

MARKTCHECK: FALSCHES UND MISSVERSTÄNDLICHE KENNZEICHNUNGEN IM GEWÜRZREGAL

Marktcheck des Projekts Lebensmittelklarheit

11. April 2025

Impressum

**Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände –
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.**

Team Lebensmittel/Projekt Lebensmittelklarheit

lebensmittelklarheit@vzbv.de

Rudi-Dutschke-Straße 17

10969 Berlin

Der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. ist im Deutschen Lobbyregister und im europäischen Transparenzregister registriert. Sie erreichen die entsprechenden Einträge [hier](#) und [hier](#).

INHALT

VERBRAUCHERRELEVANZ	3
I. EINLEITUNG	3
II. VORGEHENSWEISE UND ANLASS	4
III. ERGEBNISSE	4
1. Kennzeichnung mit Mängeln – korrekte Bezeichnung nur im Kleingedruckten (Kategorie 1)	5
2. Bezeichnung „Pfeffermischungen“ sind missverständlich (Kategorie 2)	9
3. Produkte mit falscher Bezeichnung (Kategorie 3)	11
4. Gewürzprodukte von Fernsehköchen	12
5. Weitere Ergebnisse	16
5.1 Fehlende Nährwerttabelle	16
5.2 Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum und Hersteller fehlen	16
5.3 Schriftgröße verbraucherunfreundlich	16
6. Große Preisunterschiede	17
7. Wer kennzeichnet korrekt?	18
IV. FAZIT UND FORDERUNGEN	18
V. ANLAGE: ÜBERSICHT ALLER UNTERSUCHTEN PRODUKTE	19
VI. ÜBER LEBENSMITTELKLARHEIT	30
VII. ABBILDUNGSVERZEICHNIS	31

VERBRAUCHERRELEVANZ

Verbraucher:innen möchten im Supermarkt Kaufentscheidungen entsprechend ihren Präferenzen treffen. Ihr erster Anhaltspunkt für die Entscheidung ist die Schauseite des Etiketts. Wenn diese etwas anderes verspricht, als die Rückseite erklärt, ärgert das Verbraucher:innen. Es verunsichert sie zudem und mindert ihr Vertrauen in den Wert von Kennzeichnung generell. Dieses Vertrauen ist aber für einen funktionierenden Markt nötig.

I. EINLEITUNG

Gewürze, Gewürzmischungen und andere Erzeugnisse zum Würzen erfreuen sich bei Verbraucher:innen wachsender Beliebtheit.¹ Neue Marken erobern das Regal und eine größere Vielfalt ist sowohl im stationären Lebensmittelhandel als auch in Online-Shops zu finden. Gleichzeitig gibt es Anfragen bei den Verbraucherzentralen und im Portal Lebensmittelklarheit.de² zur Kennzeichnung dieser Erzeugnisse. So beschwerten sich Verbraucher:innen über die Diskrepanz zwischen Namen, gesetzlich definierter oder verkehrsüblicher Bezeichnung und Zutaten. Aber auch Widersprüche zwischen Namen, die sich wie eine rechtlich definierte Bezeichnung anhören (ein „Gewürz“, das keines ist) und der korrekten Bezeichnung auf der Rückseite existieren auf ein und demselben Produkt.

Laut den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten³ des Deutschen Lebensmittelbuchs (im folgenden Text mit „Leitsätze“ abgekürzt) gelten für die verschiedenen Produktgruppen folgende Unterscheidungen:

- ❖ Produkte, die als „Kräuter“, „Gewürz“ oder als Mischung aus beidem bezeichnet werden, bestehen ausschließlich aus getrockneten Pflanzenteilen von Gewürzen und Kräutern. Beispiele hierfür sind Kräuter der Provence oder Lebkuchengewürz.
- ❖ Anders ist es bei „Gewürzzubereitungen“: Sie sind eine Mischung aus mindestens 60 Prozent Gewürzen, beinhalten aber auch weitere geschmacksgebende Zutaten wie Salz, Zucker oder Gewürzaromen.
- ❖ Für Gewürzsalze ist nur noch ein sehr geringer Gewürzanteil von 15 Prozent vorgeschrieben. Den Hauptanteil macht in der Regel Speisesalz aus, der bei mindestens 40 Prozent liegen sollte.
- ❖ „Würzen“ oder „Würzmischungen“ müssen gar keine echten Gewürze oder Kräuter enthalten. Würzen sind flüssige, pastenförmige oder trockene Erzeugnisse, die den Geschmack und/oder Geruch von Suppen, Fleischbrühen und anderen Lebensmitteln beeinflussen. Sie werden durch Hydrolyse von eiweißreichen Stoffen

¹ Statista Gewürze und Kräuter – Deutschland: <https://de.statista.com/outlook/cmo/lebensmittel/saucen-gewuerze/gewuerze-kraeuter/deutschland>

² <https://www.lebensmittelklarheit.de/>

³ <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeGewuerze.html>

hergestellt. Würzmischungen sind feste oder flüssige Erzeugnisse, die überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, verkehrsüblichen Zuckerarten oder anderen Trägerstoffen bestehen.

Zwar sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches nicht rechtsverbindlich. Sie beschreiben jedoch die allgemeine Verkehrsauffassung über die Zusammensetzung und die sonstige Beschaffenheit der erfassten Produkte und bringen die übliche Bezeichnung des Lebensmittels im Sinne der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV⁴) zum Ausdruck. Sie sind darüber hinaus vorrangige Auslegungshilfe für die Beantwortung der Frage, ob eine Irreführung im Sinne des Lebensmittelrechts vorliegt.

II. VORGEHENSWEISE UND ANLASS

Das Projekt Lebensmittelklarheit untersuchte in der Zeit vom 5. Juni bis 5. Juli 2024 Gewürzmischungen und andere Produkte zum Würzen in Supermärkten sowie in ausgewählten Online-Shops. Anlass waren Beschwerden an das Portal Lebensmittelklarheit.de wegen Widersprüchen zwischen Produktnamen und der gesetzlich geregelten oder verkehrsüblichen Bezeichnung. Aber auch unterschiedliche Bezeichnungen auf der Vorder- und Rückseite der Verpackungen sind bei Verbraucher:innen ein Thema. Das Projekt hat im stationären Handel und im Online-Handel nach Gewürzprodukten geschaut. Es hat jeweils die Darstellungen auf der Produktvorderseite (Namen, Abbildungen) mit den verkehrsüblichen Bezeichnungen und der Zutatenliste auf der Packungsrückseite verglichen. Das Projekt hat dabei gezielt nach Gewürzen mit widersprüchlicher und potenziell nicht korrekter Kennzeichnung Ausschau gehalten.

