

Ramsen, 04.10.2016

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

im Testbericht Stiftung Warentest 10/2016 wurden „Fleischersatzprodukte“ auf verschiedene Inhaltsstoffe sowie Kontaminanten getestet. Unter anderem wurde auf Mineralölbestandteile (MOSH/POSH) untersucht, was bei mehreren Produkten zu Abwertungen führte. Aus diesem Grund wurden auch unsere Lupinen-Rostbratwürstchen nur mit „ausreichend“ bewertet, obwohl sonst keine weiteren umstrittenen oder bedenklichen Inhaltsstoffe und Rückstände festgestellt wurden. Weder gentechnisch veränderte Rohware, noch Pestizide oder Zusatzstoffe waren in unserem Produkt anzutreffen, der Salzgehalt war ebenso in Ordnung, die mikrobiologische Qualität hervorragend. Auch wenn es noch keine gesetzlichen Grenzwerte gibt, stimmen wir aber auf jeden Fall damit überein, dass Kontaminationen mit MOSH/POSH weitestgehend minimiert werden sollen.

Zur Formgebung unserer veganen Würstchen verwenden wir natürlich keine Tierdärme, sondern Zellulosedärme, die nach dem Garprozess wieder entfernt werden. Dies ist bei vielen Herstellern, auch in der Fleischwirtschaft, gängige Praxis und Stand der Technik. Es hat sich jedoch inzwischen herausgestellt, dass die Hersteller dieser Zellulosehüllen zur Weiterverarbeitung (Raffung) das in der Lebensmittelherstellung zugelassene medizinische Weißöl (Paraffin) verwenden. Dieses Weißöl stellt die Haupteintragsquelle für den Gehalt an MOSH/POSH dar. Auch wenn nach momentanem Stand der Wissenschaft die Verwendung von Paraffin kein gesundheitliches Risiko darstellt und zugelassen ist, so widerspricht diese Praxis unseren Wertevorstellungen in der Lebensmittelherstellung. Wir und auch andere betroffene Lebensmittelhersteller haben deshalb unsere Lieferanten darauf gedrängt, Alternativen mit pflanzlichen Ölen zu entwickeln. Diese sollen in Kürze zur Verfügung stehen. Wir werden dann sofort unsere Produktion darauf umstellen.

Die Zahl der Kontaminationen, die mit verbesserten Nachweismethoden detektiert werden können, steigt immer weiter an. Wir nehmen solche Untersuchungen, wie die von Stiftung Warentest, gerne zum Anlass, Prozessschritte, die zu einer Kontamination beitragen können, zu eliminieren um für Sie weiterhin sichere Lebensmittel gewährleisten zu können. Wir denken aber auch, dass wir mit unserer Unterstützung eines regionalen ökologischen Landbaus, einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung machen.

Mit freundlichen Grüßen

Alexander Bauer
Geschäftsführer

Hermann Krämer
Geschäftsführer

Karl Selg-Mann
Qualitätssicherung

Purvegan GmbH

