

# Preiserhöhung beim Knorr Tomaten-Ketchup: Mehr Nachhaltigkeit in kleineren Flaschen!

Stand: 07.05.2015

Die Verbraucherzentrale Hamburg hat bei Unilever nachgehakt, was hinter der versteckten Preiserhöhung steckt:

- **Warum wurde die Füllmenge reduziert?**

*Kleinere Formate werden bei Konsumentinnen und Konsumenten immer beliebter, und wir haben diesen Trend nun auch für unsere Flaschen übernommen (neue Formate auf dem Markt haben eine Füllmenge zwischen 400 und 450 ml).*

*Um ein Markenprodukt wie Knorr Ketchup kontinuierlich zu verbessern, bedarf es viel Aufwand und Investitionen in Forschung und Entwicklung, in nachhaltige Produktion und verbesserte Rohmaterialien. Leider ist es nicht immer möglich, diese Kosten als Unternehmen komplett aufzufangen.*

*Der Handel bestimmt am Ende den Preis. Am Regal stehen den Konsumenten alle Informationen zu Füllmenge und Preis (pro Flasche und Grundpreis je kg) zur Verfügung, so dass sich der Konsument vor der Kaufentscheidung umfassend informieren und diese ganz bewusst für oder gegen Knorr Ketchup treffen kann.*



© Verbraucherzentrale Hamburg

- **Was verstehen sie unter nachhaltig angebauten Tomaten?**

*Die Tomaten für unseren Knorr Tomatenketchup wachsen unter freiem Himmel und werden in der Saison geerntet, wenn sie reif sind und den optimalen Gehalt an Nährstoffen haben. Der Großteil der Tomaten wird auf Feldern nahe der verarbeitenden Fabriken angebaut, maximal 60 – 80 Kilometer entfernt. Die Tomaten müssen nach der Ernte innerhalb von 8 Stunden in der Fabrik verarbeitet werden. Nur ein geringer Anteil der Tomaten stammt aus Gebieten, die 160 – 180 Kilometer von der Fabrik entfernt sind. Dies geschieht aus Sicherheitsgründen, d.h. bei schlechten Witterungsbedingungen wie Stürmen oder Starkregen auf den regionalen Feldern können die Tomaten aus weiter entfernt liegenden Gebieten bezogen werden.*

*Der Anbau der Tomaten erfolgt unter Berücksichtigung des Sustainable Agriculture Codes (SAC). Dieser umfasst elf Indikatoren für eine nachhaltige Landwirtschaft (u.a. Pflanzenschutz, Biodiversität, Bodenschutz oder Wassermanagement). Jeder der elf Indikatoren ist mit mehreren sogenannten „Mandatories“ hinterlegt – analog der Kriterien verschiedener anderer Zertifizierungssysteme. Mit Hilfe des SAC können Lieferanten und Landwirte gemeinsam überprüfen, ob die vorgegebenen Kriterien eingehalten werden. Die Kriterien des SAC werden vom Unilever Sustainable Agriculture Advisory Board, zu dem neben Wissenschaftlern auch Mitglieder von Nichtregierungsorganisationen (NGOs) gehören, regelmäßig überprüft.*



© Verbraucherzentrale Hamburg

- **Sind tatsächlich die Tomaten im Ketchup nachweislich zu 100 % aus nachhaltigem Anbau?**

Ja.

- **Wie ist das Nachhaltigkeitskonzept zertifiziert?**

*Unilever nutzt den Weg der Zertifizierung für diejenigen Rohwaren, für die international anerkannte Zertifizierungssysteme existieren, zum Beispiel Fairtrade oder FSC. Darüber hinaus setzen wir ca. 200 unterschiedliche landwirtschaftliche Rohwaren ein, für die es keine Zertifizierungssysteme gibt – wie zum Beispiel bei den Gemüse- und Kräutersorten für unsere Marke Knorr. In diesem Fall haben wir den Weg der Verifizierung der Anbaumethoden auf Basis des Unilever Sustainable Agriculture Codes (SAC) gewählt.*

*Entstanden ist der Kodex, der für sämtliche landwirtschaftlichen Rohwaren einsetzbar ist, in enger Zusammenarbeit mit Organisationen wie etwa WWF, Rainforest Alliance und Oxfam; daneben wurde er mit bestehenden Zertifizierungssystemen abgeglichen. Die Kriterien des SAC werden vom Unilever Sustainable Agriculture Advisory Board, zu dem neben Wissenschaftlern auch Mitglieder von Nichtregierungsorganisationen (NGOs) gehören, regelmäßig überprüft.*