In diesem Marktcheckbericht werden 22 Produkte dargestellt, davon 11 im Text und alle 22 in der Übersichtstabelle im Anhang. Neben bekannten Gewürzmarken sind auch Produkte von Start-ups wie Ankerkraut oder Just Spices sowie einige Beispiele von bekannten Fernsehköchen dabei. Die Zusammenstellung stellt nur eine kleine Auswahl dar und erhebt keinen Anspruch darauf, den Markt abzubilden.

III. ERGEBNISSE

In der Untersuchung stellt das Projekt Lebensmittelklarheit verschiedene Defizite bei der Kennzeichnung von Gewürzprodukten dar. Zur besseren Strukturierung unterteilt das Projekt die Kritikpunkte in drei unterschiedliche Kategorien: 1. Kategorie: korrekte Bezeichnung nur auf der Rückseite, 2. Kategorie: Bezeichnung ist missverständlich, 3. Kategorie: Bezeichnung ist nicht korrekt. Die Arten der missverständlichen Kennzeichnung sind zwar ähnlich, aber im Detail doch unterschiedlich.

⁴ Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>

Abbildung 1: Bild mit den untersuchten Produkten



1. KENNZEICHNUNG MIT MÄNGELN – KORREKTE BEZEICHNUNG NUR IM KLEINGEDRUCKTEN (KATEGORIE 1)

In die erste Kategorie fallen Produkte, die Hersteller auf der Schauseite der Verpackung als „Gewürz“, „Gewürzmischung“ oder „Gewürzmix“ bewerben. Verbraucher:innen gehen davon aus, dass tatsächlich ein reines Gewürz beziehungsweise eine Mischung aus Gewürzen vorliegt. Erst im Kleingedruckten der Rückseite steht die nach den Leitsätzen korrekte Bezeichnung wie Würzzubereitung, Würzmischung oder ähnliches. Die Aufmachung können Verbraucher:innen missverstehen, denn eine falsche Benennung auf der Schauseite kann aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit nicht mit einer richtigen Bezeichnung im Kleingedruckten der Rückseite korrigiert werden.

In einer Gewürzmischung sollten laut Leitsätzen ausschließlich Gewürze enthalten sein. In einer Würzzubereitung oder einem Würzsalz dagegen sind weitere geschmacksgebende Zutaten wie etwa Salz und Zucker erlaubt. Dadurch haben Würzzubereitungen nach der Definition einen geringeren Anteil an Gewürzen und somit eine unterschiedliche Qualität. In der Auswahl hat das Projekt Lebensmittelklarheit **15 Beispiele** – zwei davon werden im Kapitel 4 „Gewürzprodukte von Fernsehköchen“ aufgeführt – von insgesamt 22 eingekauften Produkten gefunden, die aus Sicht des Projekts missverständlich gekennzeichnet sind.

Beispiele:

Das „**Tomaten Mozzarella Gewürz**“ von der **Just Spices GmbH** suggeriert aufgrund der Benennung als „Tomaten Mozzarella Gewürz“, dass es sich bei diesem Produkt um ein Gewürz handelt. Zusätzlich lässt auch der Markenname „Just Spices“ („nur Gewürze“) dies vermuten. Auf der Rückseite der Verpackung dagegen lautet die verkehrsübliche Bezeichnung „Gewürzsalz“, die im Widerspruch zur Vorderseite steht. Tatsächlich enthält das Produkt über 40 Prozent Salz: Nach der Definition der Leitsätze dürfte die Bezeichnung „Gewürzsalz“ korrekt sein. Aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit kann der Hersteller damit den Widerspruch zu „**Tomaten Mozzarella Gewürz**“ auf der Schauseite nicht auflösen.

Abbildung 2: Produkt Tomaten Mozzarella Gewürz von der Just Spices GmbH



Gewürzsalz für Tomaten-Mozzarella-Gerichte

Zutaten: 40,5% Pakistanisches Kristallsalz, Tomaten geschnitten, Zwiebeln rot geschnitten, Lauch geschnitten, Paprika gemahlen, Chili geschrotet, Thymian gerebelt, Schnittlauchröhrchen geschnitten

Das **Lebensbaum „Rührei-Gewürz“** von der **Ulrich Walter GmbH** führt auf der Schauseite der Verpackung die Bezeichnung „Rührei-Gewürz“ auf. Gewürzmischungen können nach der Definition⁵ in den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet werden. Verbraucher:innen erwarten aufgrund dieser Bezeichnung ein Gewürz beziehungsweise eine Gewürzmischung, die für Rührei verwendet werden kann.

Das Produkt enthält laut Zutatenliste dagegen 38 Prozent Salz und ist deshalb nach der Definition in den Leitsätzen weder Gewürz noch eine Gewürzmischung, sondern eine Gewürzzubereitung. Diese verkehrsbliche Bezeichnung finden die Verbraucher:innen nur auf der Rückseite der Dose. Beide Beschreibungen des Inhalts stehen im Widerspruch zueinander. Der falsche Eindruck, der durch die Schauseite vermittelt wird, kann aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit nicht durch die Angabe auf der Rückseite korrigiert werden.

Abbildung 3: Produkt Lebensbaum Rührei-Gewürz von der Ulrich Walter GmbH



Rührei-Gewürz, Gewürzzubereitung

Zutaten: Meersalz (38%), Zwiebel, Paprika, Schnittlauch (10%), Petersilie, Lauch, Kurkuma, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss

⁵ Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten I B 2: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeGewuerze.pdf?__blob=publicationFile&v=2

Besonders widersprüchlich ist die Kennzeichnung des vermeintlichen **Universal Gewürzmix des Grillweltmeisters Alfons Wiens**, welcher von der Ankerkraut GmbH vertrieben wird. Die vorrangigen Zutaten sind Meersalz und „Rohrohrzucker“. Ein „Gewürzmix“ ist aus Sicht des Projekts jedoch mit einer „Gewürzmischung“ gleichzusetzen, er sollte die Vorgaben der Leitsätze erfüllen und nur Gewürze beinhalten. Die verkehrsübliche und zutreffendere Bezeichnung steht im Kleingedruckten auf der Rückseite der Plastikdose: „Mischung würzender Zutaten“.

