

# Skimpflation: Lebensmittel von schlechterer Qualität

Neben normalen und versteckten Preiserhöhungen haben Unternehmen noch andere Möglichkeiten, ihre Gewinnmargen zu erhöhen. Eine nennt sich „Skimpflation“. Wir erklären, was sich dahinter verbirgt. Die neuesten Fälle: Tomatenketchup, Bolognese-Sauce, Nuss-Nougat-Creme und Schmelzkäse.



© iStock.com/Halfpoint

## **DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE**

1. Die Lebensmittelindustrie spart an wertvollen Zutaten: Rindfleisch, Butter, Haselnüsse und andere Inhaltsstoffe werden reduziert und durch günstigere Alternativen, Wasser, Füllstoffe oder Aromen ersetzt. Das Phänomen nennt sich „Skimpflation“.

2. Die Hersteller sind oft um keine Ausrede verlegen; meist wird auf „Wünsche“ von Verbraucherinnen und Verbrauchern verwiesen.
3. Die Verbraucherzentrale Hamburg vergleicht regelmäßig alte und neue Rezeptur betroffener Produkte miteinander und führt eine Skimpflation-Liste mit bisher dokumentierten Fällen.

Stand: 09.07.2025

Steigende Preise, sinkende Füllmengen – und außerdem noch „Skimpflation“. Das englische Wort „skimp“ heißt „knausern“ oder „einsparen“ und bedeutet nicht, dass versteckt der Preis für ein Produkt steigt (wie bei der „Shrinkflation“), sondern dessen Qualität sinkt. Regelmäßig erhalten wir Beschwerden zu verschlechterten Rezepturen bei Lebensmitteln und Drogerieprodukten.

Dank zahlreicher Hinweise von Verbraucherinnen und Verbrauchern können wir Beispiele für Qualitätsverschlechterung bei Lebensmitteln aufdecken. Das sind einige **aktuelle Fälle von Skimpflation**.



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

---

## Von Skimpflation betroffene Produkte

Bei der Skimpflation sparen Hersteller an den (oft teureren) wertgebenden Zutaten. Die Unternehmen möchten aus unserer Sicht auf diese Weise Kosten einsparen – auch wenn sie ihren Kundinnen und Kunden, die dann schlechtere Produkte konsumieren, meist etwas anderes weismachen wollen.

Wir haben in der zurückliegenden Zeit zahlreiche **Fälle von Skimpflation für Sie dokumentiert**. Wann genau die Rezepturänderung stattgefunden hat, ist nicht immer klar. Wir geben in unserer Übersicht daher jeweils den Zeitpunkt der Verbraucherbeschwerden an.

---

## KClassic Tomatenketchup von Kaufland

Der **KClassic Tomatenketchup von Kaufland** enthält statt 73 Prozent doppelt konzentriertem Tomatenmark nur noch 72 Prozent einfach konzentriertes Tomatenmark. Durch die Rezepturänderung enthält der Ketchup nun mehr Kalorien. Auch der Zuckeranteil hat sich erhöht. Der Hersteller gibt als Grund für die Rezepturänderung einen Lieferantenwechsel an.

- **geringere Tomatenmark-Konzentration**  
**Alte Variante:** 73 % **doppelt** konzentriertes Tomatenmark  
**Neue Variante:** 72 % **einfach** konzentriertes Tomatenmark
- mehr Zucker und Kalorien
- **Stellungnahme des Herstellers:** Lieferantenwechsel als Grund

*Verbraucherbeschwerde April 2025*



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

---

## **Knorr Feinschmecker Zitronen Butter Sauce**

Bei der **Knorr Feinschmecker Zitronen Butter Sauce** ist der Butteranteil von 25 auf 10 Prozent geschrumpft. In der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung steht nun, dass 5 Gramm Butter hinzugegeben werden sollen. Auf der Zutatenliste ist die Butter von der ersten an die vierte Stelle gerutscht. Der Hersteller verweist darauf, dass der Butteranteil weiterhin höher als marktüblich ist.

- **weniger Butter**

**Alte Variante:** 25 % Butter

**Neue Variante:** 10 % Butter

- **Stellungnahme des Herstellers:** Rezepturanpassung als Grund

*Verbraucherbeschwerde April 2025*



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

---

## **ja! Bolognese mit Hackfleisch von Rewe**

In der **Bolognese mit Hackfleisch von Rewe (ja!)** sind nur noch 16 statt 20,7 Prozent Rindfleisch enthalten. Die Rezeptur hat sich darüber hinaus deutlich verändert. An erster Stelle in der Zutatenliste steht nun Wasser. Die unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers wurde reduziert - jetzt kostet die Sauce 1,45 statt zuvor 1,59 Euro. Als Grund für die Rezepturänderung gibt der Hersteller eine Verbesserung der Sensorik an.

