

Homann: Neue Rezeptur – was steckt dahinter?

Homann wirbt mit „Neue Rezeptur“ und „Geld-zurück-Garantie“ für einige seiner Feinkostsalate. Doch was so harmlos klingt, ist in Wahrheit der Hinweis auf eine massive Produktverschlechterung. Warum man bei den Feinkostsalaten von Homann zurzeit genau hinschauen sollte.

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. **Weniger Eier:** Homann spart an der wertgebenden Zutat für seinen Eiersalat.
2. **Mehr Chemie:** Homann setzt nun Konservierungsstoffe ein.
3. **Keine Auskunft:** Weder die Verbraucherzentrale noch Verbraucher erhalten von Homann aussagekräftige Antworten zu den neuen Rezepturen.

Stand: 23.11.2017

Auf dem Deckel des Feinkostsalats „Milder Eiersalat mit feinem Schnittlauch“ prangt – wie auf vielen anderen Homann-Produkten – der Hinweis „Neue Rezeptur“. Und dazu ein weiterer Aufkleber mit dem Verweis auf eine „Geld-zurück-Garantie“. Wird die Homann Feinkost GmbH etwa vom schlechten Gewissen geplagt? Die Rezeptur des Eiersalats hat sich aus unserer Sicht nämlich deutlich verschlechtert.

Weniger Eier im Eiersalat

Nur noch 50 Prozent statt wie bisher 58 Prozent Eier gibt es im Salat fürs gleiche Geld. Früher waren es nach unseren Recherchen sogar noch 63 Prozent. Ein wahrer Aderlass für einen Eiersalat. Will Homann auf diese Art und Weise Rohstoffkosten einsparen?



Der milde Eiersalat von Homann besteht nur noch zur Hälfte (50 %) aus Eiern, früher waren es immerhin 58 %. Dafür finden sich im Produkt mit Natriumbenzoat (E 211) und Kaliumsorbat (E 202) nun zwei neue Konservierungsstoffe.

GUT ZU WISSEN

Wir haben uns noch weitere Eiersalate anderer Hersteller im Vergleich angeschaut. Kein einziger Eiersalat beinhaltet weniger Eier als das Produkt von Homann, dem teuersten Salat unserer kleinen Stichprobe. Sogar Eiersalat beim Discounter enthielten bis zu 67 Prozent Eier zum halben Preis oder für noch weniger Geld.

Weiterer Minuspunkt: Über die Haltungform der Hühner, die die Eier für den Homann-Salat gelegt haben, erfährt man leider nichts auf dem Etikett des Produkts. Käfig-, Boden- oder Freilandhaltung – Homann lässt uns im Unklaren. Eine Angabe ist zwar nicht gesetzlich vorgeschrieben, doch sogar der Geflügelverband fordert mehr Transparenz für mehr Tierwohl. Nach einer Liste des Deutschen Tierschutzbundes soll Homann überwiegend Käfigeier verwenden.

Mehr Chemie und schlechteres Nährwertprofil

Vor Kurzem warb Homann noch mit dem Hinweis „Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen“. Doch im Eiersalat mit der neuen Rezeptur finden sich neuerdings Konservierungsstoffe. Gerade treue Markenkunden tappen hier in die Falle. Wer liest schon bei jedem Einkauf aufs Neue das Kleingedruckte? Neben Kaliumsorbat (E 202), das als wenig bedenklich eingeschätzt wird, ist dem Feinkostsalat das umstrittene Natriumbenzoat (E 211) zugesetzt. Der Stoff steht im Verdacht, bei empfindlichen Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien allergische Reaktionen auslösen zu können.



Doch nicht nur in Sachen Zusatzstoffe hat sich der Eiersalat im Vergleich zum „Vorgängermodell“ verschlechtert, auch das Nährwertprofil ist schlechter geworden. Das beweist ein Vergleich der Nährwerte des alten Produkts (oben) mit dem Nährwertprofil des neuen Eiersalats (unten).

