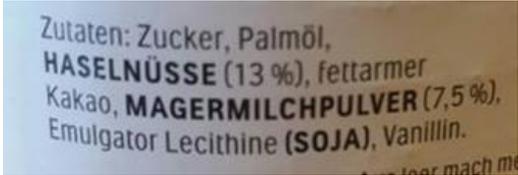
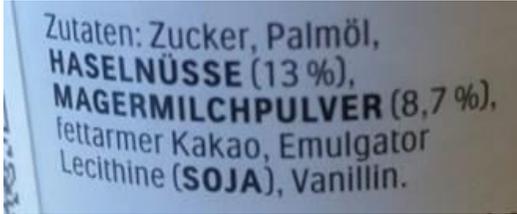
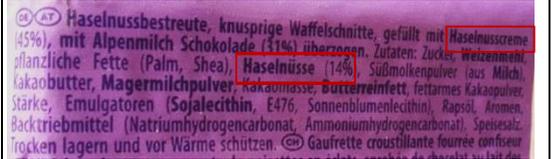
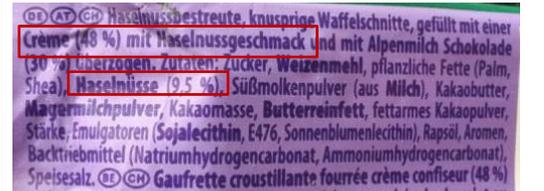


»DOWNGRADING-LISTE«

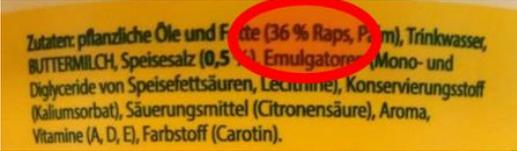
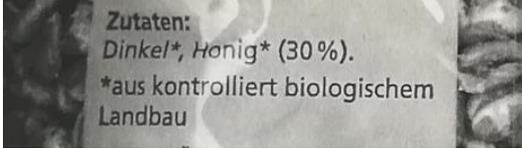
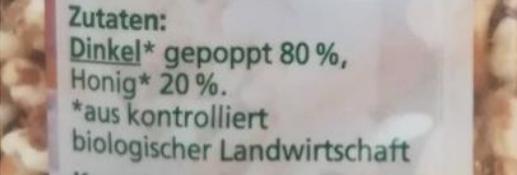
LEBENSMITTELINDUSTRIE SPART AN DEN WERTVOLLEN ZUTATEN

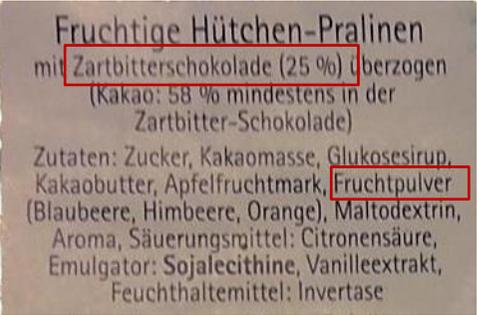
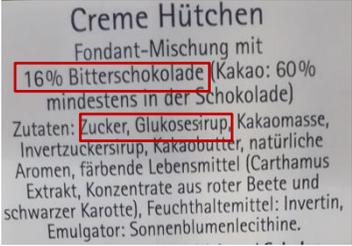
| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller  | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)   | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|---|---|---|--|
| 1   | Nutella<br>Nuss-Nougat-Creme Ferrero<br> | MHD 03.11.2016<br> | MHD 18.08.2018<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Kakao, von ca. 8,4 % auf ca. 7,4 %</li> <li>• mehr Zucker, von 55,9 % auf 56,3 %</li> <li>• mehr Magermilchpulver, von 7,5 % auf 8,7 %</li> </ul> | <p><b>Ferrero Facebook-Post (9.11.2017):</b><br/>                     „Die Feinjustierung betrifft nur einen minimalen Anteil des gesamten Produktes.“</p>  <p><b>Wir meinen:</b> Ferrero lässt die Art der Veränderung im Dunkeln und benutzt den bagatellisierenden, eher technischen Begriff „Feinjustierung“. Die vzhh hat den Kakaogehalt von Nutella im Januar 2018 im Labor untersuchen lassen. Kakaogehalt vorher: ca. 8,4 %; jetzt ca. 7,4 %</p> |

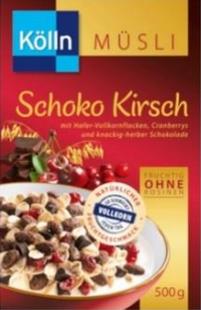
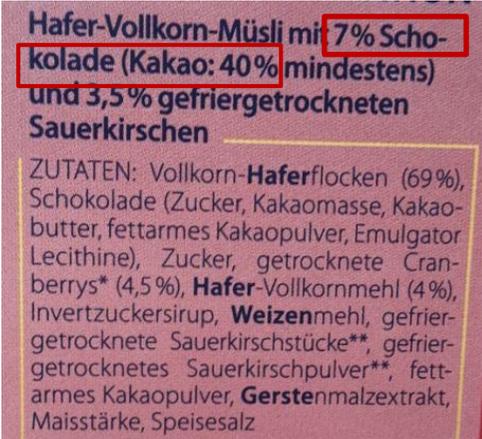
| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)   | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)   |
|-----|--|---|---|---|
| 2   | <p>Homann<br/>Milder Eiersalat<br/>Homann<br/>Feinkost GmbH<br/>(Unternehmens-<br/>gruppe Theo<br/>Müller)</p>  | <p>MHD 05.10.2017</p>  | <p>MHD 02.11.2017</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Eier, statt 58 % nur noch 50 %</li> <li>• mehr Zusatzstoffe: zwei Konservierungsstoffe Natriumbenzoat (E 211) und Kaliumsorbat (E 202)</li> <li>• positiv: weniger Salz, statt 1,8 % nur noch 0,61 %</li> </ul> | <p><b>Antwort Homann Feinkost auf Anfrage einer Verbraucherin (14.11.2107):</b><br/> <i>(...) „Der verbesserte milde Eiersalat enthält eine besonders milde Salat-Mayonnaise und einen feineren Eischnitt. Außerdem wird auf Salz und die Zugabe von Sahne verzichtet. (...) Die optimierten Rezepturen wurden als geschmacklich ausgewogen bewertet, so dass wir uns zur Markteinführung entschlossen haben.“ (...)</i></p> <p><b><u>Vollständige Antwort von Homann auf Anfrage einer Verbraucherin, die der vzhh zur Verfügung gestellt wurde.</u></b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>         Kein Hinweis auf die Reduzierung des Eieranteils im Antwortschreiben zur „Neuen Rezeptur“. Angeblich auch mit weniger Eiern geschmacklich ausgewogen. Der Eieranteil betrug in einer früheren Version sogar noch 63 %.</p> |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)   |
