

HEUMANN RECHTSANWÄLTE • Königsbrücker Str. 33 • 01074 Dresden

Foodwatch e. V.
Brunnerstraße 181
10119 Berlin

vorab per Telefax: 030 24047625

27. November 2008

**Acrylamid Testergebnis für das Produkt „Frenzel Echte Pulsnit-
zer Delikatesslebkuchen“**

HELGI HEUMANN
Fachanwalt für Insolvenzrecht
CLAUS LEHNA
MANUELA WOLFRAM
LARS BIRKIGT
KATJA KADEN

in Partnerschaft mit
ULRICH NEHRIG
Fachanwalt für Insolvenzrecht
Fachanwalt für Arbeitsrecht

Königsbrücker Straße 33
01099 Dresden
Tel. 0351 811500
Fax 0351 8115050

Reclamstraße 42
04315 Leipzig
Tel. 0341 6811411
Fax 0341 6811450

Reichsstraße 29
09112 Chemnitz
Tel. 0371 3560051
Fax 0371 3560566

kanzlei@raheumann.de
www.raheumann.de

Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrter Herr Wolfschmidt,

in oben genannter Angelegenheit zeigen wir Ihnen an, dass uns die Pulsnitzer Lebkuchenfabrik GmbH, Feldstraße 15, 01896 Pulsnitz, mit der Wahrnehmung ihrer rechtlichen Interessen beauftragt hat. Ordnungsgemäße Vollmacht wird anwaltlich versichert.

Wir nehmen Bezug auf Ihr Schreiben vom 21.11.2008, in welchem Sie mitteilten, dass Sie das Produkt unserer Mandantin „Frenzel echte Pulsnitzer Delikatesslebkuchen“ (Mindesthaltbarkeitsdatum: 08.11.2009) getestet und einen Acrylamidgehalt von 450 Mikrogramm pro kg Gebäck ermittelt haben.

Zunächst möchten wir Sie auffordern, dass Sie bei der von Ihnen geplanten Veröffentlichung diese Stellungnahme berücksichtigen und entsprechend auf die von uns folgend dargestellten Punkte hinweisen, da wir uns ansonsten gezwungen sehen, die Klarstellung anderweitig herbeizuführen.

1. Auf Ihren Vorhalt, dass es sich bei dem festgestellten Wert im getesteten Produkt unserer Mandantin um einen der höchsten in der Testreihe handelt, ist festzuhalten, dass nach wie vor der vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit festgelegte Acrylamid-Signalwert für Lebkuchen und lebkuchenartige Gebäcke 1000 Mikrogramm pro kg beträgt und das Produkt unserer Mandantin mit 450 Mikrogramm pro kg weit darunter liegt. Auch die von Ihnen in den Jahren zuvor getesteten Produkte unserer Mandantin befanden sich immer weit unter diesem Signalwert, der bekanntermaßen keinen Grenzwert darstellt, weswegen das Bundes-

amt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt beim Landratsamt Bautzen allen Produkten unserer Mandantin die Unbedenklichkeit beim Verzehr versichert.

2. Weiterhin erlauben wir uns darauf hinzuweisen, dass der von Ihnen veröffentlichte Test bezüglich der Acrylamidfestwerte von Lebkuchen mangels Vergleichbarkeit der einzelnen Produkte nicht geeignet ist, dem Verbraucher eine nachvollziehbare Gegenüberstellung der Acrylamidwerten aufzuzeigen.

Wie Ihnen bekannt ist, entsteht das Acrylamid beim Frittieren, Backen, Rösten und Braten von Kohlenhydraten (Stärke) bei über 100 Grad Celsius zwangsläufig.

Daraus resultiert jedoch auch, dass Lebensmittel, welche einen hohen Anteil an Stärke, wie z.B. Mehl, haben, selbstverständlich einen höheren Acrylamidgehalt aufweisen, als Lebensmittel, in denen im Vergleich der Mehlanteil niedriger ist.

In der von Ihnen aufgezeigten Versuchsreihe sind neben den Delikatesslebkuchen unserer Mandantin mehrere Obladen- und Elisenlebkuchen und Printen aufgeführt. Sämtliche dieser Produkte werden zwar unter dem Begriff Lebkuchen zusammengefasst, sind jedoch in der Zusammensetzung völlig unterschiedlich.

Die Oblaten- und Elisenlebkuchen und Printen, wie z.B. die „Nürnberger“ und „Aachener“ Lebkuchen müssen, um diese Bezeichnung überhaupt führen zu können, einen sehr hohen Anteil an Mandeln und anderen Zutaten aufweisen, wo hingegen der Mehlanteil in diesen Lebkuchen äußerst gering ist und sich teilweise auf die Oblate beschränkt. Diese Lebkuchen werden entsprechend bei niedrigeren Temperaturen gebacken, so dass das Acrylamid per se überhaupt nicht in hohen Konzentrationen auftreten kann.