Abbildung 4: Produkt Einer für Champs Universal Gewürzmix von der Ankerkraut GmbH



Mischung würzender Zutaten für Fleisch

Zutaten: Meersalz, Rohrohrzucker, Paprika edelsüß, Zwiebel, Knoblauch, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Jalapeño geräuchert (Chili, Rauch), schwarzer Pfeffer

Eine missverständliche Kennzeichnung sieht das Projekt Lebensmittelklarheit auch beim „**Apfel Zimt Porridgegewürz**“ von der **Ankerkraut GmbH**. Die als Gewürz bezeichnete Mischung enthält laut Nährwerttabelle fast 80 Prozent Zucker und Salz sowie zusätzlich Maltodextrin als Füllstoff. Als Gewürzanteil fungieren 3 Prozent Zimt. Zusätzlich sind Apfelpulver mit einem Anteil von 22 Prozent Apfel bezogen auf das Gesamtprodukt enthalten. Ein Teil des Zuckers geht auf das Apfelpulver zurück. Auf der Rückseite steht als verkehrswidrige beziehungsweise beschreibende Bezeichnung „Mischung würzender Zutaten für Porridge, Apfel 22 % und Zimt 3%“, was der Benennung als Gewürz auf der Schauseite widerspricht.

Abbildung 5: Produkt Apfel Zimt Porridgegewürz von der Ankerkraut GmbH



Mischung würzender Zutaten für Porridge Apfel (22%) und Zimt (3%)

Zutaten: Apfelpulver (Maltodextrin, Apfel, Antioxidationsmittel: Citronensäure), Rohrzucker, Kokosblütenzucker, Zimt

2. BEZEICHNUNG „PFEFFERMISCHUNGEN“ SIND MISSVERSTÄNDLICH (KATEGORIE 2)

Mängel bei der Kennzeichnung gibt es auch bei auf den ersten Blick eindeutigen Begrifflichkeiten. So fand das Projekt vermeintliche Pfeffermischungen, die nicht nur Pfeffer oder andere Gewürze beinhalten, sondern zusätzlich Zucker, Salz, Öl und sogar einen Zusatzstoff. Damit werden die mutmaßlichen Erwartungen, die Verbraucher:innen an eine „Pfeffermischung“ haben, nicht erfüllt. **Zwei Beispiele** werden im Folgenden stellvertretend für weitere widersprüchlich gekennzeichnete Produkte auf dem Markt vorgestellt:

Knoblauchpfeffer mit grünem Pfeffer von Blockhouse. Verbraucher:innen dürften bei dieser Benennung die entsprechenden Zutaten erwarten. Diese sind zwar enthalten, machen aber laut den quantitativen Angaben im Zutatenverzeichnis nur gut die Hälfte aus. Zusätzlich ist der vermeintliche Knoblauchpfeffer mit Salz und Zucker „gestreckt“. Als Säuerungsmittel wird Citronensäure eingesetzt, was in einer Gewürzmischung – wie der Name „Knoblauchpfeffer mit Grünem Pfeffer“ suggeriert – laut den Leitsätzen unüblich ist. Die verkehrsübliche Bezeichnung „Würzmischung“ finden die Verbraucher:innen im Kleingedruckten auf der Rückseite. Würzmischungen dürfen laut Leitsätzen, neben Salz und Zucker, Geschmacksverstärker enthalten. In diesem Beispiel weichen die beiden Produktbeschreibungen besonders stark voneinander ab.

Abbildung 6: Produkt Knoblauch Pfeffer mit grünem Pfeffer von Blockhouse



Würzmischung

Zutaten: Knoblauch (32%), Speisesalz, grüner Pfeffer (22%), Zucker, schwarzer Pfeffer, Gewürze, Rapsöl, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Beim **Zitronenpfeffer mit Basilikum von der Ankerkraut GmbH** mit dem zusätzlichen Hinweis „Fisch & Scampi“ liegt ein ähnlicher Fall vor: Er enthält neben Basilikum als mengenmäßig bedeutende Zutaten Meersalz und Rohrohrzucker. Sie stehen an zweiter und dritter Stelle des Zutatenverzeichnisses. Darüber hinaus setzt der Hersteller Maltodextrin ein. Das sind Zutaten, die Verbraucher:innen bei einem „Zitronenpfeffer mit Basilikum“ vermutlich nicht erwarten. Der Name auf der Schauseite der Verpackung suggeriert, dass eine Gewürzmischung vorliegt, die nach den Leitsätzen nur Gewürze beinhalten sollte. Die verkehrsübliche Bezeichnung „Mischung würzender Zutaten für Fisch“, die das Produkt zutreffender beschreibt, gibt es nur auf der Rückseite. Beide Beschreibungen des Inhalts stehen im Widerspruch zueinander.

Abbildung 7: Produkt Zitronenpfeffer mit Basilikum von der Ankerkraut GmbH



Mischung würzender Zutaten für Fisch

Zutaten: Basilikum, Meersalz, Rohrohrzucker, Knoblauch, grüner Pfeffer, Zitronenschale, Zitronenfruchtpulver (Maltodextrin, Zitronensaftkonzentrat), Chilischrot

3. PRODUKTE MIT FALSCHER BEZEICHNUNG (KATEGORIE 3)

Ein Beispiel trägt aus Sicht von Lebensmittelklarheit keine korrekte Bezeichnung auf dem Etikett – weitere folgen im nächsten Kapitel. Das ist aber nach Artikel 9 der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung⁶ (LMIV) für jedes verpackte Lebensmittel zwingend notwendig. Die Bezeichnungen, die die Hersteller bei diesen Beispielen des Marktchecks verwenden, erfüllen aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit nicht die

⁶ LMIV, Artikel 9, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN>

Definitionen der Leitsätze. Verbraucher:innen werden so in die Irre geleitet. Nach Artikel 7 LMIV dürfen Verbraucher:innen in Bezug auf die Eigenschaften und Zusammensetzung eines Lebensmittels nicht getäuscht werden.

Beispiele im Marktcheck:

Ein Produkt der **Tante Tomate GmbH + Co. KG** trägt den Namen „**PorNo**“, darunter die Erklärung „ohne Porree“. Die Bezeichnung auf der Dose, lautet „Gewürzmischung“. Wie bereits zuvor erklärt, darf eine Gewürzmischung nach den Leitsätzen nur Gewürze enthalten. Das ist nicht der Fall: Meersalz und brauner Zucker stecken ebenfalls in diesem Produkt. Sie stehen an zweiter und dritter Stelle des Zutatenverzeichnisses. Die korrekte verkehrsübliche Bezeichnung wäre „Gewürzzubereitung“.

Abbildung 8: Produkt PorNo Gewürzmischung von der Tante Tomate GmbH + Co. KG



Zutaten: Bunter Pfeffer, Meersalz, brauner Zucker, Paprika scharf, Kräuter der Provence, Oregano

4. GEWÜRZPRODUKTE VON FERNSEHKÖCHEN

Im Marktcheck hat das Projekt Lebensmittelklarheit als Sondergruppe Produkte von bekannten Fernsehköchen überprüft. Diese betreiben beispielsweise Online-Shops, in denen sie neben anderen Lebensmitteln vielen Sorten an Gewürzen und Mischungen unter ihrem Markennamen vertreiben. Sie sind aber auch teilweise im Einzelhandel erhältlich.