- **weniger Rindfleisch**

**Alte Variante:** 20,7 % Rindfleisch

**Neue Variante:** 16 % Rindfleisch

- **Stellungnahme des Herstellers:** Verbesserung der Sensorik als Grund

*Verbraucherbeschwerde Mai 2025*



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

## Lieblings Nuss-Nougat Creme von Netto

Bei der **Lieblings Nuss-Nougat Creme von Netto Marken-Discount** ist der Haselnussanteil von 20 auf 13 Prozent geschrumpft. Die Aufmachung der Verpackung ist quasi identisch. Nur ein kleiner Hinweis in der Ecke zeigt die verringerte Prozentzahl der Haselnüsse. Netto hat auf unsere Anfrage nicht reagiert.

- **weniger Haselnüsse**  
**Alte Variante:** 20 % Haselnüsse  
**Neue Variante:** 13 % Haselnüsse
- **Keine Antwort des Herstellers**

*Verbraucherbeschwerde April 2025*



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

---

## Milkana Cremig leicht

Bei **Milkana Cremig leicht** ist der Käseanteil von 65 auf 42 Prozent geschrumpft. Butter wurde als neue Zutat hinzugefügt. Der Hersteller nennt als Grund die Optimierung der Zutaten und der Sensorik.

- **weniger Käse**  
**Alte Variante:** 65 % Käseanteil  
**Neue Variante:** 42 % Käseanteil
- **Stellungnahme des Herstellers:** Optimierung der Zutaten und Sensorik als Grund

*Verbraucherbeschwerde April 2025*



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

---

## Jacobs 3in1 Kaffeesticks

Die **3in1 Kaffeesticks von Jacobs Douwe Egberts** wurden in der Füllmenge reduziert, sodass ein Stick jetzt weniger Kaffee enthält. Stattdessen setzt der Hersteller lieber auf zugesetzte Aromen. Jacobs vermarktet die Rezepturänderung als Teil des „Health & Indulgence Programms“.

- **weniger Kaffee**  
**Alte Variante:** 1,44 Gramm löslicher Bohnenkaffee pro Stick  
**Neue Variante:** 1,20 Gramm löslicher Bohnenkaffee pro Stick

- zusätzlich mehr Aromen
- **Stellungnahme des Herstellers:** Produktoptimierung im Zuge des „Health & Indulgence Programme“ als Grund genannt

Verbraucherbeschwerde März 2025



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

## Poté Rindergulasch

Im **Poté Rindergulasch von Netto** sind nur noch 32 statt 41 Prozent vorgegartes Rindfleisch. Zudem ist die Füllmenge von 540 Gramm auf 400 Gramm reduziert worden. Insgesamt sind nur noch 128 Gramm Rind enthalten, davor waren es 221 Gramm! Der Preis sinkt nur geringfügig um ca. fünf Prozent. Netto verweist auf ein bestmögliches Geschmackserlebnis und Kundenvorlieben. Die Studien dazu würden wir gerne sehen.

- **weniger Rindfleisch**
  - Alte Variante:** 41 % vorgegartes Rindfleisch
  - Neue Variante:** 32 % vorgegartes Rindfleisch
- Austausch der Karotten gegen Karottenpulver und -konzentrat
- zusätzlich geringere Füllmenge (400 statt 540 Gramm), deshalb nur noch 128 statt 221 Gramm Rindfleisch in einer Dose
- geringfügige Preisreduzierung um ca. 5 Prozent, Fleisch hat nun QS-Qualität

- **Stellungnahme des Herstellers:** Artikelwechsel, Geschmackserlebnis und Kundenvorlieben als Gründe genannt

*Verbraucherbeschwerde September 2024*




---

## Parodontax Fluoridfreie Zahnpasta

- **Aroma statt Kräuterextrakt**  
**Altes Produkt:** Kräuterextrakte  
**Neues Produkt:** Aroma
- **Stellungnahme des Herstellers:** verbesserter Geschmack als Grund genannt

*Verbraucherbeschwerde August 2024*

---

## Getränkessirup-Orange von Penny und Rewe (ja!)

Bei zwei **Getränkessirup-Sorten von Penny und Rewe (ja!)** ist der Fruchtgehalt von 60 auf 28 Prozent gesunken. Statt Frucht gibt es mehr Wasser in der Sirup-Flasche, die bloß noch fünf Liter Orangetränk liefert (zuvor waren es zwölf Liter). Trotz Senkung des Verkaufspreises ist das fertige Erfrischungsgetränk um 28 Prozent teurer.