Demgegenüber bestehen „Echte Pulsnitzer Lebkuchen“, abgesehen von dem dünnen Schokoladenüberzug, traditionell neben den Gewürzen fast zu 100 % aus Mehl/Stärke, so dass diese auch bei entsprechend hohen Temperaturen gebacken werden müssen.

Aus den aufgezeigten Gründen wird der Acrylamidgehalt in den Produkten unserer Mandantin jedoch immer höher als der Wert der Obladen- und Elisenlebkuchen und Printen sein, so dass ein objektiver Vergleich zwischen diesen „Lebkuchen“ überhaupt nicht möglich ist, da Sie quasi Äpfel mit Birnen vergleichen.

Derartige Veröffentlichungen tragen deswegen dem Handwerk unserer Mandantin keine Rechnung. Bei dem von unserer Mandantin angewendeten Verfahren handelt es sich um ein in jahrzehntelanger Tradition erprobtes Backverfahren, welches sich bis heute bewährt hat und von den Kunden entsprechend geschätzt wird.

3. Unsere Mandantin ist sich gleichwohl der Problematik Acrylamidgehalt bewusst und hat zu diesem Zweck auch gemeinsam mit der Landesuntersuchungsanstalt Sachsen eine Versuchsreihe zur Minimierung des Acrylamidgehaltes im Jahr 2006/2007

durchgeführt sowie Bemühungen unternommen, den Gehalt an Acrylamid trotz der technisch notwendigen Voraussetzungen des Backens bei hoher Temperatur entsprechend zu senken.

Es wurde dazu ständig mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zusammen gearbeitet und zusätzlich eine Studentin der Technischen Universität Dresden im Rahmen einer Forschungsarbeit beschäftigt, welche Backversuche zur Minimierung des Acrylamids unternommen hat.

Dabei wurde festgestellt, dass sich der Acrylamidwert beim Backprozess mit hohen Temperaturen zwar kaum nennenswert senken läßt, sich jedoch das Acrylamid dann bei der anschließenden Lagerung unter handelsüblichen Bedingungen auffällig stark abbaut. Entsprechende ausgewertete Testergebnisse liegen unserer Mandantin vor.

Auch in diesem Punkt ist der von Ihnen angestellte Vergleich nicht richtig, denn dazu müßten sämtliche getesteten Produkte das gleiche Herstellungsdatum tragen.

Da die Lebkuchen unserer Mandantin in der Regel frisch produziert werden und dadurch keine langen Lieferzeiten aufweisen, ist auch hier der Acrylamidwert per se höher als der von anderen Testprodukten, die bereits älter sind.

Auch auf diesen Umstand muß in einer Veröffentlichung durch Sie hingewiesen werden.

Abschließend ist festzuhalten, dass Sie, wenn Sie Ihrer selbst auferlegten Pflicht, die Verbraucher über die Risiken von Acrylamid in Lebensmitteln ordnungsgemäß zu informieren, nachkommen wollen, Sie auch sämtliche relevanten Umstände berücksichtigen sollten und entsprechend aufklären sollten.

Wir gehen davon aus, dass, wenn Sie das Produkt unserer Mandantin in den zu veröffentlichenden Test überhaupt mit einbeziehen, Sie entsprechend auf die o.g. Umstände hinweisen, da wir ansonsten gezwungen sind, eine Klarstellung zu verlangen.

Mit freundlichen Grüßen



M. Wolfram
Rechtsanwältin



Allos GmbH
Imkerhof
49457 Mariendrebber
www.allos.de

Foodwatch
Herr Wolfschmidt
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Drebber, 24. November 2008

Fax: 030-240-476-26

Sehr geehrter Herr Wolfschmidt,

Wir haben Ihr Ergebnis zu unserem Produkt Allos Eisenlebkuchen, MHD: 21.06.09 zur Kenntnis genommen.

Der Acrylamidwert liegt deutlich unter dem Signalwert vom 23.01.2008 des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit für Lebkuchen und lebkuchenhaltige Gebäcke von 1000µg/kg.

Trotzdem holen wir eine Vergleichsanalyse von diesem MHD ein und möchten Sie bitten, die Frist (28.11.08) praxisnah für die Analysen zu verlängern.

Mit freundlichen Grüßen
Allos GmbH

Dipl. Ing. Kirsten Herzog
QS- Leitung