Sechs Produkte von drei Fernsehköchen sind negativ aufgefallen. Darunter waren Produkte von Steffen Henssler und Alfons Schuhbeck sowie von Frank Rosin.

Bei zwei Produkten von Henssler waren die Benennungen widersprüchlich (siehe oben unter Kategorie 1). Auf der Vorderseite verwendet der Hersteller die Bezeichnung „Gewürz“, allerdings erfüllen die Zutaten nicht die Anforderungen der Leitsätze an ein „Gewürz“. Nur auf der Rückseite im Kleingedruckten ist die korrekte verkehrsübliche Bezeichnung „Gewürzzubereitung“ zu finden.

Beispiel:

Die Bezeichnung „**Hensslers Kartoffel Gewürz**“ auf der Schauseite suggeriert Verbraucher:innen eine reine „Gewürzmischung“. Im Widerspruch dazu beinhaltet das Produkt als vorrangige Zutat „Meersalz“ (erste Stelle im Zutatenverzeichnis). Dieses sollte nach den Leitsätzen nicht in einer Gewürzmischung vorkommen. Auf der Rückseite steht als verkehrsübliche Bezeichnung „Gewürzzubereitung“, die das Produkt besser beschreibt. Sie kann aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit den falschen Eindruck durch die Aufmachung auf der Schauseite bei Verbraucher:innen nicht korrigieren.

Abbildung 9: Produkt Hensslers Kartoffelgewürz von der Hensslers Schnelle Nummer GmbH



Gewürzzubereitung für Kartoffelgerichte

Zutaten: Meersalz, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Paprika edelsüß, Paprika geräuchert (Paprika, Rauch), Pfeffer schwarz, Schnittlauch, Petersilie, Senfmehl, Koriander, Muskatnuss, Majoran, Lorbeerblätter

Bei vier der sechs Beispiele ist die Bezeichnung aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit nicht korrekt, weil sie nicht mit den Definitionen in den Leitsätzen übereinstimmt

(Kategorie 3). Die Fernsehköche verkaufen diese Produkte unter der Bezeichnung „Gewürz“ oder „Gewürzmischung“, obwohl sie Zucker und/oder Salz sowie noch weitere Zutaten einsetzen. Diese sind nach der Definition der Leitsätze für diese Bezeichnungen unüblich.

Beispiele:

Unter dem Namen **Frank Rosin** wird in dessen Online-Shop die „Gewürzmischung **All Rounder 2.0**“ vertrieben. Nach der LMIV muss jedes Lebensmittel eine rechtlich definierte oder verkehrsübliche Bezeichnung tragen.⁷ In diesem Fall kommt dafür nur die Angabe „Gewürzmischung“ auf dem Deckel des Glases in Frage. Diese ist aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit unzutreffend, weil eine Gewürzmischung laut den Leitsätzen nur Gewürze beinhalten darf. Stattdessen sind Zutaten wie „Meersalz“ und „Rohrohrzucker“ vorhanden. Sie stehen an zweiter und dritter Stelle im Zutatenverzeichnis. Das Produkt sollte nach Auffassung des Projekts Lebensmittelklarheit nicht mit der Kennzeichnung „Gewürzmischung“ in den Verkehr gebracht werden.

Abbildung 10: Produkt Frank Rosin All Rounder 2.0, Hersteller unbekannt



All Rounder 2.0 Gewürzmischung

Zutaten: Pfeffer, Meersalz, Rohrohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Paprika, Rapsöl, Rauch

⁷ LMIV, Artikel 9, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=E>

Das **Alfons Schuhbeck Asiatisches Wok Gewürz von Schuhbecks Company GmbH** suggeriert mit diesem Namen ein „Gewürz“ oder eine „Gewürzmischung“. In der Zutatenliste sind neben Speisesalz noch „Würze“ als Inhaltsstoffe aufgeführt. Beide Zutaten dürfen laut Leitsätzen nicht in einem Gewürz vorkommen. Würze (Definition siehe oben) kann geschmacksverstärkend wirken. Deshalb ist die Bezeichnung als „Asiatisches Wokgewürz“ aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit nicht korrekt.

Abbildung 11: Alfons Schuhbeck Asiatisches Wok Gewürz von der Schuhbecks Company GmbH



Asiatisches Wokgewürz

Zutaten: Knoblauch, Ingwer, Curcuma, Zwiebel, Chili, Pfeffer, Fenchel, Koriander, Zimt, Lemone, Kardamom, Speisesalz, Würze

Im **Alfons Schuhbeck Apfelkuchen Gewürz** befindet sich neben Zucker auch Vanillin. Vanillin ist ein Aromastoff, also ein Teil aus dem Aroma der echten Vanille. Es kann synthetisch hergestellt werden oder aus natürlichen Quellen stammen. In einer Gewürzmischung (oder einem Gewürz) ist Vanillin als Aromastoff jedoch nicht üblich.

Abbildung 12: Produkt Alfons Schuhbeck Apfelkuchen Gewürz von der Schuhbecks Company GmbH



Apfelkuchen Gewürz

Zutaten: Zimt, Ingwer, Muskat, Nelke, Koriander, Zucker, Rosen, Vanillin

5. WEITERE ERGEBNISSE

Neben den Namen versus Bezeichnungen versus Inhalt überprüfte das Projekt bei den Produkten, ob die Anbieter weitere obligatorische Vorgaben zur Kennzeichnung einhielten.

5.1 Fehlende Nährwerttabelle

Bei dem Produkt **Rührei-Gewürz von Lebensbaum** fehlt die Nährwerttabelle. Auch bei den Gewürzzubereitungen zweier Fernsehköche, dem **Alfons Schuhbeck Apfelkuchen Gewürz** und **Asiatisches Wok Gewürz** sowie dem **All Rounder 2.0 von Frank Rosin** fehlten diese. Bei verpackten Lebensmitteln gilt die obligatorische Kennzeichnungspflicht für Nährwerte. Eine Ausnahme gibt es aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit nur bei echten Gewürzen oder Gewürzmischungen: Im Anhang 5 der LMIV werden unter 4. „Kräuter, Gewürze oder Mischungen“ daraus aufgezählt. Gewürzzubereitungen sowie Gewürzsalze werden hier nicht erwähnt.⁸

Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) erklärt seine Auffassung dazu in der Stellungnahme Nr. 2019/56⁹: „Für Gewürzsalze ist eine Nährwertdeklaration erforderlich, da im Anhang V der VO (EU) Nr. 1169/2011 eine explizite Ausnahme, wie sie jeweils für Salz (Nr. 5) und Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus (Nr. 4) vorliegt, für Gewürzsalze nicht existiert. (...)“ Aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit gilt das auch für Gewürzzubereitungen, da sie wie Gewürzsalze Salz und Zucker in einer erheblichen Menge beinhalten können.

