

Verbraucherzentrale Hessen e.V.

Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt/Main

Lübeck, den 15.11.2017

Betr.: Stellungnahme zu ‚Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe

Sehr geehrte

vielen Dank für Ihre Nachricht. Wir bedauern sehr, dass es zu einer Beschwerde eines Verbrauchers in Zusammenhang mit der Lacroix Ochsenschwanz Suppe gab.

Es ist unser oberstes Ziel, dass unsere Kunden qualitativ hochwertige Produkte erhalten, die auch geschmacklich überzeugen.

Es ist in Deutschland verkehrsüblich, unter der Bezeichnung ‚Ochsenschwanzsuppe‘ eine Geschmacksvarietät zu verstehen, für deren Herstellung die Verwendung von Ochsenschwanzfleisch nicht erforderlich ist. Uns ist auf dem deutschen Markt keine industriell hergestellte Ochsenschwanzsuppe bekannt, die Ochsenschwanz in ihrer Rezeptur enthält.

Die Gründe hierfür sind die folgenden:

1. Das Fleisch des Ochsenschwanzes ist sehr anfällig für Splitter und somit stellt dieser Teil ein erhebliches Qualitätsrisiko dar.
2. Das Fleisch des Ochsenschwanzes wird oftmals im Vergleich zu anderen Teilen des Rindes als sehr sehnig und knorpelig empfunden, so dass es ebenfalls nicht unseren Qualitätsansprüchen entspricht.
3. Die Intention von Lacroix ist der Einsatz von qualitativ hochwertigem Rindfleisch, welches ausschließlich Qualitätsgründe nach sich zieht.
4. Im Zuge der BSE Krise (ab 1993) wurde dieser Teil des Tieres als Risikomaterial eingeordnet, was zu einem Verlust der Verbraucherakzeptanz und generellen Verfügbarkeit geführt hat.

Lesen Sie dazu bitte auch die offizielle Richtlinie vom Verband Kulinaria:

Ochsenschwanzsuppe

Im Zuge der Interventionsmaßnahmen für Rindfleisch im Zusammenhang mit der BSE-Krise (ab 1993) wurde die Wirbelsäule von Rindern (ohne Schwanzwirbel) als „spezifiziertes Risikomaterial“ eingeordnet.

CONTINENTAL FOODS
PRODUCTION GERMANY GmbH

Geniner Str. 68-100 - D-23560 Lübeck - Deutschland
Postfach 12 11 62 - D-23532 Lübeck - Deutschland

T +49-(0)451-53 06-0
F +49-(0)451-53 06-136

Ust-Id. Nr.: DE 135074617
Sitz Lübeck · Registergericht Lübeck
Abt. B 4082
Geschäftsführer: Thomas Bittinger

Dies führte dazu, dass zahlreiche Schlacht- und Zerlegebetriebe aus Sicherheitsbedenken die gesamte Wirbelsäule als Material der Kategorie 1 entsorgten, was einerseits zu einer drastischen Verknappung der Zutat Ochsenchwanz, andererseits zum Verlust der Verbraucherakzeptanz führte. Vor diesem Hintergrund hat sich die Verkehrsauffassung zu als „Ochsenchwanzsuppe“ bezeichneten Produkten im Verlauf der vergangenen 20 Jahre insofern gewandelt, als hierunter heute vor allem eine bestimmte Geschmacksvarietät verstanden wird. Als Ochsenchwanzsuppe wird eine intensiv aromatische Geschmacksvarietät der Rindfleischsuppe angesprochen, die unter Verwendung von Rindfleisch und/oder Rindfleischextrakt und/oder von Ochsenchwanz hergestellt wird.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen weiter zu helfen. Wenn Sie weitere Fragen oder Anregungen haben, sind wir gerne für Sie da.

Mit freundlichen Grüßen,