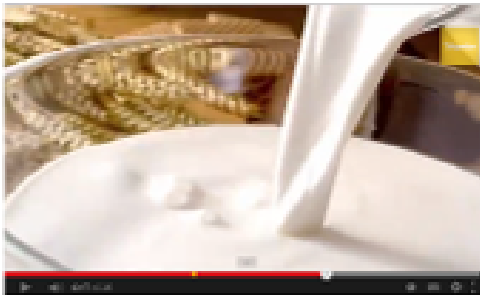
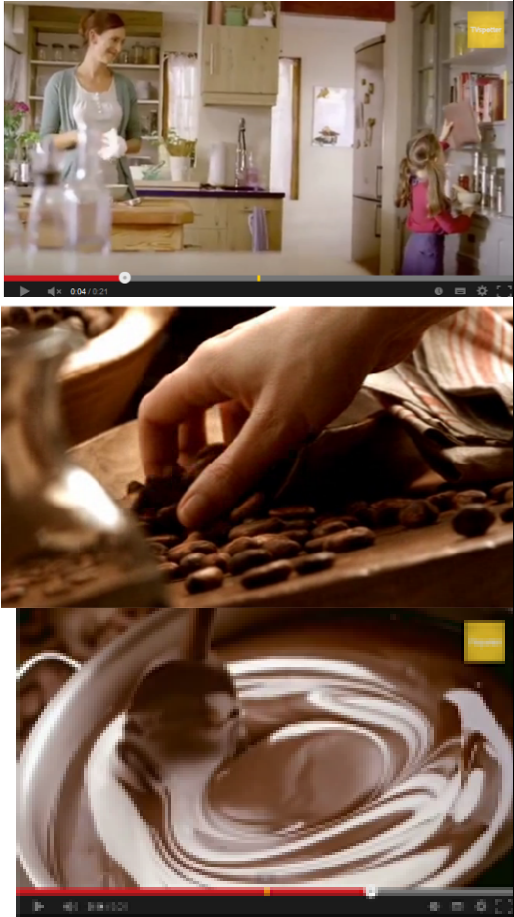


Lebensmittelindustrie: Tricksen mit Handwerkskunst

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
1	Hanuta/ Ferrero  http://www.hanuta.de/	• Eine „Bäckerin“ in einer kleinen Filiale lässt Haselnüsse für die Nuss-Schoko-Füllung in die Schokomasse reinrieseln. • Sie rührt die Nuss-Schoko-Füllung in einer Schüssel mit einem Holzlöffel an. • Sie drückt die beiden Waffel-scheiben mit zwei Fingern zusammen.	Transparenz zur industriellen Herstellung • Realistische Darstellung der Produktion: nein • Irreführungspotenzial: Nussanteil nicht realitätsnah dargestellt, bei 13 % Nussanteil nur ca. eine Nuss pro Schnitte, sieht im Fernsehspot nach deutlich mehr aus.  Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: • Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Zutaten verrühren, Waffeln backen und Schnitte zusammendrücken, könnte eine Person ca. 130 Hanutas pro Tag produzieren. • Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 18,20 € pro Tag (0,14 €/Stk.) bzw. 5.004 € pro Jahr erzielt werden. Tatsächlicher Gesamtumsatz von Ferrero im Jahr: 7 Milliarden € • Angenommen alle 3.600 Mitarbeiter in Deutschland würden nur Hanutas per Hand herstellen, wären das 468.600 Stück, dann könnte jedes der 38.900 Lebensmittelgeschäfte in Deutschland nur 12 Hanutas am Tag verkaufen.

