



besser leben ☰

40 Extra für Dich | **44** Al dente
49 Schokopudding: teuer oder billig?



Extra für Dich

Individuelle Lebensmittel als Geschenk

Der eine mag keine Rosinen im Müsli, der Zweite liebt die Kombination aus Brezeln und Schokolade und ein Dritter hat eine Vorliebe für eine ganz spezielle Kaffeernote. Auch wenn es meist nicht ganz günstig ist: Jeder kann sich seine Lebensmittel selbst zusammenstellen lassen – und an Weihnachten vielleicht auch andere mit personalisierten Geschenken glücklich machen.



Das Fest der Liebe ist schon so nah und Sie wissen wieder einmal nicht, was Sie schenken sollen? Im Internet gibt es eine Fülle an Plattformen, auf denen Lebensmittel ganz individuell konfiguriert werden können. „Damit schenkt man jemandem etwas ganz Besonderes und sehr Persönliches“, sagt Trendbeobachter Mathias Haas. „Darum sind individualisierte Produkte auch so beliebt: Man hebt sich von der Masse ab.“ Das hat allerdings seinen Preis: „Es gibt keine Faustregel dafür, um wie viel personalisierte Produkte teurer sind als die von der Stange“, sagt Haas. „Aber das Dreifache kann es locker sein.“



Preis der Individualität

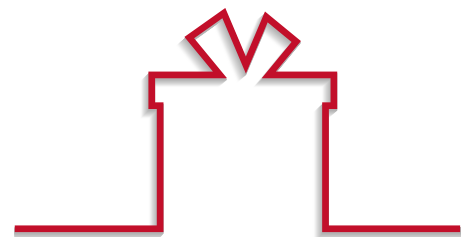
Geht es beispielsweise um Schokolade, gibt es nach oben kaum eine Grenze: Bei Chocri, einem Anbieter für individuelle Schokoladentafeln, liegt der Grundpreis für die 100-Gramm-Tafel bei 4 Euro. Dafür sind 6 Zutaten inklusive, zum Beispiel Gummibärchen, Orangepfeffer, Ananas- und Erdbeerstückchen, Buchstabenstreu deco und geschrotete Kaffeebohnen. Je nach Verpackung kommt noch 1 Euro dazu und erst ab 30 Euro Einkaufswert bestellt man portofrei. Im Supermarkt beginnen die Preise für eine Tafel Schokolade schon bei unter 1 Euro. Die Geschmacksrichtung ist dafür aber 08/15. Für den Alltag mögen die individualisierten Produkte also oft deutlich zu teuer sein – aber Weihnachten ist eben nur einmal im Jahr.

Lebensmittel, die sich individuell anpassen lassen, gibt es von großen Firmen ebenso wie von kleinen Anbietern. **Tchibo** beispielsweise lässt kreative Webseitenbesucher Kaffeesorten selbst mischen. Den Mahlgrad kann man ebenfalls selbst bestimmen und ein Etikett gestalten. Auch **M&M Schokolinsen** können Individualisten selbst kreieren, angefangen bei der Farbe über das Bild bis zu einem aufgedruckten Text. ▶

Einzigartig: Individuelle Lebensmittel sind lecker, haben aber ihren Preis – oft das Dreifache und mehr.

verbraucher**tipp**

Einige Anbieter haben eine Rabattkategorie unter anderem für B-Ware. Das kann bei Schokolade eine zerbrochene Tafel sein, die deshalb nicht mehr ausgeliefert werden kann. Diese Produkte sind günstiger, können aber nicht individuell gestaltet werden. Wer knapp unter der Mindestbestellgrenze fürs portofreie Liefern liegt, kann damit diese Hürde nehmen.





Widerrufsrecht

Einen Haken haben die selbstkonfektionierten Produkte allerdings: „Der Händler kann das Widerrufsrecht ausschließen“, sagt Georg Tryba von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Hat der Käufer in sein Müsli also beispielsweise Erdnüsse gemischt und erfährt nach der Bestellung, dass er aus gesundheitlichen Gründen besser keine Erdnüsse mehr essen sollte, kann er seine individuelle Müsliart nicht mehr zurückgeben. „Das ist natürlich anders, wenn das Produkt einen Mangel hat“, sagt Tryba. Macht der Käufer also seine bestellte Müslipackung auf und findet dort Schimmel, steht ihm eine Neulieferung zu. „Alternativ kann er das Geld zurückfordern“, sagt Tryba.



Rückgabe: Gefällt das persönlich zusammengestellte Geschenk nicht, ist es schwierig mit der Rückgabe. Diese können Händler – verständlicherweise – ausschließen.

Buntes Angebot

Wer zu Weihnachten lieber kleine Händler unterstützen möchte, findet personalisierte Lebensmittel jeglicher Art:

Marmelade: Erdbeermarmelade kann jeder. Bei **MeMarmelade** kann man aber bis zu vier Fruchtarten mischen. Wie wäre es beispielsweise mit Ananas, Erdbeere, Rhabarber und Heidelbeere? Dazu noch etwas Kokosflocken, Mandeln und gehackte Haselnüsse? Beim **Marmelädchen** gibt man in einem Menü seinen Geschmack an: Mag man Beeren, Steinfrüchte, Blüten? Welche Farbe soll die Marmelade haben? Eher süß oder doch säuerlich? Und wie soll sie veredelt sein? Mit Vanille oder Pfeffer? Am Ende bekommt man dann aus der Produktpalette einige Sorten vorgeschlagen. So ist die Marmelade zwar nicht ganz individuell, aber doch anders als die aus dem Supermarkt.