*Mitarbeiter von Unilever überprüfen ebenso wie unabhängige, externe Partner die Richtigkeit der erhobenen Daten.*

**• Sind Eckpunkte zu dem Nachhaltigkeitskonzept öffentlich einzusehen?**

*Ja, der gesamte Kriterienkatalog ist öffentlich einsehbar:*

*<http://www.growingforthefuture.com/unileverimpguid/> als Download zur Verfügung*

**• Welche Sanktionen erwarten die Landwirte bei nicht Einhaltung der Vorgaben?**

*Da wir ausschließlich nachhaltig angebaute Tomaten auf der Verpackung ausweisen, dürfen auch nur diese in der Produktion genutzt werden. Werden die Vorgaben nicht eingehalten, werden die Rohwaren nicht für unsere Produkte eingesetzt.*

*Die Lieferanten und Landwirte gehen mit der Beteiligung am Knorr Nachhaltigkeitsprogramm eine Selbstverpflichtung ein. Die Selbstverpflichtung ist Teil des Vertragsabschlusses.*

**• Handelt es sich zu 100 % um Freilandtomaten?**

*Ja.*

**• Waren die Tomaten für die alte Flasche aus nicht nachhaltigem Anbau?**

*Auch das vorige Produkt enthielt bereits nachhaltig angebaute Rohwaren. Da die Umstellung in der Produktion und der Logistik nicht von einem Tag auf den anderen zu leisten ist, loben wir erst jetzt mit dem Relaunch 100% nachhaltige Tomaten aus.*

	Pro 100ml	Pro Portion (15ml)	%* pro 15ml
Energie	370kJ/90kcal	55kJ/15kcal	<1%
Fett	0,1g	0g	<1%
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g	<1%
Kohlenhydrate	19g	3,0g	1%
davon Zucker	16g	2,5g	3%
Eiweiß	2,0g	0,3g	<1%
Salz	2,9g	0,41g	7%

\*% der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

**Kohlenhydrate 19g**  
davon Zucker 16g

Zusatzstoffe: Glukose-Fruktose-Speisesalz, Aromen.

	Pro 100ml	Pro Portion (15ml)	%* pro 15ml
Energie	397kJ/93kcal	60kJ/14kcal	<1%
Fett	<0,5g	<0,5g	<1%
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1g	<0,1g	<1%
Kohlenhydrate	21g	3,2g	1%
davon Zucker	21g	3,2g	4%
Eiweiß	1,4g	<0,5g	<1%
Salz	2g	0,3g	7%

\*% der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

**Kohlenhydrate 21g**  
davon Zucker 21g

Zusatzstoffe: Glukose-Fruktose-Speisesalz, Aromen.

Bild: oben Zuckergehalt der alten Flaschen, unten der neuen

© Verbraucherzentrale Hamburg

### • Warum wurde der Zuckergehalt so drastisch erhöht?

Die neue Rezeptur des Knorr Tomaten Ketchup wurde im Rahmen der Marktforschung getestet. Die nun erhältliche Rezeptur war die beliebteste bei Konsumenten und beliebter als die bisher erhältliche. Im relevanten Wettbewerbsumfeld liegt der Zuckergehalt immer noch im unteren Bereich.

### • Warum wird auf den Verzicht von „geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen“ hingewiesen, aber Hefeextrakt als Geschmacksverstärker eingesetzt?

Hefeextrakt ist kein Zusatzstoff, sondern ein Lebensmittel. Es rundet mit seinem aromatischen, würzigen Eigengeschmack herzhaftere Produkte geschmacklich ab. Wir verwenden in Knorr Ketchup keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe.

**Alle Antworten von Frau Imke Grassau-Zetzsche (Unilever) vom 21.04.2015**

**Fazit der Verbraucherzentrale Hamburg:** Unilever hat einiges für mehr Nachhaltigkeit bei diesem Tomaten-Ketchup getan. Das hat offensichtlich seinen Preis – aber warum wird das nicht offen kommuniziert, stattdessen in kleineren Flaschen versteckt? Da fühlen sich viele Verbraucher verschaukelt. Der fade Beigeschmack: Die Erhöhung des Zuckergehaltes um über 30 %.

Wir bleiben am Ball und werden die Angaben von Unilever überprüfen.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/mogelpackungen/preiserhoehung-beim-knorr-tomaten-ketchup-mehr-nachhaltigkeit-kleineren-flaschen>