



Pressemitteilung 11.9.2020

## Top im Empathic Food Testing!

*Moin Bio Bäckerei aus Glückstadt testet die Wirkung ihrer Produkte auf Kunden.*

Die Moin Bio Backwaren GmbH wirbt mit dem Versprechen der seelischen Qualität ihrer Backwaren: Gut für Leib und Seele! Können Verbraucher diese Qualität wahrnehmen?

Dieser Frage ging im Auftrag von Moin die WirkSensorik GmbH in Darmstadt in einem Test nach und kam zum Ergebnis:

Die positive Wirkung von MOIN Backwaren lässt sich direkt wahrnehmen.

Getestet wurden MOIN Bio Vollkorn Krustis im Vergleich zu konventionellen Mehrkornbrötchen und MOIN Bio Lachs Taschen im Vergleich zu konventionellen Lachs-Spinat-Blätterteigtaschen.

Alle TesterInnen erhielten eine kurze Einführung in den Prozess der achtsamen Verkostung und nahmen an dem sogenannten „Body Scan“ teil, einer Übung zur Beruhigung der Gedanken und Erhöhung der Körperwahrnehmung.

Im Anschluss wurden gleiche Proben unter gleichen Testbedingungen blind verkostet. Die TeilnehmerInnen hatten 40 Minuten Zeit, eine freie Beschreibung des Ersteindrucks stichwortartig zu notieren und danach einen Fragebogen mit 12 Merkmalen (wie z.B. wach-müde, leicht-schwer oder wohlig-unwohl) auszufüllen.

Sowohl der Expertentest mit 14 geschulten Testern wie auch der Konsumententest mit 25 TeilnehmerInnen kam zu positiven Ergebnissen.

Die Wirkung der MOIN Krustis wurde z.B. mit Merkmalen wie „hell“, „wohlig“ und „wach“ bewertet.

Beim Konsumententest waren Unterschiede zwischen den TeilnehmerInnen festzustellen, je nachdem wie oft sie Bio-Produkte kaufen. KonsumentInnen mit häufigem Bio Konsum kamen zu ähnlich klaren Ergebnissen wie das Expertenpanel. Bio-KonsumentInnen fühlten sich nach dem Verzehr von MOIN Krustis signifikant leichter und wacher als nach dem konventionellen Brötchen.

Auch beim zweiten Produktpaar fühlten sich die Testpersonen und Bio-KonsumentInnen nach dem Verzehr des MOIN Gebäcks deutlich besser als nach dem Verzehr des Vergleichsprodukts, wobei hier die Unterschiede geringer ausfielen.

„Dass Kunden nicht nur den Geschmack unserer Backwaren schätzen, sondern auch wahrnehmen, dass ihnen die Produkte gut tun, freut uns natürlich sehr und bestätigt uns in unserer Arbeit“, so Geschäftsführerin Brigitta Sui Dschen Mattke. Moin ist davon überzeugt, dass auch ungeübte KonsumentInnen dazu in der Lage sind, Wirkungen von Lebensmitteln wahrzunehmen, die über Geschmack und Konsistenz hinausgehen. „Ein Schulfach ‚Achtsames Essen‘ würde Menschen im Umgang mit Lebensmitteln viel souveräner machen, keine Chance mehr für Junkfood!“ so Jule Prothmann, Projektmanagerin bei Moin.

Moin will das Empathic Food Testing in Zukunft zur Wahrnehmungsschulung für Mitarbeiter und Kunden anbieten und auch zur Produktentwicklung nutzen.

[Download detaillierte Testergebnisse](#)

[Informationen zum Testverfahren](#)

*Pressekontakt:*

*Brigitta Sui Dschen Mattke*

*[b.mattke@moin.eu](mailto:b.mattke@moin.eu)*

*04124-89002-27*

*[www.moin.eu](http://www.moin.eu)*



# Körperwirkungsbild

MOIN BIO VOLLKORN KRUSTIS

MEHRKORNBRÖTCHEN  
KONVENTIONELL

aufrecht/  
hell/offen (19)

aufrecht/hell (7)

belebend/wach/klar (9)

dumpf/dunkel (10)

friedlich/leicht/  
Freude (8)

schwer/  
zusammenfallen (10)

Brust weitend/  
tiefer Atem (10)

verdichtend/  
zusammenziehend (4)

beruhigend/  
entspannend/  
wohlig (10)

unruhig/  
nervös (10)

gutes Körpergefühl/  
bei mir/Hülle (9)

ruhig (3)

kühl (2)

Innen gespürt (4)

Strömen/Bewegung (8)

Strömen (3) warm (9)

warm (9)

guter Stand (9)

guter Stand (9)

Körperwirkungsbild: Ergebnisse der freien Beschreibung durch 14 geschulte Beobachter.

Die Anzahl der Begriffsnennungen steht in Klammern.

Merkmale, die bei einer Probe hervortreten, sind durch kräftigere Farbtöne markiert. Als neutral bewertete Begriffe sind grau markiert.

- Positive Merkmale
- Neutrale Merkmale
- Negative Merkmale