

Schwartau: Neue Gläser - Was steckt dahinter?

Bekannte Konfitüre-Marken der Schwartauer Werke sind jetzt in neuen schicken Gläsern abgefüllt. Doch das ist nicht das Einzige, was sich verändert hat: Wir haben auch Rezepturänderungen, mehr Zucker und versteckte Preiserhöhungen festgestellt.



© moigram - Pixabay.com

Stand: 06.12.2017

Die Schwartauer Werke haben die Gläser ihrer Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche verändert und einen sogenannten Relaunch durchgeführt. Die Aufstriche gibt es jetzt in moderneren Gläsern mit Blätterprägung. Doch was ist noch neu bei den verschiedenen Marken „Extra“, „Gelee nach Hausfrauenart“ und „Hofladen“? Wir haben genauer hingeschaut.

Mehr Zucker durch neue Rezeptur bei Marke „Extra“

Bei der neuen **Schwartau Extra** verzichtet der Hersteller auf Glukosesirup, setzt dafür aber mehr Haushaltszucker zu, sodass bei vielen Sorten jetzt Zucker als erste Zutat im Zutatenverzeichnis auftaucht. Als Konsequenz steigt auch der Zuckergehalt in der Nährwerttabelle: bei der Sorte Sauerkirsche zum Beispiel von 46,4 auf jetzt 53,9 Prozent Zucker. Mehrere Verbraucher hatten sich über diese Veränderung bei uns beschwert.

Der deutlich höhere Zuckergehalt in der Tabelle hat aber auch einen formalen Hintergrund: Wird beim Haushaltszucker die gesamte eingesetzte Menge in der Tabelle unter „Zucker“ aufgeführt, muss bei Glukosesirup nur der Anteil der Einfach- und Zweifachzucker angerechnet werden. Die restlichen Anteile des Glukosesirups werden nur unter den „Kohlenhydraten“ in der Tabelle subsummiert.



Nährwerte der Schwartau Extra Konfitüre Sauerkirsche im neuen Glas (links) und im alten Glas (rechts)

© Verbraucherzentrale Hamburg

Sauerkirsch-Konfitüre extra
Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Zutaten: Sauerkirschen, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin (aus Früchten).

Sauerkirsch-Konfitüre extra
Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Zutaten: Sauerkirschen, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure.

Zitronensaftkonzentrat im neuen Produkt (oben) statt Säuerungsmittel Citronensäure im alten Aufstrich (unten)

Die Schwartauer Werke weisen in einer Stellungnahme darauf hin, dass sie bislang seit dem Jahr 2000 den Gesamtzuckergehalt (= lösliche Trockensubstanz lt. Konfitüren-Verordnung) kontinuierlich gesenkt hätten und jetzt mit 55 Prozent den Mindestgehalt, den die Konfitürenverordnung vorschreibt, erreicht haben. Der Kaloriengehalt der Aufstrichs ist nahezu unverändert und auch der Fruchtgehalt bleibt bei den meisten Sorten gleich. Bei manchen Sorten – so der Hersteller – ist er *„sogar ein bisschen höher“*. Zusätzlich verzichtet Schwartau auf das Säuerungsmittel Citronensäure (E 330) und setzt stattdessen Zitronensaftkonzentrat ein. Damit wollen die Schwartauer Werke nach eigenen Angaben *„die Natürlichkeit“* erhöhen.

Die Füllmenge von 340 Gramm pro Glas bleibt bei Schwartau Extra gleich, genauso wie der Preis in verschiedenen Supermärkten unserer Stichprobe. Übrigens lag die vorgeschriebene Füllmenge für Konfitüre früher einmal (ca. bis zum Jahr 2000) bei 450 Gramm! Das galt selbstverständlich auch für Schwartau extra.

Füllmengenreduzierung bei Marke „Hofladen“

Bei der Marke **„Hofladen“** gab es keine Rezepturänderung im neuen Glas. Die Füllmenge wurde aber von 320 auf 200 Gramm reduziert.

Zwar senkte der Handel in der Regel auch den Preis von 2,19 auf 1,59 Euro, doch bleibt unterm Strich eine **versteckte Preiserhöhung von über 16 Prozent**. Schwartau begründet den höheren Preis mit gestiegenen Rohstoffkosten.



Links das neue Glas Schwartau Hofladen Fruchtaufstrich (200 g), rechts das alte (320 g)

© Verbraucherzentrale Hamburg

Kleineres Glas bei Schwartau „Gelee nach Hausfrauenart“



Links das neue Glas Schwartau Gelee nach Hausfrauenart (200 g), rechts das alte Glas (225 g)

© Verbraucherzentrale Hamburg

Beim „**Gelee nach Hausfrauenart**“ wird jetzt auch Zitronensaftkonzentrat statt Citronensäure eingesetzt. Der Zuckergehalt erhöht sich kaum, liegt aber mit 59,4 Prozent sogar noch über dem Gehalt der meisten Konfitüren von Schwartau extra. Das neue Glas

ist geschrumpft und beinhaltet nur noch 200 statt 225 Gramm. Die Schwartauer Werke verweisen bei dieser Marke auf eine Preissenkung des UVP (Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers): „Bei Schwartau Gelee konnten wir sogar eine Preissenkung pro Kilogramm vornehmen 1,89 € (9,45 €/kg) statt 2,19 € (9,73 €/kg)“.

Den Verkaufspreis darf aber nur der Handel festlegen. In vielen Filialen unserer Stichprobe kam es tatsächlich zu geringen Preissenkungen bezogen auf den Grundpreis. Verbraucher berichteten uns aber auch von gleichbleibenden Preisen wie etwa 1,99 Euro in einzelnen Filialen, was einer versteckten Preiserhöhung von 12,5 Prozent entspricht. Das zeigt einmal mehr, dass nicht nur Hersteller für versteckte Preiserhöhungen durch geringere Füllmenge verantwortlich ist, sondern auch die Händler, die durch die Festlegung des Verkaufspreis gerne zusätzlich Kasse machen.

Swartauer Werke zeigen Transparenz

Die Schwartauer Werke haben auf unsere Anfrage eine ausführliche Stellungnahme geschickt, wodurch sie sich von anderen Herstellern wie die Homann Feinkost GmbH „Neue Rezeptur – Was steckt dahinter?“ oder Nutella „Weniger Kakao – mehr Milchpulver“ aus der Lebensmittelbranche abheben. Diese zeigten sich auf Anfrage zu Rezepturänderungen verschlossen und äußerten sich uns gegenüber nicht.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/mogelpackungen/swartau-neue-glaeser-was-steckt-dahinter>