Insgesamt sind vier von 22 Produkten der Marktstichprobe auffällig in Bezug darauf, dass die obligatorische Nährwerttabelle nicht vorhanden ist.

5.2 Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum und Hersteller fehlen

Einen weiteren Kennzeichnungsmangel hat das Projekt Lebensmittelklarheit bei **All Rounder 2.0** von Frank Rosin festgestellt. Auf diesem Produkt fehlte das Mindesthaltbarkeitsdatum. Außerdem war kein verantwortlicher Hersteller auf der Verpackung zu finden. Beide Angaben sind nach Artikel 9 der LMIV¹⁰ für jedes verpackte Lebensmittel vorgeschrieben.

5.3 Schriftgröße verbraucherunfreundlich

Das Projekt Lebensmittelklarheit ist auch bei zwei Beispielen der Stichprobe mit der Schriftgröße und der Lesbarkeit der verbindlichen Kennzeichnungselemente auf den Verpackungen unzufrieden. Beim **Mettgewürz von Potluck** liegt die Schriftgröße des Zutatenverzeichnisses und der Nährwertangaben bei rund einem Millimeter. Bei den Beispielen von **Just Spices** dürfte die Schriftgröße wenige Zehntelmillimeter größer

N

LMIV, Anhang 5 Nr. 4: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169>

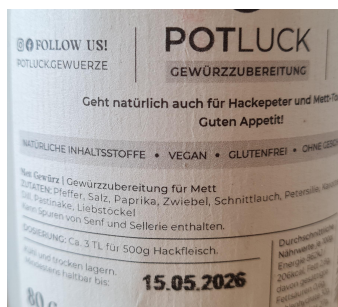
⁹ Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), ALS-Stellungnahme Nr. 2019/56 Nährwertdeklaration bei Gewürzsalzen: https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALS_Stellungnahmen_113_Sitzung_2019.pdf?__blob=publicationFile&v=6

¹⁰ LMIV, Artikel 9 (1) f und (1) h: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169>

sein. Das ist aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit verbraucherunfreundlich. Das könnten die Hersteller verbessern, da auf dem Etikett genügend Platz für eine größere Schrift wäre. Die LMIV verlangt eine Mindestschriftgröße von mindestens 1,2 Millimeter – bezogen auf das kleine "x".¹¹ Das gilt für Verpackungen, deren größte Oberfläche mindestens 80 cm² beträgt.

Das ist aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit hier der Fall. Damit bewegen sich diese Firmen mit ihrer Kennzeichnung am Rande dessen, was die LMIV fordert.

Abbildung 13: Geringe Schriftgröße des Zutatenverzeichnisses beim Mettgewürz von der Potluck GmbH



Beim Produkt **Fisch & Scampi** von Ankerkraut sind die Pflichtangaben schlecht lesbar, weil ein Tintenfisch in Silber als Hintergrundbild aufgedruckt ist. Das führt zu einem geringen Kontrast bei der dunklen Schrift. Bei nicht optimalen Lichtverhältnissen sind die Angaben nicht „gut lesbar“, genau das wird aber in der LMIV für die Kennzeichnung von Lebensmitteln gefordert.¹²

6. GROßE PREISUNTERSCHIEDE

Die Preise der untersuchten Produkte sind teilweise hoch. Sie bewegen sich zwischen knapp 32 bis über 200 Euro pro Kilogramm.

Die Preise für die Produkte der Fernsehköche lagen im Vergleich zu den anderen Produkten der Stichprobe im Durchschnitt 74 Prozent höher. Das teuerste als „Gewürz“ bezeichnete Produkt war Alfons Schuhbeck Apfelkuchen Gewürz: 35 Gramm kosteten im Online-Shop 7,30 Euro (Grundpreis 208,60 € pro Kilogramm). Ein „gesalzener“ Preis, wenn man bedenkt, dass es die im Einkauf günstige Zutat Zucker enthält, mit Vanillin aromatisiert ist und bis auf die undefinierte Zutat „Rosen“ Standardgewürze enthält.

Auch das scheinbar günstige Produkt „Eines für Champs“ von Ankerkraut mit 7,99 Euro für 250 Gramm (Grundpreis 31,96 € pro Kilogramm) entpuppt sich als überteuert. Laut Zutatenverzeichnis sind die vorrangigsten Zutaten „Meersalz“ und „Rohrohrzucker“, die im Einkauf für die Hersteller günstig zu erhalten sind.

¹¹ LMIV, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 13 (2): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169>

¹² LMIV, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 13 (1): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169>

7. WER KENNZEICHNET KORREKT?

Es gibt währenddessen auch eine Reihe von Anbietern am Markt, die aus Sicht des Projekts korrekt kennzeichnen. Bei den bekannten Gewürzmarken wie Fuchs, Ostmann oder Hartkorn wurden im Marktcheck keine nennenswerten Kennzeichnungsmängel bei Gewürzprodukten festgestellt. Dasselbe gilt für Gewürze der Marken Wajos, Boomers Gourmet, Gefro und Stay Spiced, die man online findet.

IV. FAZIT UND FORDERUNGEN

Sowohl im Supermarkt als auch in Online-Shops finden sich viele aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit widersprüchlich oder sogar unkorrekt gekennzeichnete Gewürzprodukte. Das zeigen die 22 Beispiele aus dem Marktcheck. Häufig werden Begriffe wie „Gewürz“ oder „Gewürzmischung“ verwendet, obwohl sich „Gewürzzubereitungen“ in den Verpackungen befinden. Gewürze sowie Gewürzmischungen sollten nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs nur Gewürze enthalten. Gewürzzubereitungen dagegen können auch Salz, Zucker oder andere geschmacksgebende Zutaten enthalten.

Die hier aufgeführten Beispiele stellen nur eine Auswahl der am Markt befindlichen mangelhaft oder widersprüchlich gekennzeichneten Produkte dar. In der Zwischenzeit hat die Verbraucherzentrale Hamburg zwei Hersteller wegen irreführender Bezeichnungen auf den Etiketten abgemahnt. Einer der Hersteller hat die Unterlassungserklärung bereits unterschrieben. Bei einem anderen Hersteller war das rechtliche Verfahren bei Redaktionsschluss noch nicht abgeschlossen.