- **weniger Fruchtsaft**  
**Alte Variante:** 60 % Fruchtgehalt  
**Neue Variante:** 28 % Fruchtgehalt
- geringerer Fruchtgehalt, mehr Wasser

- reicht nur noch für 5 Liter Fertiggetränk statt ehemals 12 Liter aus
- **Stellungnahme des Herstellers:** Lieferantenwechsel als Grund genannt

*Verbraucherbeschwerde Juni 2024*




---

## Schogetten Originals Edel-Alpenvollmilch-Haselnuss

Bei fast allen Sorten der **Schogetten** gibt es nun „Aroma“ aus dem Labor statt echtem Vanilleextrakt. Für den Hersteller Ludwig Schokolade kein Hinderungsgrund, die neuen Tafeln mit „Neue einzigartige Rezeptur“ zu bewerben. Die Zutaten bleiben die gleichen, nur minimale Unterschiede in der Nährwerttabelle: etwas weniger Fett, dafür etwas mehr Zucker.

- **Aroma statt Vanilleextrakt**  
**Alte Variante:** echtes Vanilleextrakt  
**Neue Variante:** Aroma
- Hinweis „neue einzigartige Rezeptur“ auf der Verpackung
- alle Sorten betroffen
- trotz mehrfacher Anfrage keine Stellungnahme des Herstellers

*Hinweis Verbraucherzentrale NRW und eigene Recherche Juni 2024*



## Capri-Sun Orange

In der **Capri-Sun Orange** sind nur noch 5 statt 7 Prozent Orangensaft. Das sind etwa zwei Teelöffel (!) O-Saft im normalen 200-Milliliter-Trinkbeutel. Insgesamt sinkt der Fruchtsaftgehalt in der Packung von 12 auf 10 Prozent. In erster Linie besteht das Getränk aus Wasser und Zucker.

- **weniger Orangensaft und Fruchtgehalt**  
**Alte Variante:** 7 % Orangensaft, 12 % Fruchtgehalt  
**Neue Variante:** 5 % Orangensaft, 10 % Fruchtgehalt
- nun Erfrischungsgetränk statt Fruchtsaftgetränk
- auch bei der Sorte Multivitamin wurde der Orangensaftgehalt reduziert
- **Stellungnahme des Herstellers:** Verfügbarkeitsengpässe als Grund

*Verbraucherbeschwerde April 2024*



## Granini Trinkgenuss Orange

Was früher als 100 Prozent Orangensaft verkauft wurde, ist nur noch ein Nektar mit 50 Prozent Fruchtsaftanteil. Damit die Flasche **Granini Trinkgenuss Orange** trotzdem voll wird, füllt Hersteller Eckes-Granini einfach Zuckerwasser auf. Trotzdem bleibt der Preis pro Flasche unverändert hoch. Bezogen auf den Fruchtsaftgehalt ist das Getränk dadurch doppelt so teuer und damit eine Mogelpackung.

- **weniger Fruchtgehalt**  
**Alte Variante:** 100 % Fruchtgehalt  
**Neue Variante:** 50 % Fruchtgehalt
- Zusatz von Wasser, Zucker und Vitamin C

*Verbraucherbeschwerde März 2024*



---

## **Serbische Bohnensuppe (ehemals Eintopf) von Erasco**

- **kein Speck mehr**  
**Alte Variante:** Speck enthalten  
**Neue Variante:** kein Speck enthalten

*Verbraucherbeschwerde Februar 2024*



---

## Poté Tomatencremesuppe

- **weniger passierte Tomaten**  
**Alte Variante:** 20 % passierte Tomaten  
**Neue Variante:** 13 % passierte Tomaten

*Verbraucherbeschwerde Februar 2024*



---

## Gut & Günstig Sahne-Geschnetzeltes von Edeka

- **weniger Schweinefleisch**
- **Alte Variante:** 32 % Schweinegeschnetzeltes
- **Neue Variante:** 24 % Schweinegeschnetzeltes
- geringfügig höherer Anteil an Pilzen und Sahne