|-----|--|---|--|---|
| 3   | Milka Nussini<br>Waffelschnitte<br>Mondelez<br> | MHD 04.11.2017<br> | MHD 11.01.2018<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Haselnüsse, statt 14 % nur noch 9,5 %</li> <li>• keine Haselnusscreme mehr, nur noch Creme mit Haselnussgeschmack</li> </ul> | <p><b>Antwort von Mondelez auf unsere Anfrage (24.05.2017):</b><br/>                     „Wir entwickeln unser Sortiment stetig weiter, um unseren Konsumenten Geschmackserlebnisse zu bieten, die mit dem Zeitgeist gehen. Im Bereich Snacking hat sich einiges getan, so dass wir unser Riegel-Sortiment modernisiert haben. (...)Produkte zeitgemäß weiter zu entwickeln ist üblich und gehört zur Pflege eines modernen Produktangebotes.“</p> <p><b>Vollständige Stellungnahme Mondelez</b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     „Zeitgemäße Geschmackserlebnisse bieten“ ist eine ungenierte Umschreibung für Downgrading. Im neuen kleineren Riegel ist – im Gegensatz zum alten Produkt – insgesamt nur noch gut die Hälfte (58 Prozent) der Haselnüsse enthalten. Daher ist es auch keine Haselnusscreme mehr, sondern nur noch eine Creme mit Haselnussgeschmack.</p> |

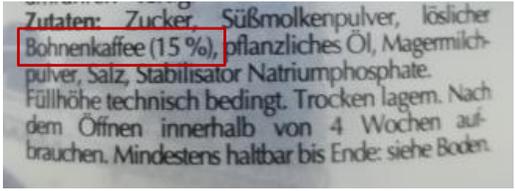
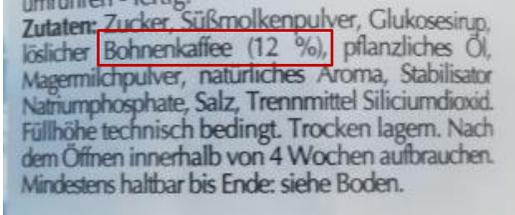
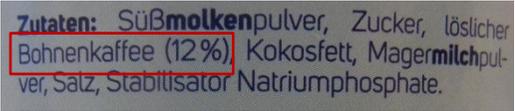
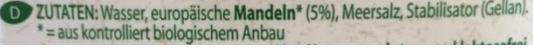
| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste  | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|--|--|--|--|
| 4   | Vitalis<br>Früchtemüsli<br>Dr. Oetker<br><br> | MHD 11.2017<br><br> | MHD 12.2017<br><br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mehr gezuckerte Früchte</li> <li>• höherer Zuckergehalt, statt 26 % jetzt 27 %</li> <li>• weniger Vollkorn, statt 52 % nur noch 47,5 %</li> <li>• positiv: kein zugesetztes Aroma mehr</li> </ul> | <p><b>Antwort von Dr. Oetker auf unsere Anfrage (13.02.2017):</b><br/> <i>„Dr. Oetker hat im Januar 2017 die Rezeptur des Vitalis Früchtemüslis verbessert. Unsere Verbraucher hatten uns in Befragungen und Sensoriktests signalisiert, dass sie das Müsli von der Konsistenz her weicher und mit einem intensiveren Fruchtgeschmack wünschen. Wir haben die Rezeptur daher auf eine neue spezielle Flockenmischung und eine besondere Fruchtcomposition umgestellt. So wurden zum Beispiel eher geschmacksneutralere Früchte wie geröstete Bananenscheiben und getrocknete Feigenstücke durch intensiver schmeckende Fruchtarten wie Cranberrys oder getrocknete Papayastücke ausgetauscht, ohne den Gesamtfruchtgehalt von 40% zu ändern.