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
2	Knoppers/AUGUST STORCK KG    https://www.knoppers.de/de/tv-spots	- Die Schokocreme wird per Hand mit einem Kochlöffel in einer Schüssel gerührt. - Separat wird die Milch in eine Glasschale gefüllt. - Am Ende werden die Waffeln mit Milch- und Schokofüllung mit 2 Fingern zusammengedrückt.	Transparenz zur industriellen Herstellung Realistische Darstellung der Produktion: nein Irreführungspotenzial: Keine Milch enthalten, sondern nur 11,5 % Magermilchpulver. Nussanteil sieht im Spot höher aus.  Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: - Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Schokocreme per Hand rühren, Milch separat abfüllen und Waffeln zusammendrücken, könnte eine Person ca. 56 Knoppers pro Tag produzieren. - Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 10,64 € pro Tag (0,19 €/ Stk.) bzw. 2.660 € pro Jahr erzielt werden. Tatsächlicher Gesamtumsatz von Storck im Jahr: 1,8 Milliarden €.

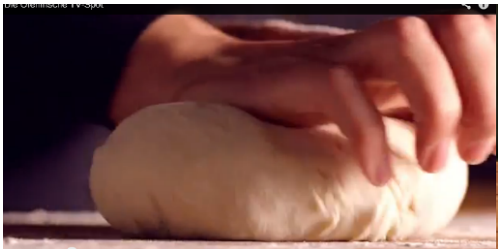
Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
3	Landliebe Sahne Pudding Schokolade/ Friesland-Campina  http://www.landliebe.de/erleben/tv-spots.html	- Die Herstellung des Landliebe Puddings findet in einer Küche mit familiärer Atmosphäre statt. Aus dem familien-eigenen Kochbuch wird das Rezept für den Pudding herausgesucht. - Die Kakaobohnen werden per Hand ausgewählt. - Der Pudding wird in einem kleinen Topf von Hand mit einem Kochlöffel verrührt.	Transparenz zur industriellen Herstellung Realistische Darstellung der Produktion: nein Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: - Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Kakaobohnen auswählen, Kakaopulver mit Milch und Sahne verrühren, könnte eine Person ca. 480 Portionen pro Tag herstellen. - Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 360 € pro Tag (0,75 € pro Stk.) bzw. 90.000 € pro Jahr erzielt werden. Tatsächlicher Gesamtumsatz von Friesland-Campina im Jahr: 10,3 Milliarden €

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
4	Almette Frischkäse / Hochland  http://www.2ndlevelfilms.de/Projekte/Almette-TV-Spot/?PHPSESSID=9fe924d6ba182be8379386a87893ce95	- Ein Bauer rührt den Frischkäse direkt auf der Weide im Fass an. - Es wird Alpenmilch ins Fass gegossen. - Danach werden frische Kräuter ins Fass geschüttet.	Transparenz zur industriellen Herstellung Realistische Darstellung der Produktion: nein Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: - Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Kräuter hacken, Milch verrühren, könnte eine Person ca. 14 Fässchen pro Tag herstellen. - Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 15 € pro Tag (1,09 € pro Stk.) bzw. 3.750 € pro Jahr erzielt werden. - Tatsächlicher Gesamtumsatz von Hochland im Jahr: 1,1 Milliarden €

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
5	Kräuter und Gewürze pur/ Knorr/ Unilever  http://www.horizont.net/kreation/tv/pages/protected/Knorr-Kraeuter--Gewuerze-pur_485061.html	- Die Kräuter werden von einem Koch frisch geerntet. - Die Kräuter werden in einer Küche frisch gewaschen und gezupft. - Per Hand werden sie vom Koch in der Küche im Mörser mit Öl zerstampft und vermischt.	Transparenz zur industriellen Herstellung Realistische Darstellung der Produktion: nein Irreführungspotenzial: Kräuteranteil nicht realitätsnah dargestellt, Produkt enthält trotz der Bezeichnung „Kräuter pur“ nur 11 % Kräuter (!) und noch weniger pflanzliches Öl, stattdessen viel Wasser und Maltodextrin (Zuckerverbindung) (→ www.lebensmittelklarheit.de).  Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: - Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Kräuter pflücken, zupfen und mörsern könnte eine Person ca. 26 Portionen pro Tag herstellen. - Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 13 € pro Tag (0,50 € pro Stk.) bzw. 3.250,00 € pro Jahr erzielt werden. - Tatsächlicher Gesamtumsatz von Unilever 51,3 Milliarden €