*Verbraucherbeschwerde Januar 2024*



---

## Hühner-Nudel-Eintopf von Sonnen Bassermann

- **weniger Nudeln**  
**Alte Variante:** 35 % gekochte Nudeln  
**Neue Variante:** 26 % gekochte Nudeln
- Zusatz von Verdickungsmittel (Guarkernmehl)

*Verbraucherbeschwerde Januar 2024*



---

## Multi 12 Multivitaminensaft

- **weniger Orangensaft, mehr Apfelsaft**  
**Altes Produkt:** 9,7 % Orangensaft, 15,4 % Apfelsaft,  
**Neues Produkt:** 5 % Orangensaft, 20,4 % Apfelsaft

*Verbraucherbeschwerde Januar 2024*



---

## Arche Sweet & Sour Sauce

- **Streckung mit Wasser**  
**Altes Produkt:** kein Wasser oder Verdickungsmittel  
**Neues Produkt:** mit Wasser und Verdickungsmittel (Guarkernmehl)
- Austausch der Peperoni gegen rote Chili

*Verbraucherbeschwerde Januar 2024*



---

## Vegetarische Mühlen Würstchen von Rügenwalder Mühle

- **weniger Eiklar**  
**Altes Produkt:** 9 % Eiklar getrocknet  
**Neues Produkt:** 8 % Eiklar getrocknet
- kein Johannisbrotkernmehl mehr enthalten

*Eigene Recherche November 2023*



---

## Granini (verschiedene Säfte) von Eckes-Granini

- **weniger Fruchtgehalt**  
**Altes Produkt:** 30 % Fruchtgehalt (Sorte Mango)  
**Neues Produkt:** 24 % Fruchtgehalt (Sorte Mango)
- weniger Mango- und Zitronensaft, stattdessen Citronensäure und Aroma
- darf nicht mehr „Nektar“ heißen, jetzt als „Fruchtsaftgetränk“ zu bezeichnen (= qualitativ schlechtere Kategorie)

*Verbraucherbeschwerde Oktober 2023*



---

## ja! Kartoffelpuffer von Rewe

- **Weniger Kartoffeln**  
**Altes Produkt:** 91 % Kartoffeln  
**Neues Produkt:** 79 % Kartoffeln

- höherer Wasseranteil

Verbraucherbeschwerde Oktober 2023



## Iglo Green Cuisine Lasagne

- weniger Erbsenprotein

**Altes Produkt:** Erbsenprotein Hack 12 % mit 8 % Erbsenproteinanteil, pro Packung (450 g) 36 g Erbsenprotein

**Neues Produkt:** Erbsenprotein Hack 10 % mit 6,5 % Erbsenproteinanteil, pro Packung (400 g) 26 g Erbsenprotein

- mehr Lasagneblätter

Verbraucherbeschwerde September 2023



## Golden Seafood Alaska-Seelachsfilets Paniert „Müllerin Art“

- **weniger Fisch**

**Altes Produkt:** mit 83 % Alaska-Seelachsfilet

**Neues Produkt:** mit 79 % Alaska-Seelachsfilet

- höherer Wasseranteil
- weniger Gewürze

*Verbraucherbeschwerde Oktober 2023*



## **Alnatura Gummibärenmix**

- **weniger Fruchtgehalt**

**Altes Produkt:** 58 g Früchte pro 100 g

**Neues Produkt:** 53 g Früchte pro 100 g

*Verbraucherbeschwerde September 2023*

## **Teekanne Heiße Liebe**

- **weniger Inhalt = dünnerer Tee**

**Altes Produkt:** 3 g Tee pro Teebeutel

**Neues Produkt:** 2,25 g Tee pro Teebeutel

- höherer Hibiskusanteil (in der Zutatenliste vor Äpfel) für weiterhin tiefrote Farbe
- Geschmack kommt praktisch nur aus den zugesetzten Aromen; Himbeeren und Vanilleextrakt sind Alibi-Zutaten

- Grenzfall zwischen Skimpflation und Shrinkflation (geringere Menge an Tee pro Beutel; damit verbundene „dünnere Farbe“ wird durch höheren Anteil an Hibiskus kaschiert)

Verbraucherbeschwerde Oktober 2023



## Frei von Weiße Schokolade mit Crispies von Rewe

- Zuckeranteil fast verdoppelt

Verbraucherbeschwerde November 2023



## Arla Kaergarden Ungesalzen

- weniger Butter und Rapsöl  
**Altes Produkt:** 65 % Butter und 19 % Rapsöl  
**Neues Produkt:** 63 % Butter und 13 % Rapsöl
- 2 Prozentpunkte weniger Butter und 6 Prozentpunkte weniger Rapsöl im Aufstrich

