

Sehr geehrte Damen und Herren,

beim Chunky Flavour (CF) handelt es sich um eine Zubereitung auf Basis von Inulin mit Stückchen (sog. Chunks), Aroma und Süßungsmitteln, die dem Aromatisieren und Süßen von Lebensmitteln, wie z. B. Joghurt, Magerquark, Tee oder Kaffee dient.

Die süßende Produkteigenschaft wird ausschließlich durch die enthaltenen Süßungsmittel erreicht und nicht durch Zucker. Der enthaltene Zucker liegt alleine in den Stückchen (z. B. Krokant, Brownie, Schokolade) vor und dient nicht der süßenden Eigenschaft des CF.

Eine Portion des CF (3 g Pulver) ist zum Süßen und Aromatisieren von ca. 500 g / ml Lebensmittel geeignet und enthält je nach Sorte lediglich 0,3 bis 0,8 g Zucker, die alleine auf die enthaltenen Stückchen entfallen. Dies geht auch aus der Nährwerttabelle und den Zutaten hervor.

Im zubereiteten Zustand entfallen bei Verwendung mit 500 g / ml Lebensmittel auf 100 g / ml durch die enthaltenen Stückchen somit maximal 0,16 g Zucker, die nicht der Süße der Zubereitung dienen.

Zum Vergleich: Handelsübliche Joghurt- oder Quarkzubereitungen bzw. Kaffee- oder Teegetränke werden i. d. R. mit 10 g Zucker und mehr pro 100 g / ml gesüßt. Das entspricht mehr als der 60-fachen Mengen an Zucker, der bei ähnlicher Süßkraft durch den in den Stückchen enthaltenen Zucker zugesetzt wird. Der „süßende“ Zucker wird gänzlich durch die Süßungsmittel des CF ersetzt, weshalb es nachvollziehbar sein sollte, dass sich Süßspeisen praktisch ohne Zucker zubereiten lassen und das CF ein Zuckerersatz hinsichtlich der süßenden Eigenschaft darstellt.

Offensichtlich war der Verbraucherin nicht bekannt, dass die Zubereitung über eine solch hohe Aroma- und Süßkraft verfügt, dass mit 3 g rund 500 g / ml Lebensmittel gesüßt werden können und im Vergleich etwa 50 g Zucker ersetzt werden. Diese Tatsache werde ich versuchen künftig deutlicher darzustellen.

Mit freundlichen Grüßen