

## **Stellungnahme Egon's Eiscafé, Sonsbeck**

Sehr geehrte Damen und Herren,

bezugnehmend auf Ihr Schreiben vom 23.06.2021 nehmen wir fristgerecht (Eingang des Schreibens am 25.06.) wie folgt Stellung:

Zum einen gehen wir auf den Punkt des "selbstgemachten" ein. Der beschwerende Verbraucher fragt sich, was an unserem Eis handgemacht sein könnte. Zudem könnten seiner Meinung nach die einzigen frischen Zutaten im Fruchteis Mango lediglich Wasser und Sahne sein.

Nun, wo fangen wir da an. Wir sind ein kleiner Betrieb und stellen unser Eis täglich in den Zeiten von 06:00 bis durchschnittlich ca. 20:00 Uhr in mühevoller Handarbeit selbst in unserem Eislabor her. Wir verwenden für unser Eis Milch von regionalen Milchviehbetrieben, Eier aus örtlicher Freilandhaltung und besorgen diese Zutaten mehrfach täglich selbst. Daher sind wir auch Mitglied der Handwerkskammer, da wir Handwerk betreiben und unser Eis nicht, wie leider sehr viele andere Eiscafés, aus großen Fabriken zukaufen.

In den letzten 30 Jahren gab es noch nie Beschwerden oder Fragen bezüglich unserer Herstellung. Natürlich stellen wir die Zutaten, wie z.B. Zucker nicht selbst her - aber wir verarbeiten diese und erzeugen dadurch ein neues Produkt - unser Speiseeis. Wenn ein Bäcker mit handgemachtem Brot wirbt - muss dieser sich auch dafür rechtfertigen, da die einzigen frischen Zutaten dann Wasser und ggfs. Hefe sind?

Wer sich mit unserem Betrieb befasst (z.B. persönlich am Café oder über unsere Webseite), dem sollte schnell auffallen, dass bei uns alles, was wirtschaftlich möglich ist, von uns selbstgemacht wird.

Zu den frischen Zutaten im Mangoeis zählt natürlich auch das Fruchtfleisch der Mango. Dieses wird nicht künstlich hergestellt.

Um also die Frage, was an unserem Eis handgemacht sein könnte, kurz zu beantworten: unser Eis wird von Hand gemacht!

Zum anderen möchten wir gerne auf die Deklaration unseres Fruchteis Mango eingehen. Wir stehen in regelmäßigem Kontakt mit der für uns zuständigen Lebensmittelüberwachung. Noch bevor das erste Etikett gedruckt und der erste Becher Leibspeise-Eis abgefüllt war, haben wir uns informiert und rückversichert, wie welches Eis deklariert werden muss. Dies ist auch für unser Tagesgeschäft unerlässlich, da auch dort das Eis richtig deklariert werden muss.

Gemäß erneuter Rücksprache sowie aktuell gültiger Speiseeisverordnung ist unser FRUCHTEIS MANGO richtig deklariert. Die Speiseeisverordnung sagt aus, dass in einem Sorbet keine Milchfette enthalten sein dürfen. Sie sagt nicht aus, dass in einem Fruchteis keine Milchfette enthalten sein dürfen. Unser Fruchteis enthält den notwendigen Fruchtanteil (Mangos werden als Zitrusfrüchte gelistet). In all den Jahren wurde das Eis immer als Fruchteis und nicht als Sorbet deklariert, durch die zuständige Lebensmittelüberwachung geprüft und genehmigt. Sollte dies fehlerhaft sein, bitte ich um Nachweise, die ich dem Gesundheitsamt vorlegen kann. Denn wenn dort fehlerhafte Informationen vertreten und an uns weitergegeben werden, können wir keine richtigen Angaben machen.