoll verzehren zu können. Die Zusammensetzung des Produktes ist im Verzeichnis der Zutaten umfänglich beschrieben. Auf der Verpackung wird hinreichend angegeben, dass das Produkt 3,5% Wasabi enthält. Hinsichtlich der Verwendung des Farbstoffes ist zu sagen, dass dieser eingesetzt wird, um natürliche Farbschwankungen der Rohstoffe, insbesondere des Wasabi, auszugleichen.

Kurze Version:

Die Zusammensetzung der Wasabi-Paste ist umfänglich beschrieben. Für den wertgebenden Bestandteil Wasabi ist angegeben, dass er mit 3,5% enthalten ist. Auch die Zugabe des Farbstoffes Kupferchlorophyllin ist hinreichend angegeben. Aufgrund der korrekten Kennzeichnung des Produktes können wir den Vorwurf der Täuschung nicht nachvollziehen.