



## Liebe Freunde von Lobetaler Bio,

mit Enttäuschung und Betroffenheit haben wir die negative Bewertung unseres Erdbeer-Joghurts (Qualitätsurteil mangelhaft im test 7/2011) durch die Stiftung Warentest zur Kenntnis genommen.

Das Problem lag offenbar an einem zu hohen Hefenanteil, durch welchen die Haltbarkeit des Erdbeeryoghurts herabgesetzt wurde. Wir untersuchen zur Zeit in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittellabor LWU Hygiene Eberswalde die Ursache und setzen selbstverständlich alles daran, hier schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen. Die Hefen machen unsere Joghurts nicht weniger bekömmlich. Sie beeinflussen aber leider den Geschmack und die Konsistenz. Allerdings trat dieses Hefen-Problem erst gegen Ende der angegebenen Haltbarkeitszeit (27 Tage ab Produktion) auf und war eine Ausnahmerecheinung. Selbstverständlich sind wir bestrebt, die angegebene Mindesthaltbarkeit auf unseren Produkten einzuhalten und einwandfreie Produkte zu produzieren.

Stiftung Warentest beurteilt weiterhin die Aromaqualität und Verpackung unseres Joghurts mit „gut“. Dass wir ein besonders umweltfreundliches Verpackungsmaterial verwenden und uns um enge Partnerschaften mit regionalen Fruchterzeugern bemühen, wird leider nicht berücksichtigt.

Eine befriedigende Benotung erhält die Deklaration auf unserem Becher; die fehlenden Nährwertangaben werden hier kritisiert. Wir hatten uns bewusst für eine Minimal-Deklaration auf dem Becher und für eine sehr ausführliche Produktbeschreibung auf unserer Webseite entschieden, werden diesen Hinweis aber berücksichtigen, sobald wir neues Verpackungsmaterial beauftragen.

Die Stiftung Warentest hat die geprüfte Charge Erdbeeryoghurt in der Kategorie „Mikrobiologische Qualität“ und in logischer Konsequenz auch in der Kategorie „sensorische Beurteilung“ mit „mangelhaft“ bewertet. Nach ihren eigenen Auflagen darf dann auch die Gesamtnote nicht besser sein. So kommt es zu einem Urteil, das wir sehr ernst nehmen – das aber aus unserer Sicht die Qualität des Joghurts nicht zutreffend beschreibt.

Lobetaler Bio steht für qualitativ hochwertige Produkte und dies wollen wir auch in Zukunft unseren Kunden garantieren. Bitte vertrauen Sie auch weiterhin unseren Produkten und unserer Arbeit. Wir verbinden das Molkereihandwerk mit sozialem Engagement und setzen auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Eine hohe Qualität und zufriedene Kunden bleiben unsere wichtigsten Ziele.

**Selbstverständlich können Ihre Kunden mangelhaften Joghurt jederzeit zurückgeben und einen neuen erhalten. Diese Reklamationen können Sie an Ihren Händler weitergeben. Wir sorgen dann für eine unkomplizierte Rückvergütung.**