“</i></p> <p><b><u>Vollständige Stellungnahme Dr. Oetker</u></b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Durch die gleichzeitige Füllmengenreduzierung von 600g auf 500g sind jetzt weniger Früchte pro Packung enthalten. Wieder sind angeblich die Verbraucher schuld, die sich „intensiv schmeckende Fruchtarten“ wünschen. Aber zusätzlich gezuckerte Früchte sind aus unserer Sicht keine „intensiver schmeckenden Trockenfrüchte“, sondern vor allem zuckrig schmeckende Süßigkeiten.</p> |

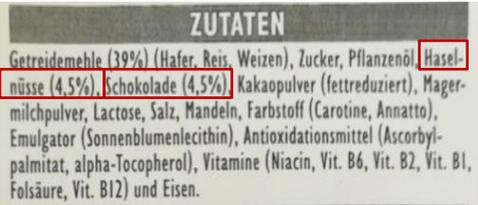
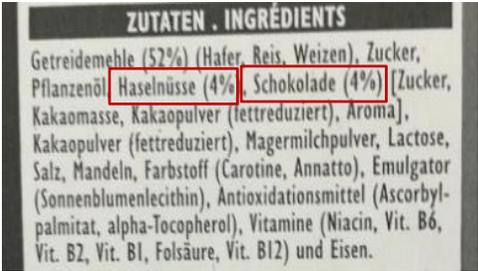
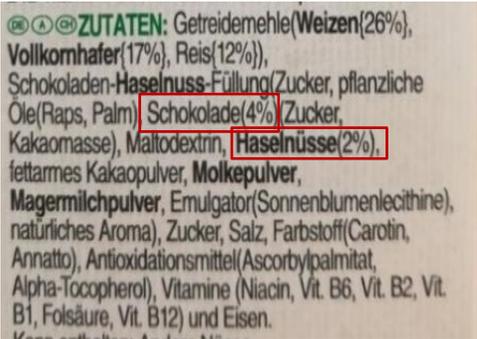
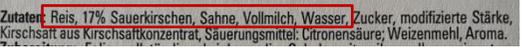
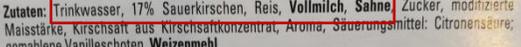
| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller  | Alte Zutatenliste  | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|---|--|--|--|
| 5   | Rama<br>Dreiviertelfettmargarine 60%<br>Unilever<br> | Produkt vom Frühjahr 2017<br> | MHD 01.11.17<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Rapsöl, statt 46 % nur noch 36 %</li> <li>• mehr Trinkwasser</li> </ul>          | <p><b>Antwort von Unilever auf unsere Anfrage (31.08.2017):</b><br/>                     „Wir arbeiten kontinuierlich daran, die Marke Rama aktuell zu halten und den Bedürfnissen der Verbraucher mit der Marke Rama zu entsprechen. Unsere Konsumenten bevorzugen eine leichte und cremige Textur. Wir haben daher die Zusammensetzung der klassischen Rama überarbeitet: Der Fettgehalt ist geringer, Buttermilch und eine leichter schmelzende Fettmischung machen das Produkt insgesamt cremiger.“</p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Unilever</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Die „Bedürfnisse der Verbraucher“ sind eine Ausrede dafür, dass wertvolles Rapsöl eingespart und durch Wasser ersetzt wurde.</p> |
| 6   | Rewe Bio<br>Honig-Dinkel<br>Eigenmarke<br>Rewe<br> | Produkt von 2009<br>         | MHD 12.04.2018<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Honig, statt 30 % nur noch 20 %, das ist ein Drittel weniger Honig</li> </ul> | <p><b>Antwort von Rewe auf unsere Anfrage (02.02.2018):</b><br/>                     „(...) [Es] ist branchenüblich, dass Rezeptur, Verpackung, Grammatik und Preis angepasst werden.“</p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Rewe</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Obwohl weniger Honig enthalten ist, heißt das neue Produkt „Honig-Dinkel“. Vorher war die Bezeichnung „Dinkel-Pops“. Auf das Gesamtprodukt bezogen gingen 10 % Honig verloren, aber trotzdem wurde der Name mit dieser wertgebenden Zutat „aufgehübscht“.</p>   |

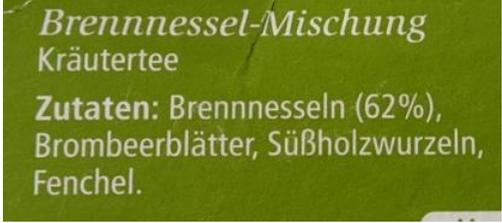
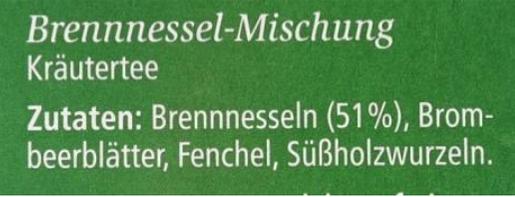
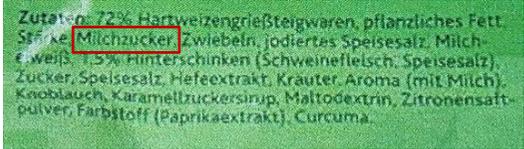
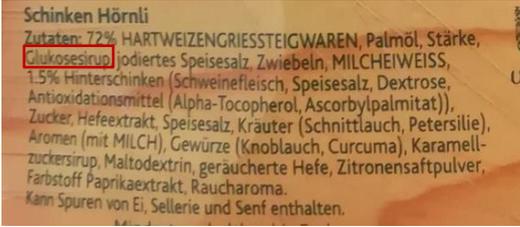
| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)   | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|--|---|---|--|
| 7   | Arko<br>Hütchen-Pralinen<br>arko GmbH<br><br> | MHD 24.03.2018<br><br> | MHD 31.05.2018<br><br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Zartbitterschokolade, statt 25 % nur noch 16 %.</li> <li>• mehr Zuckeranteil, statt 66 % jetzt 73 %</li> <li>• kein Fruchtpulver und kein Apfelmark mehr, stattdessen Aromen</li> </ul> | <p><b>Antwort von Arko auf eine Verbraucheranfrage (30.08.2017):</b><br/> <i>„Ein Produkt muss, um [bei Arko] bestehen zu können, verschiedene Kriterien erfüllen. Diese sind [...] qualitativer [und] wirtschaftlicher Natur. Selbstverständlich versuchen wir dabei immer den Geschmack unserer Kunden zu treffen. Bei unseren Cremehütchen mussten wir leider den Lieferanten wechseln, weil er diesen Artikel aus der Produktion genommen hat. Daher auch die veränderte Rezeptur, Grammatik und Preiserhöhung, welche bedauerlicherweise nicht nur bei uns liegt[...].“</i></p> <p><b><u>Vollständige Stellungnahme Arko auf Anfrage eines Verbraucher, die der vzhh zur Verfügung gestellt wurde</u></b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Arko stellt sich als das Opfer seiner Lieferanten dar, die angeblich die Rezeptur bestimmen. In der Regel legt aber der Auftraggeber die Produktzusammensetzung fest. Verkehrte Welt bei Arko?</p> |

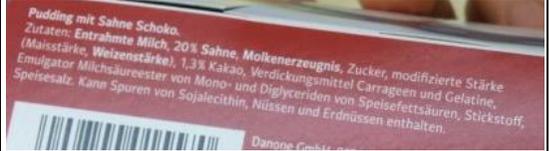
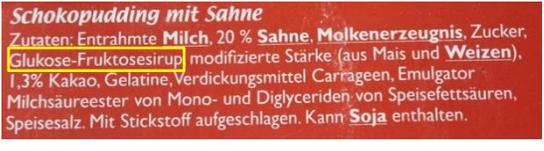
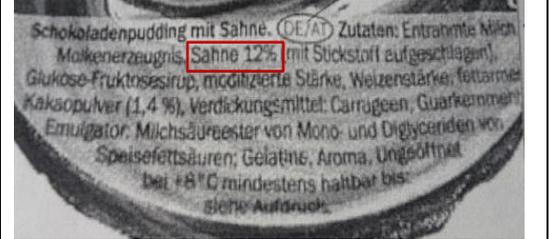
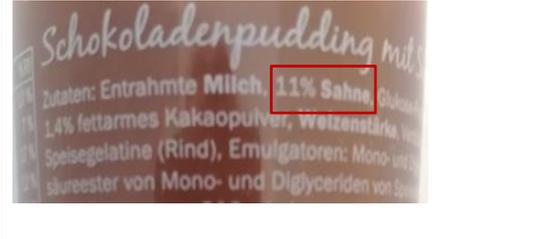
| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller  | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)   |
|-----|---|---|--|---|
| 8   | <p>Köln Müsli Schoko-Kirsch<br/>Peter Köln GmbH</p>  | <p>MHD 16.02.2010</p> <p>Hafer-Vollkorn-Müsli mit 10% feinherber Schokolade und 2% gefriergetrockneten Sauerkirschen</p> <p>ZUTATEN: Vollkorn-Haferflocken (67%), Schokolade (Kakao: 60% mindestens, Kakaomasse, Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithine), Hafer-Vollkornmehl, Honig, Rohr-Rohrzucker, Zucker, Weizenmehl, getrocknete Cranberrys, gefriergetrocknete Sauerkirschen, fettarmes Kakaopulver, Maisstärke, Gerstenmalzextrakt, Sauerkirschsafkonzentrat, Glukosesirup, Reismehl, jodiertes Speisesalz, pflanzliches Öl (ungehärtet), Aroma</p> | <p>MHD 06.09.2018</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Schokolade, statt 10 % nur noch 7 %</li> <li>• weniger Kakao in der Schokolade, statt 60 % nur noch 40 %</li> <li>• positiv: weniger Zucker, statt 17,1 % jetzt 16 %</li> <li>• mehr Vollkorn-Haferflocken, statt 67 % jetzt 69 %</li> </ul> | <p><b>Antwort von Köln auf unsere Anfrage (05.02.2018):</b><br/> <i>„Auch wird [...] eine Schokolade mit einem niedrigeren Kakaogehalt eingesetzt. Mit dieser Anpassung entsprechen wir dem Wunsch unserer Verbraucher nach einem weniger intensiven Schokoladengeschmack, dem zugleich durch eine Verringerung des Schokoladenanteils Rechnung getragen wurde.