Bekannte Marken wie Ostmann und Fuchs kennzeichnen ihre Produkte nach unseren Untersuchungen korrekt. Auffällig sind auch die hohen Preise bei Produkten von Fernsehköchen. Bis zu über 200 Euro pro Kilogramm werden für Gewürzzubereitungen verlangt, die häufig erhebliche Mengen an preiswerten Zutaten wie Salz und Zucker enthalten. Verbraucher:innen sollten sich die Zutatenlisten und Nährwerttabellen genau anschauen: Wenn Salz, Zucker, Würzen oder Aromen aufgeführt sind, liegen keine reinen Gewürzmischungen vor.

Verbraucher:innen sollten die wesentlichen Produkteigenschaften von Lebensmitteln auf den ersten Blick erkennen können. Daher fordert das Projekt Lebensmittelklarheit bereits seit langem, dass die rechtlich definierte oder verkehrsübliche Bezeichnung auf der Vorderseite der Verpackung stehen sollte. Außerdem sollte der Gesamtanteil der enthaltenen Gewürze in Prozent auf der Schauseite genannt werden. Produktbeschreibungen auf der Vorder- und Rückseite dürfen einander nicht widersprechen. Die korrekte verkehrsübliche Bezeichnung bei den unterschiedlichen Zutatenkombinationen können die Anbieter den Leitsätzen entnehmen.

Zudem ist die amtliche Lebensmittelüberwachung aufgefordert, diese Produktgruppe im Handel auf Kennzeichnungsmängel gründlich zu überprüfen und konsequent Beanstandungen auszusprechen, wo nötig. Verbraucher:innen haben einen Anspruch auf korrekt gekennzeichnete Produkte im Markt. Nur so verfügen sie über die nötigen Informationen, um eine informierte Kaufentscheidung zu treffen.

V. ANLAGE: ÜBERSICHT ALLER UNTERSUCHTEN PRODUKTE

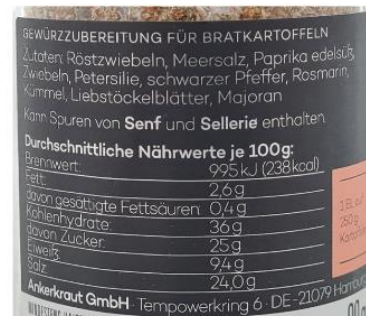
In der folgenden Tabelle sind alle 22 untersuchten Produkte der Stichprobe aufgeführt. Bei allen ist aus Sicht des Projekts Lebensmittelklarheit die Bezeichnung der Produkte nicht korrekt. Sie tragen entweder widersprüchliche Bezeichnungen auf der Schau- und Rückseite oder sie sind missverständlich oder die verwendete Bezeichnung auf dem Etikett ist falsch.

Anbieter/Marke	Schauseite	Rückseite, Bezeichnung und Zutaten vergrößert
----------------	------------	---

Ankerkraut
GmbH



Bratkartoffel Gewürz



Gewürzzubereitung für Bratkartoffeln

Zutaten: Röstzwiebeln, Meersalz, Paprika edelsüß, Zwiebeln, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Rosmarin, Kümmel, Liebstöckelblätter, Majoran

Anbieter/Marke

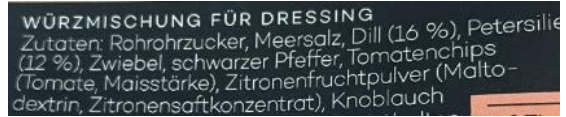
Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten vergrößert

Ankerkraut GmbH



Salatgewürz Gartenkräuter



Würzmischung für Dressing

Zutaten: Rohrohrzucker, Meersalz, Dill (16%), Petersilie (12%), Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Tomatenchips (Tomate, Maisstärke), Zitronenfruchtpulver (Maltodextrin, Zitronensaftkonzentrat), Knoblauch

Ankerkraut GmbH



Kürbis-Gewürz



Kürbis - Gewürz

Mischung würzender Zutaten für Kürbis

Zutaten: Meersalz, Kokosblütenzucker, Currypulver (Kurkuma, Bockshornkleesaat, Koriandersaat, Kümmel, Ingwer, Chili, Piment, Muskatnuss, Kardamom, Nelken), schwarzer Pfeffer, getrocknete Karotte, Muskatnuss, Cayennepfeffer

Anbieter/
Marke

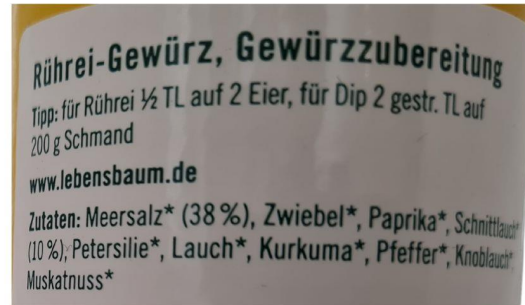
Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

Ulrich Wal-
ter GmbH



Lebensbaum
Rührei-Gewürz



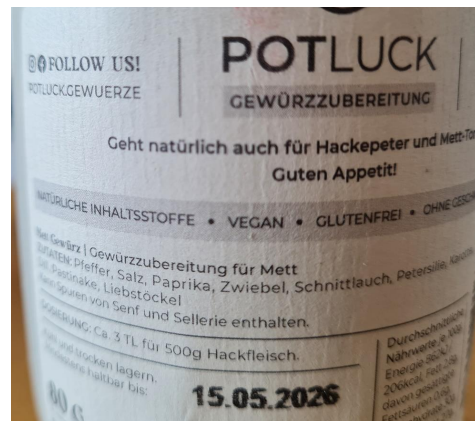
Rührei-Gewürz, Gewürzzubereitung

Zutaten: Meersalz (38%), Zwiebel, Paprika, Schnittlauch (10%), Petersilie, Lauch, Kurkuma, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss

Potluck
GmbH



Mett Gewürz



Gewürzzubereitung

Zutaten: Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Karotte, Dill, Pastinake, Liebstöckel

Anbieter/
Marke

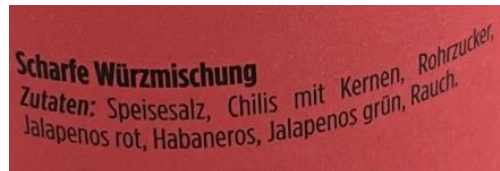
Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

Just Spices
GmbH



Turbo scharfes Gewürz



Scharfe Würzmischung

Zutaten: Speisesalz, Chilis mit Kernen, Rohrzucker, Jalapenos rot, Habaneros, Jalapenos grün, Rauch

Just Spices
GmbH



Tomaten Mozzarella Gewürz



Gewürzsalz für Tomaten-Mozzarella-Gerichte

Zutaten: 40,5% Pakistanisches Kristallsalz, Tomaten geschnitten, Zwiebeln rot geschnitten, Lauch geschnitten, Paprika gemahlen, Chili geschrotet, Thymian gerebelt, Schnittlauchröhrchen geschnitten.

