

Ferreros Joghurt-Schnitte: Das Gleiche in Grün?

Die Milch-Schnitte von Ferrero kennt fast jeder. Nun hat der Konzern ein neues Produkt auf den Markt gebracht: die Joghurt-Schnitte. Was ist von der „Schwester“ in grün zu halten? Wir haben sie uns mal näher angesehen.

Stand: 12.02.2016

Ferrero wartet mit einer „Innovation“ in den Kühlregalen der Supermärkte auf: die Joghurt-Schnitte. Die Farbe der Verpackung lässt hoffen. Diese ist grün-weiß statt rot und weicht deutlich von dem Original „Milch-Schnitte“ ab: Irgendwie moderner und gesünder sieht sie aus – die neue Schnitte. So wird statt einer Milchkanne jetzt beispielsweise ein Joghurtglas abgebildet.

	je 100 g	je Stück (28g)	% * je Stück (28g)
Energie (kJ/kcal)	1565 / 375	439 / 105	5
Fett (g)	22,4	6,3	9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,9	3,9	20
Kohlenhydrate (g)	35	9,8	4
davon Zucker (g)	28,7	8	9
Eiweiß (g)	7,2	2	4
Salz (g)	0,483	0,135	2

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

© Ferrero MMXVI
Ferrero D-60624 Frankfurt/Main

28 g e

Doch ist der Inhalt wirklich besser? Zwar stecken in der grünen Schnitte laut Nährwerttabelle rund 10 Prozent weniger Kalorien (105 statt 118 kcal pro Stück) und 20 Prozent weniger Fett, aber praktisch genauso viel Zucker.

Viel Zucker, viel Fett

Bei einer Ampelkennzeichnung würde auch die grüne Schnitte weiterhin rote Ampeln für den Gehalt an Fett, an gesättigten Fettsäuren und Zucker bekommen. Das liegt vor allem am zugesetzten und wegen seines Anbaus umstrittenen Palmöl sowie am vielen Zucker. Gesüßt wird mit Haushaltszucker, Traubenzucker, Birnensaftkonzentrat und Honig.

Statt 40 Prozent Vollmilch gibt es jetzt hauptsächlich konzentrierten Joghurt (29,5 Prozent) und deutlich weniger frische Vollmilch (19 Prozent). Umgerechnet bedeutet das: Nur rund 8 Gramm konzentrierter Joghurt und etwa 5 Milliliter Vollmilch pro Schnitte!

Vergleicht man das Produkt mit einem Naturjoghurt aus Vollmilch enthält die Fett-Zucker-Schnitte – diese Bestandteile machen zusammen immer noch über 50 Prozent des Snacks aus – mehr als fünfmal so viele Kalorien sowie jeweils mehr als sechsmal so viel Fett und Zucker.

Joghurtcreme-Schnitte / Zutaten: konzentrierter JOGHURT (29,5 %), frische VOLLMILCH (19 %), Zucker, Palmöl, WEIZENMEHL, VOLLEIPIVULVER, Traubenzucker, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Bismutkonzentrat, WEIZENKLEIE, BUTTERREINFETT, Honig, MILCHWEISS, Backtriebmittel: Dinatriumdiorthosphat, Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumcarbonat; Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Fettarmer Kakao, Salz, Vanillin, natürliches Zitronenaroma.

Die Joghurt-Schnitte schmeckt leicht zitronig. Das macht das zugesetzte natürliche Zitronenaroma. Positiv dabei: Natürliches Zitronenaroma muss tatsächlich fast komplett aus der Zitrone stammen. Der künstliche Aromastoff Vanillin steckt aber leider weiterhin drin, so dass die Schnitte nicht als natürlich aromatisiert durchgeht.



UNSER FAZIT

Auch wenn die Joghurt-Schnitte in ihrer Verpackung gesünder daherkommt, so ist sie doch keine wirkliche Alternative, wenn es um eine gesunde Zwischenmahlzeit geht! Wer auf Joghurt steht, ist mit einem Becher Joghurt und frischen Früchten besser beraten.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/ferreros-joghurt-schnitte-das-gleiche-gruen>