“</i></p> <p><b>Vollständige Stellungnahme Köln</b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>         Wieder sind die Verbraucher schuld, sie wünschen sich angeblich bei einem „Schoko-Kirsch-Müsli“ weniger Schokoladengeschmack. Wer Schoko-(Kirsch-)Müsli kauft, möchte der wirklich, dass weniger Schokolade mit zusätzlich noch geringerem Kakaoanteil enthalten ist? Übrigens sind mehr getrocknete Cranberrys als gefriergetrocknete Sauerkirschen im „Kirsch-Müsli“ enthalten.</p> |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller  | Alte Zutatenliste  | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)   | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|---|--|---|--|
| 9   | Weight Watchers,<br>Mini Frikadellen<br>Hersteller:<br>Landhof<br> | Produkt vom November 2009<br><b>Mini Frikadellen</b><br>Zutaten: Schweinefleisch 80% z.T. fein zerkleinert, Zwiebeln, Paniermehl (Weizenmehl, Salz, Hefe), Eiklar, Wasser, jodiertes Speisesalz, Gewürzextrakte, Glucosesirup, Lactose, Gewürze (enthält Senfmehl), Kräuter, Dextrose, Stabilisator: Trinatriumcitrat. | MHD 03.02.2018<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>weniger Schweinefleisch, statt 80 % nur noch 75 %</li> <li>dafür mehr Wasser</li> </ul> | <p><b>Antwort von Weight Watchers auf unsere Anfrage (02.02.2018):</b><br/>                     „Die Änderungen sind [...] primär auf einen Wechsel beim Lizenznehmer zurückzuführen. Jedes Lebensmittelunternehmen bringt seine Expertise [...] mit ein, um den Verbraucherwünschen gerecht zu werden. Entsprechend variieren [...] Rezepturen von Hersteller zu Hersteller.“</p> <p><b>Vollständige Stellungnahme Weight Watchers</b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Weight Watchers stellt sich als Opfer seiner Lieferanten dar, die angeblich die Rezeptur bestimmen und die Verbraucherwünsche kennen würden. In der Regel legt aber der Auftraggeber die Produktzusammensetzung fest. Verkehrte Welt bei Weight Watchers?</p> |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste  | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)   | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|--|--|---|--|
| 10  | Krüger<br>Cappuccino Fein & Cremig<br>Krüger GmbH<br><br> | MHD 06.2012:<br><br>MHD 02.2013:<br> | MHD 02.2018<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger löslicher Bohnenkaffee, statt 15 % nur noch 12 %,</li> <li>• mehr Zucker, von 60,4 % auf 65,2 %</li> </ul>  | <p><b>Antwort von Krüger auf unsere Anfrage (26.01.2018):</b><br/>                     „Im Rahmen von kontinuierlich stattfindenden Sensorik Tests sind wir bemüht, den „Geschmack des Verbrauchers“ zu treffen.“</p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Krüger</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Angeblich sind wieder die Kunden schuld, die im Cappuccino weniger wertgebenden Kaffee erwarten.</p>   |