Anbieter/
Marke

Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

1 plus-Produkte Handels-
gesellschaft mbH



Kräuter-Gewürz-Mix

**Würzige Kräuter- und Gewürz-
zubereitung mexikanischer Art
mit Chili, Koriander und Tomate**

ZUTATEN: Korianderblatt 21,5%,
Petersilie, Erbsen, Sonnenflockensalz,
Koriander gemahlen 8%, rote Zwiebeln,
Zitronenschale, Zwiebeln, Knoblauch,
Zucker, Tomate 2%, Chili 1,5%, rote
Jalapeno Chili, Kreuzkümmel.

Würzige Kräuter- und Gewürzzubereitung
mexikanischer Art mit Chili, Koriander
und Tomate

Zutaten: Korianderblatt 21,5%, Petersilie,
Erbsen, Sonnenflockensalz, Koriander
gemahlen 8%, rote Zwiebeln, Zitronen-
schale, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, To-
mate 2%, Chili 1,5%, rote Jalapeno Chili,
Kreuzkümmel

Herbaria
Kräuterpa-
radies
GmbH



Mediterranes Grillgewürz

**Gewürzzubereitung für Fleisch, Huhn,
Fisch, Meeresfrüchte, Grillkäse, Feta
oder Gemüse, passt auch wunderbar
in Dips oder Pasta. Sehr vielfältig
in der Verwendung, leicht scharf.**

Gewürzzubereitung für Fleisch, Huhn,
Fisch, Meeresfrüchte, Grillkäse, Feta
oder Gemüse



Zutaten: Tomaten (Tomatenmarkkon-
zentrat, Maisstärke), Paprika, Datteln
(Dattelsaftkonzentrat, Reismehl), Stein-

Anbieter/
Marke

Schauseite

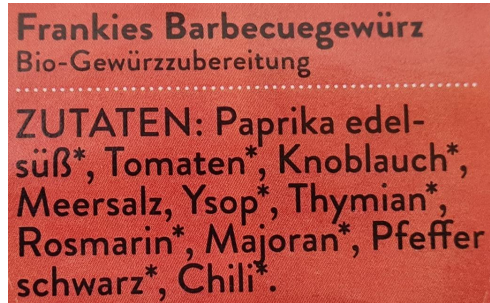
Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

salz, Zitronenthymian, Zitrone, Chili, Rohrohrzucker, Rosmarin, Oregano, Olivenblätter, Kardamom, Lavendel, Knoblauch

Sonnentor
GmbH



Barbecuegewürz



Frankies Barbecuegewürz

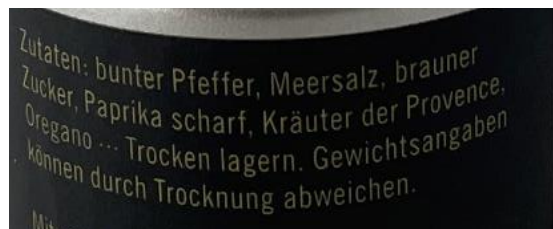
Bio-Gewürzzubereitung

Zutaten: Paprika edelsüß, Tomaten, Knoblauch, Meersalz, Ysop, Thymian, Rosmarin, Majoran, Pfeffer schwarz, Chili

Tante Tomate GmbH
+ Co. KG



PorNo - Gewürzmischung



keine Angabe

Zutaten: Bunter Pfeffer, Meersalz, brauner Zucker, Paprika scharf, Kräuter der Provence, Oregano ... Trocken lagern. Gewichtsangaben können durch Trocknung abweichen.

Anbieter/
Marke

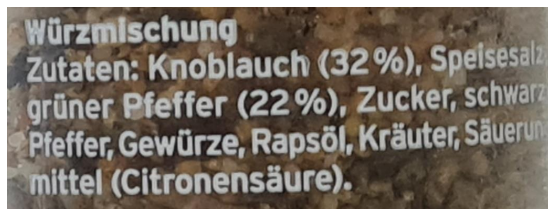
Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

Block
House



Knoblauch Pfeffer mit grünem Pfeffer



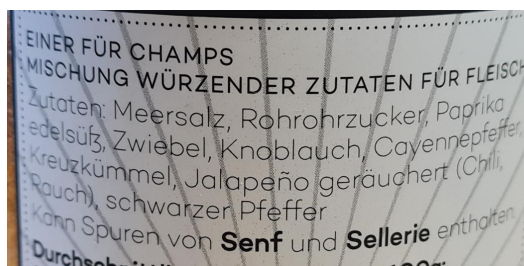
Würzmischung

Zutaten: Knoblauch (32%), Speisesalz, grüner Pfeffer (22%), Zucker, schwarzer Pfeffer, Gewürze, Rapsöl, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure).

Ankerkraut
GmbH



Universal Gewürzmix



Mischung würzender Zutaten für Fleisch

Zutaten: Meersalz, Rohrohrzucker, Paprika edelsüß, Zwiebel, Knoblauch, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Jalapeño geräuchert (Chili, Rauch), schwarzer Pfeffer

Anbieter/
Marke

Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößertAnkerkraut
GmbH

Zitronenpfeffer mit Basilikum

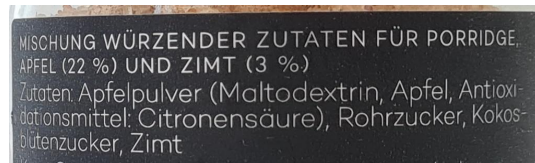


Mischung würzender Zutaten für Fisch

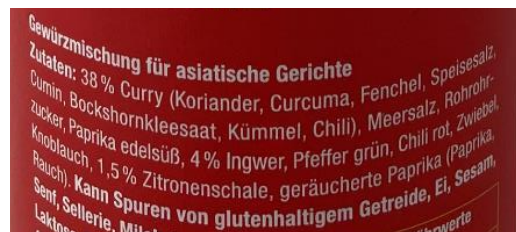
Zutaten: Basilikum, Meersalz, Rohrzucker, Knoblauch, grüner Pfeffer, Zitronenschale, Zitronenfruchtpulver (Maltodextrin, Zitronensaftkonzentrat), Chilischrot

