

Martin Doering
... (Straße) ...
... Berlin

Martin Doering • ... (Straße) ... • ... Berlin

Chio-Chips Knabberartikel GmbH
Herrn Chio
Hofgut Petersau

67227 Frankenthal

Berlin, den 12.04.2010

Sehr geehrter Herr Chio,

neulich habe ich mit Freunden ein Tortilla-Chip-Essen veranstaltet, zu dem natürlich auch die verschiedensten Saucen gehören. Nachdem wir uns durch verschiedene Chili- und Käsesaucen durchgefuttert hatten, waren wir alle ganz gespannt auf das Highlight: Den Chio *Guacamole-Dip*. Nachdem wir den Aufdruck „Premium-Qualität“, „100% Chio-Geschmack“ und „ohne Geschmacksverstärker“ gelesen hatten, harrten wir erwartungsvoll dem „Plopp“ beim Öffnen.

Wir stürzten uns auf die Sauce und dippten was das Zeug hielt – doch dann kamen ernüchternde Blicke und die ersten fragten: „Was ist das?“ Auch ich biss herzhaft hinein und fragte mich ebendiese Frage. Eine solche Geschmacksrichtung hatte von uns noch niemand zuvor erlebt. So hatten wir große Mühe, den Geschmack, den wir vorfanden, zu beschreiben. Die Versuche reichten von „wie Spachtelmasse“, „schmeckt irgendwie nach geschmolzenen Autoreifen“ bis hin zu „ein bisschen verpuppt“ und „alte Socken in Lösungsmittel“ (die Betroffenen gaben allerdings zu, noch nie Autoreifen, Socken oder Spachtelmasse probiert zu haben, insofern sollte man das nicht auf die Goldwaage legen). Immerhin waren wir sehr froh darüber, dass keine Geschmacksverstärker verwendet wurden, denn wer weiß, was geschmacksverstärkte alte Socken oder Autoreifen bei uns angerichtet hätten...

Jedenfalls waren wir uns einig: Dieser Dip schmeckt nach allem Möglichen, nur nicht nach Avocado – doch genau das erwartet man eigentlich von *Guacamole* = *Avocado-creme* (siehe Lexikon). Die Enttäuschung war groß, und auf dem Etikett fand ich auch die Erklärung dafür: Der Dip besteht zum größten Teil aus Wasser, Crème fraiche, Joghurt, Schmelzkäse, Paprika, Zwiebeln und allen möglichen Mittelchen (Verdickungsmittel, Festigungsmittel, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel, Emulgatoren, Farbstoffen, usw.) und dann – uff! – immerhin doch zu **1%** aus **Avocadopüree**. Im gesamten Glas von 200 ml Inhalt befinden sich demnach 2 ml Avocado, was etwa 1/3 Teelöffel oder 1/10 Schnapsglas entspricht.

Nun fragten wir uns, ob diese 2 ml Avocado vielleicht im Glas verrutscht sein könnten, so dass niemand in den Genuss der Avocado kam, sondern einer nur Stabilisatoren, ein anderer nur Festigungsmittel, und wieder ein anderer vielleicht nur Antioxidationsmittel abbekommen hat, was die unterschiedlichen Geschmacksempfindungen erklären würde. Andererseits kann ich mir aber auch nicht vorstellen, dass die Inhaltsstoffe nicht vermischt, sondern neben- oder aufeinander im Glas liegen, denn sonst hätte es ja nicht diese einheitlich grüne Farbe. Bleibt als Erklärung nur: Dieser Dip **kann** einfach nicht nach Avocado schmecken, weil so gut wie keine Avocado drin ist!

Natürlich hätte ich vorher das Kleingedruckte lesen sollen, aber dazu fehlt mir beim Einkaufen die Zeit, und ich vermute, das geht vielen anderen genauso. Vielleicht wäre es hilfreich, diesen Dip umzubenennen, beispielsweise in *Grüne Sauce* – das klingt wert- und geschmacksneutral, weckt keine falschen Erwartungen und niemand kann nachher enttäuscht sein.

Stellen Sie sich vor, wir hätten zuvor nicht bereits andere Dips aus Ihrem Sortiment getestet und hätten geglaubt, dass **dies** der „100% Chio-Geschmack“ wäre: Niemand von uns würde vermutlich je wieder eines Ihrer Produkte kaufen. Aber glücklicherweise ist das ja gerade noch gut einmal gegangen.

Schließlich haben wir noch gemeinsam ein Brainstorming gemacht, ob man diesen Dip nicht auch völlig neuen Anwendungsgebieten zuführen könnte. Eine Idee war beispielsweise, ihn – wenn er denn schon nach Spachtelmasse schmeckt – konsequenterweise (natürlich unter anderem Namen und mit anderer Aufmachung) auch als Spachtelmasse oder Fugenfüller in Baumärkten anzubieten. Eventuell müssten Sie nur noch etwas mehr Verdickungs- und Festigungsmittel dazugeben, dafür könnten Sie ja auf ein paar Prozent Paprika oder Crème fraiche verzichten, was sich sicher auch günstig auf die Produktionskosten auswirken dürfte. Allerdings müsste man sich noch überlegen, wie man die Haltbarkeit verbessert... solange dieses Problem nicht gelöst ist, scheidet diese Idee leider aus (obwohl grüne Spachtelmasse bestimmt eine Marktlücke wäre: meine Oma hat z.B. so ein grün gestrichenes Badezimmer und findet einfach keine passende Spachtelmasse dafür).

Wir hatten noch eine andere und vermutlich viel bessere Idee: Diese Creme könnte auch als *Beauty-Maske* angeboten werden – noch ein paar Gurkenscheiben obendrauf, und dann sieht das schon ganz professionell aus. Außerdem täten die enthaltenen Stabilisatoren und Emulgatoren auch der Haut sehr gut, und da die Maske nach maximal einer Stunde wieder abgenommen (bzw. aufgeessen) würde, gäbe es auch keine Probleme mit der Haltbarkeit. Hier tun sich ungeahnte Umsatzpotentiale auf!

Weil wir alle diese Anregung große Klasse finden, wollte ich ihn an Sie weitergeben und hoffe, Ihnen hiermit gedient zu haben.

Mit freundlichen Grüßen