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
6	Mousse au Chocolat Tafel/ Lindt & Sprüngli GmbH  http://www.youtube.com/watch?v=300cEiq4mOk	- In einer traditionellen und edlen Küche stehen zwei Köche, die per Hand Mousse au Chocolat anrühren. - Ein Koch bereitet portionsgenau die Nocken mit einem Esslöffel vor. - Ein Koch füllt die Mousse au Chocolat Nocken in eine Verkaufsverpackung.	Transparenz zur industriellen Herstellung - Realistische Darstellung der Produktion: nein Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: - Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Schokomasse anrühren und Schokoladennocken portionieren, könnte eine Person ca. 20 Tafeln pro Tag herstellen. - Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 39,80 € pro Tag (1,99 € pro Stk.) bzw. 9.950 € pro Jahr erzielt werden. Tatsächlicher Gesamtumsatz von Lindt&Sprüngli im Jahr 2,2 Milliarden Euro.

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
7	Crispettis/ Bahlsen GmbH & Co. KG  http://www.leipzig.com/Produkte/Gebaeck/Crispettis/TV_Spot/Crispettis	• Ein einzelner Mann trägt alleine Erdnusssäcke vom Anhänger in eine Scheune. • Er riecht an den frischen Erdnüssen und probiert eine Erdnuss. • Die gehackten Nüsse werden per Hand mit einer kleinen Schaufel herausgeholt und auf den Keksteig gestreut.	Transparenz zur industriellen Herstellung • Realistische Darstellung der Produktion: nein • Irreführungspotenzial: Spot beschreibt schwerpunktmäßig die Erdnussverarbeitung, tatsächlich sind aber nur 14 % Erdnüsse im Produkt enthalten, stattdessen hauptsächlich Zucker und Mehl. Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: • Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. Erdnüsse knacken und hacken, könnte eine Person ca. 300 Kekse pro Tag herstellen. • Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 18 € pro Tag (0,06 € pro Stk.) bzw. 4500 € pro Jahr erzielt werden. Tatsächlicher Gesamtumsatz von Bahlsen: 562 Millionen € • Angenommen alle 1.900 Mitarbeiter in Deutschland würden nur Crispettis per Hand herstellen, dann wären es ca. 19.000 Kekstüten, dann könnte jedes der 38.900 Lebensmittelgeschäfte in Deutschland nur eine halbe Tüte Crispettis am Tag verkaufen

Nr.	Produktname/ Hersteller Screenshots/ Link	Anbieter verspricht	Bewertung der Verbraucherzentrale
8	Die Ofenfrische Pizza/ Dr. Oetker    http://www.oetker.de/unsere-produkte/die-ofenfrische/uebersicht.html	• Der frische Hefeteig wird in kleiner Menge per Hand auf einem Holztisch verarbeitet. • Der Teig wird mit beiden Händen durchgeknetet. • Der Teig wird ausgerollt und per Hand geformt.	Transparenz zur industriellen Herstellung • Realistische Darstellung der Produktion: nein Werbeaussagen mit einem Augenzwinkern eins zu eins übersetzt: • Bei einem handwerklichen Herstellungsprozess, z.B. kleine Teigmenge separat herstellen, Teig kneten, formen und belegen (Schinken schneiden, Pilze putzen und schneiden, Salami vorbereiten) könnte eine Person ca. 17 Pizzen pro Tag herstellen. • Damit könnte pro Mitarbeiter ein Umsatz von 44,03 € pro Tag (2,59 € pro Stk.) bzw. 11.008 € pro Jahr erzielt werden. • Tatsächlicher Gesamtumsatz von Dr. Oetker pro Jahr: 2,1 Milliarden €