| 11  | Provamel,<br>Mandeldrink<br>ungesüßt<br>Alpro<br><br>   | Verbraucherfoto Juni 2017<br>   | MHD 10.09.2018<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Mandeln, statt 6,5 % nur 5 %, das ist immerhin knapp ein Viertel weniger</li> <li>• Zusatzstoffe hinzugefügt, Stabilisator Gellan (E 418)</li> </ul> | <p><b>Antwort von Alpro auf unsere Anfrage (06.02.2018):</b><br/>                     „Durch unsere intensive Forschung haben wir eine Rezeptur mit größerer Produktstabilität, besserem Geschmacksprofil und angenehmerer Konsistenz entwickelt.“</p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Alpro</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Angeblich sind wieder die Kunden schuld, die sich über die instabile Produktqualität und den intensiven Mandelgeschmack beschwert haben.</p> |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller  | Alte Zutatenliste  | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)   |
|-----|---|--|--|---|
| 12  | Kellogg's,<br>Schoko-Tresor<br>Kellogg<br><br>                   | MHD 25.08.2008:<br><br><br><br>MHD 23.07.2009:<br><br> | MHD 16.08.2018<br><br><br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Haselnüsse, von 4,5 % erst auf 4 % und dann weiter auf 2 % gesenkt, also um mehr als die Hälfte verringert</li> <li>• weniger Schokolade, statt 4,5 % nur noch 4 %</li> <li>• keine Mandeln mehr</li> </ul> | <p><b>Stellungnahme fehlt</b><br/>                     Erste Anfrage von der Verbraucherzentrale Hamburg im Januar 2018. Drei weitere Versuche folgten, verbunden mit einer sehr komplizierten Kontaktaufnahme.</p>   |
| 13  | Tip Milchreis mit Kirschen in Sauce<br>Eigenmarke Real<br><br> | Produkt von 2009<br><br>  | Produkt von 2018<br><br><br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• mehr Wasser als Reis, da Wasser an erster Stelle</li> <li>• weniger Reis, Reis jetzt an dritter Stelle</li> <li>• mehr Zucker, statt 11,4 % jetzt 13 %</li> </ul>   | <p><b>Antwort von Real auf unsere Anfrage (07.02.2018):</b><br/>                     „Beim TiP Milchreis mit Kirschen in Sauce wurde im Jahre 2015 zur Optimierung der Konsistenz in Richtung Cremigkeit und Mundgefühl die Rezeptur verbessert. So wird nun mehr Vollmilch und Sahne mit einem höheren Fettgehalt verwendet.“</p> <p><b>Vollständige Stellungnahme Real</b></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Es wird nur mit „Cremigkeit und Mundgefühl“ argumentiert. Auf Fragen zum geringeren Reisgehalt und zum höheren Wasserzusatz wird nicht eingegangen.</p> |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|--|---|--|--|
