Verbraucherzentrale Hamburg

Nutella: Weniger Kakao – mehr Milchpulver

Nutella ist heller geworden: Die Rezeptur hat sich verändert! Einige Zutaten wurden reduziert, andere erhöht. Was nun alles anders ist und was Ferrero dazu sagt.



© sipa - Pixabay.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Die Nuss-Nougat-Creme Nutella enthält seit Kurzem mehr Magermilchpulver. Dadurch steigt der Zuckeranteil im Aufstrich.
2. Kakao ist in der Zutatenliste des Produkts nach hinten gerutscht, was bedeuten kann, dass nun weniger davon für die Produktion verwendet wird.
3. Ferrero äußerte sich erst spät zur neuen Rezeptur und nennt es eine „Feinjustierung“.

Stand: 09.11.2017

Nicht nur am Frühstückstisch ist es vielen Konsumenten aufgefallen: Die Nuss-Nougat-Creme ist heller geworden. Ferrero hat seit vielen Jahren zum ersten Mal in der Zutatenliste erkennbar die Rezeptur geändert. Wann das passiert ist, wissen wir nicht.

Der Anteil an **Magermilchpulver** in Nutella liegt laut Zutatenliste jetzt bei 8,7 Prozent. Vorher waren 7,5 Prozent enthalten. Da die Farbe des neuen Nutellas heller ist, gehen wir davon aus, dass mehr Milchpulver auf Kosten von Kakao zugesetzt wurde. **Kakao** ist in der Zutatenliste nach hinten gerutscht. Die genaue Menge an Kakao oder vielen weiteren Zutaten muss Ferrero leider nicht angeben.



© Verbraucherzentrale Hamburg

Laut Nährwerttabelle steigt der Zuckergehalt weiter auf 56,3 Prozent (vorher 55,9 Prozent), allerdings fällt der Fettgehalt geringfügig auf 30,9 Prozent (vorher 31,8 Prozent). Das könnte auf den höheren Gehalt an Magermilchpulver (mehr Zucker) und dem geringen Anteil an fettarmen Kakao (weniger Fett) zusammenhängen. Nutella bleibt also eine Zucker-Fett-Creme. Ein häufiger Verbraucherwunsch nach weniger oder gar keinem Palmöl wird nach den vorliegenden Informationen nicht erfüllt.

Nutella gibt wenig Auskunft: Eine Antwort auf unsere Anfrage bleibt uns Ferrero noch schuldig. Zuviel Transparenz will das Unternehmen seinen Kunden offensichtlich nicht gewähren. Das berichteten auch viele Nutella-Esser: Ferrero antworte nicht auf Mails zu den geänderten Inhaltsstoffen. Verbraucher und Journalisten wiesen darauf hin, dass die Firma momentan kaum zu dem Thema kommunizieren will. Auf der Facebook-Seite

spricht Ferrero von einer „Feinjustierung“ der Rezeptur, geht aber nicht auf den verringerten Kakaogehalt ein, obwohl Verbraucher in Kommentaren den veränderten Geschmack oder die hellere Farbe bemängeln. Auf den Nutella- oder Ferrero-Internetseiten gibt es bisher noch keine Informationen.



Bildausschnitt der Facebook-Seite von Nutella Deutschland, 9. November 2017)

© Verbraucherzentrale Hamburg

„Feinjustierung der Rezeptur“ bei Nutella statt Rezepturänderung: Der Begriff „justieren“ kommt aus dem Bereich der Technik und Physik. Damit werden eigentlich Tätigkeiten wie einrichten, einstellen, regeln oder regulieren beschrieben. Es ist sehr verwunderlich, dass Ferrero dieses Wort für eine Rezepturänderung verwendet. Oder wird das Wort *Rezepturänderung* bewusst vermieden, damit die vielen empörten Kunden nicht die alte Rezeptur mit mehr Kakao zurückfordern sollen? Wortschöpfung als Marketingtrick, um mit Fake-Begriffen Tatsachen zu verschleiern?

Die Kosten: Viele vermuten, dass Ferrero mit dieser Rezepturänderung vor allem Geld bei den Zutaten sparen will. Denn Magermilchpulver ist normalerweise deutlich preiswerter als Kakaopulver. Eine Preissenkung beim Kauf von Nutella, um die geringeren Kosten für die Zutaten an die Konsumenten weiterzugeben, konnte bisher nicht festgestellt werden.

Zu viel Zucker: Aufgrund der hohen Zahlen an Diabetes und Übergewicht in Deutschland sollte kurz vor der letzten Bundestagswahl eine nationale Reduktionsstrategie dazu führen, die Lebensmittel zumindest etwas zucker- und fettärmer zu machen. Leider ist das Thema bisher politisch nicht weiter verfolgt worden. Das was Ferrero mit der aktuellen Rezepturänderung getan hat, ist angesichts der hohen Zuckergehalte jedoch genau das Gegenteil von dem, was Gesundheitspolitiker wünschen. Immerhin wurde der Fettgehalt gesenkt, allerdings nur sehr geringfügig.

Nutella – das steckt drin

Was steckt eigentlich in Nutella? Wie steht es um den Anteil von Haselnüssen, Zucker, Kakao, Palmöl und „dem Besten der Milch“ im Gesamtverhältnis des Brotaufstrichs?

Unser Plakat stellt die ungefähre Zusammensetzung der Inhalte grafisch dar. Erhältlich für 2,50 Euro in unserem Online-Shop.



© Verbraucherzentrale Hamburg

GUT ZU WISSEN

Auf unseren **Social-Media-Seiten** (Facebook, Instagram) finden Sie aktuelle Posts zu den Themen Lebensmittel, Ernährung und Mogelpackungen. Schauen Sie doch mal rein!

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/nutella-weniger-kakao-mehr-milchpulver