



## Produkte der Deutschen Spirituosen Manufaktur im neuen Gewand

### Vorreiter bei der Nährwertdeklaration

**Berlin, 9. November 2021.** Als einer der ersten Spirituosenhersteller in Deutschland deklariert die DSM auf ihren Produkten künftig die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis. Denn was bei anderen Lebensmitteln seit Langem gang und gäbe ist, davon sind Spirituosen nach aktueller Rechtslage – noch – ausgenommen. Die Gründe dafür sind unterschiedlicher Natur. Zum einen ist der in Spirituosen eingesetzte Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, d.h. er wird z.B. aus Getreide, Kartoffeln, Obst oder Wein gewonnen. Da sich die EU die Förderung der Landwirtschaft und den Erhalt der regionalen Produktion auf die Fahnen geschrieben hat, wollte sie den vielen kleinen Betrieben den Aufwand und die Kosten für die Kennzeichnungspflicht nicht aufbürden. Zum anderen ist der Informationsgehalt einer solchen Deklaration bei reinen Geisten und Bränden, denen nur Wasser zum Herabsetzen auf Trinkstärke zugesetzt wird, recht gering.

Allerdings macht der zunehmende Wunsch der Verbraucher nach Kenntnis der Zusammensetzung von Lebensmitteln auch vor Spirituosen nicht Halt. Und so hat sich die Spirituosenindustrie nun freiwillig verpflichtet die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis schrittweise bei neuen Labels über einen z.B. per Handy lesbaren Code online bereitzustellen.

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur geht hier noch etwas weiter. Im Rahmen eines Neudesign ihrer Produktlabels gesellt sie sich zu den Vorreitern in puncto Transparenz der Inhaltsstoffe ihrer Produkte und bringt die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis direkt auf ihren Produkten an. „Als gläserne Manufaktur ist es uns nicht nur ein Anliegen unsere Türen weit für unsere Kunden zu öffnen. Wir wollen noch einen Schritt weiter gehen, denn die Verbraucher haben ein Recht darauf zu wissen, was sie zu sich nehmen“ erklärt Tim Müller, Geschäftsführer der DSM.

Diese Offenheit ist der Berliner Manufaktur auch daher wichtig, weil in ihren Produkten – anders, als in vielen anderen – weder Zucker, noch sogenannte „natürliche“ Aromen oder Farbstoffe enthalten sind. Dabei wäre je nach Spirituosen-Kategorie ein Zusatz von bis zu 35 g Zucker/Liter zur Geschmacksabrundung mit EU-Recht vereinbar. Dazu Dr. Konrad Horn, Miteigentümer der Manufaktur: „Wir legen Wert auf Produkte, die auch ohne den Zuckerzusatz rund schmecken. Deshalb kommt Zucker bei uns nur da rein, wo ihn Verbraucher zu recht erwarten und bei denen er daher integraler Bestandteil der Rezeptur ist und das ist in unseren Likören. Mit unseren neuen Produktlabels ist das nun auch nach außen hin auf jeder Flasche transparent und nachvollziehbar.“