

23.10.2008

### **Mövenpick Gourmet-Frühstück Erdbeere von Schwartau**

Gourmet-Schwindel zum Frühstück

#### **Vollmundige Verbrauchertäuschung**

Als „vollmundiges Geschmackserlebnis“ für „echte Feinschmecker“ wird der Fruchtaufstrich der Marke „Mövenpick of Switzerland“ beworben. Er kommt allerdings nicht aus der Schweiz, sondern aus Schleswig-Holstein, denn hergestellt wird er von der Firma Schwartau. Wie für die meisten industriell produzierten Konfitüren werden auch für „Mövenpick“-Fruchtaufstriche Früchte mit Zucker in Vakuumkesseln eingedampft und dann mit Geliermittel cremig gemacht. Was genau den Mövenpick-Aufstrich zum „Schweizer“ Feinschmeckerprodukt macht? Offenbar nicht viel. Vom Etikett natürlich abgesehen.

#### **Fünf Prozent bis zum Luxus**

„Der kleine Luxus im Alltag“, so wirbt Mövenpick im Internet. Luxuriös sind vor allem die Preise. Der Erdbeer-Aufstrich kostet umgerechnet auf ein Kilogramm rund 8,40 Euro. „Schwartau Extra Erdbeere“ dagegen nur 5,80 Euro, die Handelsmarke „ja!-Erdbeerkonfitüre Extra“ 2,90 Euro pro Kilogramm. Was aber macht den teuren Luxus der „Mövenpick Erdbeere“ aus? Sind es die verschwenderischen 55 Gramm Früchte pro 100 Gramm Produkt? Ganze 5 Gramm mehr als bei den anderen genannten Produkten? Oder hat Schwartau etwa vor allem in Premium-Verpackung statt in Premium-Inhalt investiert?

#### **Original Standard**

„Nach original Schweizer Rezepturen“ seien die Fruchtaufstriche hergestellt, heißt es auf der Mövenpick-Homepage. Verkochen die Schweizer Erdbeeren, Zucker und Geliermittel etwa anders als andere? Denn so viele Möglichkeiten lässt die Zutatenliste ja nicht zu. Und ob jene „Original-Rezeptur“ wohl auch den Zusatzstoff E330 enthielt? Also Citronensäure, die mit echten Zitronen oft nichts zu tun hat, sondern zum Beispiel mithilfe von Schimmelpilzen gewonnen wird? Was genau Mövenpick nun „originaler“ macht als andere Konfitüren und was das Besondere an der „Schweizer Rezeptur“ ist, das kann auch Schwartau nicht nachvollziehbar erklären.

## Denn Etiketten lügen wie gedruckt

### **Premium-Preis für Premium-Schwindel**

Die Mövenpick-Aufstriche gehören zu den teuersten Produkten im Konfitürenregal. Aber ein höherer Preis ist im Supermarkt kein Hinweis auf bessere Qualität. Was Verbraucher für den Premium-Preisaufschlag wirklich bekommen, können sie kaum nachvollziehen. Enthält das Produkt teurere Rohstoffe, oder wird es aufwändiger hergestellt als Standard-Produkte? Im Bemühen, keines seiner Produkte schlecht aussehen zu lassen, entlarvt Schwartau auf der Homepage den eigenen Schwindel: Für alle Produkte würden „nur ausgesuchte Rohstoffe“ in „besonderen Zubereitungsverfahren“ schonend verarbeitet werden. Aha.

### **Die Königin ist für alle da**

„Sie gilt als eine der besten und leckersten Erdbeeren der Welt: Senga-Sengana – eine Königin unter den Erdbeeren. Für Mövenpick verwenden wir diese ganz besondere Frucht“, dichtet Schwartau kunstvoll auf der Verpackung. Eine „Königin der Erdbeeren“, also vielleicht eine seltene, eine exklusive oder eine besonders teure Erdbeersorte? Weit gefehlt! Senga-Sengana gehört zu den Standardsorten in der Konfitürenindustrie. Sie landet beispielsweise auch in der Konfitüre von Zentis, d’arbo oder Werder. Und natürlich in anderen Schwartau-Produkten. Eine Königin also, die für alle da ist – und damit auch eigentlich nichts „ganz besonderes“ mehr ist.

### **Ehrliche Antwort aus Aachen**

Nicht nur Schwartau bietet verschiedene Marken zu unterschiedlichen Preisen an. Die Aachener Firma Zentis hat ihren Fruchtaufstrich „Belfrutta Auslese“ kürzlich mit neuer Verpackung und leicht veränderter Rezeptur „aufgefrischt“ – und gleichzeitig den Preis erhöht. Warum der Fruchtaufstrich jetzt teurer ist, erklärt Zentis mit einer „Vielzahl von Faktoren“ wie Herstellungstechnologie, Rezeptur und Verpackungsmaterial. „Weitere Faktoren sind aber auch die Vermarktungsstrategie sowie Kommunikationsmaßnahmen eines Unternehmens“, schrieb uns Zentis. Wenigstens ehrlich – für einen Lebensmittelhersteller durchaus überraschend.