| 14  | <p>Meßmer<br/>Brennnessel<br/>Mischung<br/>Meßmer Tee-<br/>Gesellschaft<br/>GmbH</p>  | <p>MHD 11.02.2019</p>  <p><b>Zutaten:</b> Brennnesseln (62%), Brombeerblätter, Süßholzwurzeln, Fenchel.</p>  | <p>MHD 20.11.2019</p>  <p><b>Zutaten:</b> Brennnesseln (51%), Brombeerblätter, Fenchel, Süßholzwurzeln.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>weniger Brennnesseln, statt 62 % nur noch 51 %</li> </ul>   | <p><b>Antwort von Meßmer auf unsere Anfrage (30.01.2018):</b><br/> <i>„Aufgrund der Verfügbarkeit des Rohstoffs Brennnessel in der geforderten UTZ-Qualität, musste bei dem Artikel die Zutat Brennnessel auf 51 % reduziert und die Rezeptur entsprechend optimiert werden, die Geschmacksrichtung ist dabei gleich geblieben.“</i></p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Meßmer</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>         Die Deklaration „Brennnessel-Mischung“ auf der Schauseite suggeriert einen hohen Brennnesselgehalt, nicht jedoch einen Gehalt von neuerdings nur noch 51 %.</p> |
| 15  | <p>Knorr<br/>Hütten Schmaus<br/>Schinken Hörnli<br/>Unilever</p>                    | <p>Produkt von 2009</p>  <p><b>Zutaten:</b> 72% Hartweizengrießteigwaren, pflanzliches Fett, Stärke, <b>Milchzucker</b>, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz, Milch, € weiß, 1,5% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz), Zucker, Speisesalz, Hefeextrakt, Kräuter, Aroma (mit Milch), Knoblauch, Karamellzuckersirup, Maltodextrin, Zitronensäurepulver, Farbstoff (Paprikaextrakt), Curcuma.</p> | <p>MHD 02.2019</p>  <p><b>Schinken Hörnli</b><br/> <b>Zutaten:</b> 72% HARTWEIZENGRISSTEGWAREN, Palmöl, Stärke, <b>Glukosesirup</b>, jodiertes Speisesalz, Zwiebeln, MILCHEIWEISS, 1,5% Hinterschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Antioxidationsmittel (Alpha-Tocopherol, Ascorbylpalmitat)), Zucker, Hefeextrakt, Speisesalz, Kräuter (Schnittlauch, Petersilie), Aromen (mit MILCH), Gewürze (Knoblauch, Curcuma), Karamellzuckersirup, Maltodextrin, geräucherte Hefe, Zitronensäurepulver, Farbstoff Paprikaextrakt, Raucharoma.<br/>         Kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kein Milchzucker mehr, stattdessen Glukosesirup</li> </ul> | <p><b>Antwort von Knorr auf unsere Anfrage (05.02.2018):</b><br/> <i>„Dass der Milchzucker nicht mehr in der Zutatenliste erscheint, steht im Zusammenhang mit dem Austausch von Zutaten, die für die Cremigkeit des Produktes sorgen.“</i></p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Unilever</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>         Ob getrockneter Glukosesirup wirklich zur Verbesserung der Cremigkeit führt oder als preiswertere Alternative zum Milchzucker verwendet wurde, bleibt offen.</p>   |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller   | Alte Zutatenliste   | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur)  | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)   |