Ankerkraut
GmbH

Apfel Zimt Porridgegewürz



Mischung würzender Zutaten für Porridge
Apfel (22%) und Zimt (3%)

Zutaten: Apfelpulver (Maltodextrin, Apfel, Antioxidationsmittel: Citronensäure), Rohrzucker, Kokosblütenzucker, Zimt

Hensslers
Schnelle
Nummer
GmbH

Gewürzmischung für asiatische Gerichte

Zutaten: 38 % Curry (Koriander, Curcuma, Fenchel, Speisesalz, Cumin, Bockshornkleesaat, Kümmel, Chili),

Anbieter/Marke	Schauseite	Rückseite, Bezeichnung und Zutaten vergrößert
	Wokgewürz	Meersalz, Rohrohrzucker, Paprika edelsüß, 4% Ingwer, Pfeffer grün, Chili rot, Zwiebel, Knoblauch, 1,5% Zitronenschale, geräucherte Paprika (Paprika, Rauch)
Hensslers Schnelle Nummer GmbH		<p>Gewürzubereitung für Kartoffelgerichte</p> <p>Zutaten: Meersalz, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Paprika edelsüß, Paprika geräuchert (Paprika, Rauch), Pfeffer schwarz, Schnittlauch, Petersilie, Senfmehl, Koriander, Muskatnuss, Majoran, Lorbeerblätter. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Sellerie, Milcheiweiß und Laktose enthalten.</p>
	Kartoffel Gewürz	<p>Gewürzubereitung für Kartoffelgerichte</p> <p>Zutaten: Meersalz, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Paprika edelsüß, Paprika geräuchert (Paprika, Rauch), Pfeffer schwarz, Schnittlauch, Petersilie, Senfmehl, Koriander, Muskatnuss, Majoran, Lorbeerblätter</p>
Hensslers Schnelle Nummer GmbH		<p>Gewürzubereitung für Fisch mit Fenchel und Zitronenschale</p> <p>Zutaten: Meersalz, Zwiebel, Rohrzucker, Petersilie, Senfmehl, Dillspitzen, Estragon, Pfeffer schwarz, Lauch, Koriander, 2% Fenchel, 2% Zitronenschalen, Ingwer, Piment, Lorbeer. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Sellerie, Milcheiweiß und Laktose enthalten.</p>
	Fisch Gewürz	<p>Gewürzubereitung für Fisch mit Fenchel und Zitronenschale</p> <p>Zutaten: Meersalz, Zwiebel, Rohrzucker, Petersilie, Senfmehl, Dillspitzen, Estragon, Pfeffer schwarz, Lauch, Koriander, 2% Fenchel, 2% Zitronenschale, Ingwer, Piment, Lorbeer</p>

Anbieter/
Marke

Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

dm-droge-
rie markt
GmbH



Rührei Gewürzmix

Bio Gewürzzubereitung für Rührei/Tofu Scramble
Zutaten: Steinsalz, Zwiebeln*, Tomaten*, Schnittlauch*,
Toastzwiebeln*, Petersilie*, Kurkuma*, Paprika*, Sonnen-
blumenöl*, Schabzigerklee*, Pfeffer*, Muskatnuss*.
*aus biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.
Füllhöhe technisch bedingt.

Bio Gewürzzubereitung für Rührei/Tofu
Scramble

Zutaten: Steinsalz, Zwiebeln, Tomaten,
Schnittlauch, Röstzwiebeln, Petersilie,
Kurkuma, Paprika, Sonnenblumenöl,
Schabzigerklee, Pfeffer, Muskatnuss

Schuhbeck
s Company
GmbH



Apfelkuchen Gewürz

Apfelkuchen Gewürz
Zutaten:
Zimt, Ingwer, Muskat, Nelke, Koriander, Zucker,
Rosen, Vanillin
Schuhbecks Company MHD: 12.2025
GmbH Inhalt: 35g
Platzl 4a
80331 München

Apfelkuchen Gewürz

Zutaten: Zimt, Ingwer, Muskat, Nelke, Ko-
riander, Zucker, Rosen, Vanillin

Schuhbeck
s Company
GmbH



Asiatisches Wokgewürz

Asiatisches Wokgewürz
Zutaten:
Knoblauch, Ingwer, Curcuma, Zwiebel, Chili, ,
Pfeffer, Fenchel, Koriander, Zimt, Lemone
Kardamom, Speisesalz, Würze

Asiatisches Wokgewürz

Zutaten: Knoblauch, Ingwer, Curcuma,
Zwiebel, Chili, Pfeffer, Fenchel, Korian-
der, Zimt, Lemone, Kardamom, Speise-
salz, Würze

Anbieter/
Marke

Schauseite

Rückseite, Bezeichnung und Zutaten
vergrößert

kein Hersteller
genannt



All Rounder 2.0 Gewürzmischung



All Rounder 2.0 Gewürzmischung

Zutaten: Pfeffer, Meersalz, Rohrohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Paprika, Rapsöl, Rauch

VI. ÜBER LEBENSMITTELKLARHEIT

Das Projekt Lebensmittelklarheit ist ein Gemeinschaftsprojekt des Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) mit den Verbraucherzentralen. Zentraler Baustein ist die Informations- und Beschwerdewebsite [Lebensmittelklarheit.de](https://www.lebensmittelklarheit.de). Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

VII. ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Bild mit den untersuchten Produkten

Abbildung 2: Produkt Tomaten Mozzarella Gewürz von der Just Spices GmbH

Abbildung 3: Produkt Lebensbaum Rührei-Gewürz von der Ulrich Walter GmbH

Abbildung 4: Produkt Einer für Champs Universal Gewürzmix von der Ankerkraut GmbH

Abbildung 5: Produkt Apfel Zimt Porridgegewürz von der Ankerkraut GmbH

Abbildung 6: Produkt Knoblauch Pfeffer mit grünem Pfeffer von Blockhouse

Abbildung 7: Produkt Zitronenpfeffer mit Basilikum von der Ankerkraut GmbH

Abbildung 8: Produkt PorNo Gewürzmischung von der Tante Tomate GmbH + Co. KG

Abbildung 9: Produkt Hensslers Kartoffelgewürz von der Hensslers Schnelle Nummer GmbH

Abbildung 10: Produkt Frank Rosin All Rounder 2.0, Hersteller unbekannt

Abbildung 11: Alfons Schuhbeck Asiatisches Wok Gewürz von der Schuhbecks Company GmbH

Abbildung 12: Produkt Alfons Schuhbeck Apfelkuchen Gewürz von der Schuhbecks Company GmbH

Abbildung 13: Geringe Schriftgröße des Zutatenverzeichnisses beim Mettgewürz von der Potluck GmbH