Der Fettgehalt – das Produkt enthält jetzt über 25 Prozent Fett – und der Anteil an gesättigten Fettsäuren ist gestiegen; der Zuckergehalt hat sich fast verdoppelt. Einziger

Lichtblick: Die Salzmenge ist erfreulicherweise stark gesunken.

Weitere Feinkostsalate betroffen

Nach unseren Internetrecherchen ist auch beim Produkt „**Herzhafter Eiersalat mit deftigem Speck**“ die Rezeptur gegenüber dem Vorgänger „Herzhafter Eiersalat mit Bacon“ verschlechtert worden. In der Summe sogar noch drastischer als bei der Sorte „Milder Eiersalat mit feinem Schnittlauch“. Über 50 Prozent mehr Fett und viel Chemie: Zwei Konservierungsstoffe, das bedenkliche Antioxidationsmittel Calcium-dinatrium-EDTA (E 385) und obendrein ist der „Feinkostsalat“ zusätzlich aromatisiert. Nur den geringeren Salzgehalt bewerten wir positiv.



Doch nicht nur bei den Eiersalaten, sondern auch bei anderen Feinkostprodukten wurden die Rezepturen „verschlimmbessert“. So enthält der „**Herzhafte Fleischsalat**

mit deftiger Schinkenwurst“ jetzt zusätzlich „natürliche Aromen“ und ebenfalls das bedenkliche Antioxidationsmittel Calcium-dinatrium-EDTA (E 385) gegenüber dem Vorgänger „Feiner Fleischsalat mit Schinkenwurst & Gurke“. Das Nährwertprofil hat sich geringfügig verbessert.

Bei anderen Feinkostsalaten konnten wir nicht mehr zweifelsfrei alte und neue Rezeptur vergleichen, sodass durchaus noch weitere „Mogelpackungen“ im Sortiment von Homann möglich sind. Wir freuen uns über Hinweise, um unsere Darstellung zu ergänzen.

Homann gibt keine Auskunft

Wir hätten gerne eine Bestätigung oder weitere Informationen zu den Rezepturänderungen von Homann erhalten, aber wir bekamen die folgende Absage:

„ (...) wichtiger Bestandteil unseres Qualitätsanspruches ist der Dialog mit den Konsumenten unserer Produkte. Aus diesem Grund unterhalten wir schon seit Jahren einen professionellen Verbraucherservice. Jeder Verbraucher, der sich mit seinem Anliegen an uns wendet, wird ernst genommen und erhält eine sachgerechte Antwort (...)“.

- Vollständige Stellungnahme der Homann Feinkost GmbH vom 10. November 2017

Deshalb haben wir Verbraucher gebeten, sich direkt an Homann zu wenden. Sie bekamen entweder trotz mehrfacher Nachfrage gar keine Antwort oder falsche Aussagen oder sie wurden mit Standardsätzen und Worthülsen abgespeist. Einige Beispiele:

Falsche Aussage zum milden Eiersalat mit Schnittlauch: *„Außerdem wird auf Salz und die Zugabe von Sahne verzichtet.“* Der neue milde Eiersalat enthält aber Sahne und Speisesalz wie das Bild mit der Zutatenliste oben zeigt.

Nichtssagende Aussagen zum milden Eiersalat mit Schnittlauch: *„Der verbesserte milde Eiersalat enthält eine besonders milde Salat-Mayonnaise und einen feineren Eischnitt.“* Kein Wort zu den tatsächlichen Verschlechterungen. Das versteht Homann unter „professionellen Verbraucherservice“ und „sachgerechter Antwort“.

UNSER FAZIT

Die Homann Feinkost GmbH jubelt Verbrauchern mit ihrem „milden Eiersalat“ eine Mogelpackung unter. Eine deutlich schlechtere Qualität wird als „neue Rezeptur“ verkauft und schick verpackt über die Ladentheke geschoben. Bei kritischen Nachfragen dazu werden Verbraucher im wahrsten Sinne des Wortes abgespeist.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/mogelpackungen/homann-neue-rezeptur-was-steckt-dahinter>