Müsli: Haferflocken mit Roggenflocken, getrockneten Sauerkirschen, Hanfsamen und Espresso Dragees – das ist nur eine von vielen möglichen Müsli-Mischungen, die man sich oder seinen Liebsten im Internet selbst zusammenstellen kann. Selbst gemischte Müslis bietet beispielsweise die **Müsli Mühle** an, die **Göttinger Müsli Company**, **Müsli.de** und **MyMuesli**. MyMuesli hat im September eine

App herausgebracht, um das eigene Müsli auch am Smartphone mischen zu können.

Brot: Nicht nur zu Weihnachten, sondern auch für Allergiker interessant ist das Angebot der Kunstmühle Hofmeir im bayrischen Fahlentbach. Dort kann man nämlich seine eigene **Brotbackmischung** zusammenstellen: beispielsweise Dinkelvollkornmehl gemischt mit Roggenvollkornmehl, Bio-Emmer gemahlen und Bio-Amaranthflocken – oder auch ganz anders. Salz und Bio-Trockenhefe liegen den Mischungen schon bei. Wem das zu viel Auswahl ist, der kann eine der vorgefertigten Backmischungen kaufen, beispielsweise das eher süße Damengedeck oder „Back dein Bier“. Jener Mischung muss man nur noch das Bier seiner Wahl zugeben, kneten und backen – fertig.

Pralinen und Schokolade: Das Äußere von Pralinen und Schokolade kann man beispielsweise in der **Schokoladendruckerei** gestalten: Dort werden essbare Fotos auf die Naschereien gedruckt. Bei **My Choc** lässt sich die runde Zartbitterschokoladentafel zum Beispiel mit Rosenblütenstückchen, Silberperlen und Wasabi-Erdnüssen verfeinern. Ähnliche Kombinationen – aber auch ganz andere – sind bei **Chocri** möglich.

Alkoholisches: Soll's eher spritzig sein? Hopfenbetont? Hell oder dunkel? Auf **Bierzuliebe** können Genießer ihr Bier nach ihrem Geschmack konfigurieren. Auch bei Whiskey gibt es eine Möglichkeit, den Geschmack zu beeinflussen. Dafür benötigt man aber Zeit, denn Whiskey muss reifen. Wie lange, das bestimmt im **Nürnberger Altstadt** der Kunde. In der Regel aber mehrere Jahre, sodass man heute bestellten Whiskey frühestens im nächsten Jahr verschenken könnte, eher später. Wählen kann man außerdem das Fass. Die Lagerung in bereits gebrauchten Fässern unterstreicht die Entwicklung bestimmter Noten, etwa Portwein, Sherry oder Bourbon. Ein 30 Liter Fass ergibt etwa 50 Halbliterflaschen.

Tee: Kräutertee gemischt mit Haselnussblättern, Nana-Minze, Holunderblüten und Ingwer – eine von vielen Teemischungen, die man im Internet selbst zusammenstellen kann. ▶



Wurst: Schwein, Rind oder gemischt? Mit Mais oder Paprika? Oder lieber mal völlig anders, mit Schokolade oder Gummibärchen? Mettwurst ganz auf den eigenen Geschmack angepasst gibt es bei meine-mettwurst.de. Die **Metzgerei Böbel** bietet auch Bratwurst für den individuellen Geschmack oder Leberwurst.

Für wen das Richtige noch nicht dabei war, findet bei Egoo.de weitere Ideen und Shops unter anderen für Wein, Saft oder Rollbraten.

verbrauchertipp

Denken Sie daran, frühzeitig zu bestellen, da viele Lieferzeiten länger als drei Werktage sind. Je nach Anbieter sparen Sie ab einer bestimmten Einkaufssumme das Porto: Beschenken Sie also die ganze Familie mit Produkten von einem Anbieter, sparen Sie Geld und eventuell Zeit.

Qual der Wahl

„Obwohl die Kunden es sehr schätzen, Produkte selbst konfektionieren zu können, sind viele von der Auswahl überfordert“, sagt Trendbeobachter Haas. Darum bieten zwar viele Unternehmen im Netz ein Tool an, um Müsli, Brotbackmischungen oder Kaffee selbst zu mixen. „Das eigentliche Geld machen sie aber mit den Zusatzprodukten“, weiß Haas. Heißt: Die Unternehmen bieten dem Nutzer die große Freiheit. Der entscheidet sich allerdings oft für ein Produkt, das der Anbieter schon fertig gemischt hat. „Der Kunde nimmt also beispielsweise lieber eine Brotbackmischung, die seinem Geschmack sehr nahe kommt, als dass er selbst aus einer schier endlosen Vielfalt die optimale Mischung zusammenstellt“, sagt Haas.

Diese Erfahrung hat auch Müller Martin Hofmeir gemacht. Er bietet darum 14 Standard-Backmischungen für Einsteiger ins Brotbacken an. Der Konfigurator werde eher von den Kunden genutzt, die schon mehrere Brote gebacken haben und jetzt mit den Zutaten experimentieren möchten. Auch ein besonderer Anlass kann Grund sein, dass sich die Kunden näher mit einem Online-Konfigurator auseinandersetzen: eine Hochzeit beispielsweise, ein runder Geburtstag oder Weihnachten. Dann mischt jeder Kunde gern selbst, denn jetzt will er sich beziehungsweise seinen Liebsten ja etwas ganz Besonderes gönnen.

■ von Bettina Blaß

Mehr zum Thema

„Superfoods – Sinnvoll oder überflüssig“ in verbraucherblick 01/2016

„Jeder isst anders – Gesunde Ernährung ist relativ“ in verbraucherblick 01/2016