|-----|--|---|--|---|
| 16  | Danone<br>Dany Sahne<br>Schoko<br>Danone GmbH<br>                   | MHD 28.11.2014<br>   | Produkt vom Januar 2018<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zusätzlicher Einsatz von Glukose-Fruktosesirup</li> </ul> | <p><b>Antwort von Danone auf unsere Anfrage (09.02.2018):</b><br/>                     „Bei Dany Schoko plus Sahne haben wir [...]die Rezeptur umgestellt und setzten [seitdem] Glukose-Fructose-Sirup ein. [...] Mit den Ende 2016 veröffentlichten Nutrition Commitments hat sich Danone zu noch besser messbaren und termingebundenen Zielen verpflichtet. Dazu gehören unter anderem Ziele bezüglich Zucker- und Gesamtkaloriengehalt bis 2020.“</p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Danone</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Danone will lobenswerter Weise bis 2020 den Gesamtkaloriengehalt in seinen Produkten reduzieren, hat nun aber Glukose-Fruktosesirup bei dieser Rezeptur hinzugefügt und das Produkt hat somit den gleichen Kaloriengehalt wie bereits seit 2014. Eine tatsächliche Kalorienreduktion lässt weiter auf sich warten.</p> |
| 17  | Milbona<br>Dessert mit Sahne<br>Schokolade<br>Eigenmarke Lidl<br> | MHD 31.01.2011<br> | MHD 07.02.2018<br> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weniger Sahne, statt 12 % nur noch 11 %</li> </ul>               | <p><b>Antwort von Lidl auf unsere Anfrage (29.02.2018):</b><br/>                     „Als Ergebnis einer der Verkostungen wurde der Sahnegehalt des Schokoladenpuddings mit Sahnetopping unserer Eigenmarke Milbona reduziert, im Gegenzug der Kakaoanteil leicht erhöht“</p> <p><a href="#">Vollständige Stellungnahme Lidl</a></p> <p><b>Wir meinen:</b><br/>                     Wieder sind die Verbraucher schuld, die sich angeblich bei diesem Produkt, ausgelobt „Dessert mit Sahne“, weniger Sahne wünschen. Der Hinweis</p>   |

| Nr. | Marke, Produkt, Hersteller | Alte Zutatenliste | Neue Zutatenliste (Verschlechterung der Rezeptur) | Ausreden der Hersteller<br>Anmerkungen der Verbraucherzentrale (vzhh)  |
|-----|----------------------------|-------------------|---|--|
|     |                            |                   |   | in der Stellungnahme auf einen erhöhten Kakaogehalt ist falsch, dieser liegt laut Deklaration bei den abgebildeten Vergleichsprodukten nach wie vor nur bei 1,4 %. |