- Bio-Variante weiterhin mit 65 % Butter und 19 % Rapsöl

Verbraucherbeschwerde Mai 2023




---

## Moser Roth Chocolat Amandes Edel Marzipan Zartbitter von Aldi Nord

- **weniger Marzipan**  
**Altes Produkt:** 45 % Edelmarzipan pro Tafel  
**Neues Produkt:** 38 % Edelmarzipan pro Tafel
- 7 Prozentpunkte weniger Edelmarzipan pro Tafel

Veröffentlichung durch die Verbraucherzentrale im Juli 2023




---

## Nestlé Cini Minis

- **Palmöl statt Sonnenblumenöl**  
**Altes Produkt:** Sonnenblumenöl  
**Neues Produkt:**

## Palmöl

- **Stellungnahme des Herstellers:** „(...) Ziel ist es, gegen Ende dieses Jahres betroffene Rezepturen wieder komplett auf Sonnenblumenöl umzustellen (...)“

Veröffentlichung durch die Verbraucherzentrale im Juni 2023



---

## Griddies von Agrarfrost

- **Palmöl statt Sonnenblumenöl**  
**Altes Produkt:** Sonnenblumenöl  
**Neues Produkt:** Palmöl

Veröffentlichung durch die Verbraucherzentrale im Juni 2023



---

## Apfelschorle von Adelholzener Alpenquellen

- **weniger Apfelsaft**  
**Altes Produkt:** 55 % Apfelsaft  
**Neues Produkt:** 50 % Apfelsaft
- 5 Prozentpunkte weniger Apfelsaft in der Schorle

*Verbraucherbeschwerde Februar 2023*



## **Rahmspinat mit frischer Sahne von Penny**

- **weniger Spinat**  
**Altes Produkt:** 88 % Spinat  
**Neues Produkt:** 67 % Spinat
- 21 Prozentpunkte weniger Spinat stattdessen über 10 % Wasser zugesetzt und etwas mehr Sahne drin

*Verbraucherbeschwerde März 2023*



## **Markus Kaffee Gold von Aldi Nord**

- **Arabica entfernt**

**Altes Produkt:** 100 % Arabica

**Neues Produkt:** Arabica-Schriftzug entfernt

- Anteil der Arabica Kaffeebohnen ist unklar, teilweise kann Arabica-Kaffee durch Robusta ersetzt sein
- Robusta Kaffee ist auf dem Weltmarkt deutlich günstiger als Arabica

*Verbraucherbeschwerde Februar 2023*



## **Gut & Günstig Vanille Eis von Edeka**

- **Schlagsahne durch Kokosfett ersetzt**

**Altes Produkt:** 31 % Schlagsahne

**Neues Produkt:** keine Schlagsahne, mit Kokosfett

- das Produkt darf nicht mehr „Eiscreme“ heißen, sondern nur noch „Eis“, der Begriff „Eiscreme“ ist über die Leitsätze für Speiseeis geschützt

*Verbraucherbeschwerde August 2023*



---

## Brunch von Edelweiß

- **weniger Rahm, mehr Magermilchjoghurt**  
**Altes Produkt:** 72 % Rahm und 23 % Magermilchjoghurt  
**Neues Produkt:** 66 % Rahm und 28 % Magermilchjoghurt
- statt Speisegelatine nun Agar-Agar und Pektin als Verdickungsmittel

*Verbraucherbeschwerde April 2023*



---

## Sodastream Sirup

- **veränderte Dosieranleitung**  
**Altes Produkt:** 1 Teil Sirup mit 23 Teilen Wasser  
**Neues Produkt:** 1 Teil Sirup mit 19 Teilen Wasser
- mit der neuen Rezeptur lässt sich eine geringere Menge an Getränk herstellen

- für die Verbraucherzentrale führt die geringere Konzentration des Sirups zu einer Verschlechterung des Produkts
- Aromazusammensetzung hat sich geändert: Jetzt „natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen“, vorher hat der Hersteller nur „Aroma“ ausgewiesen

Verbraucherbeschwerde April 2023



- Skimpflation-Liste zum Download: Produkte von schlechterer Qualität  
(Stand: 25. Juni 2025)

## Ausreden der Hersteller

Durch Skimpflation wollen Lebensmittelkonzerne meistens Rohstoffkosten einsparen, legen die Karten jedoch nicht offen auf den Tisch. Dabei sind die Produzenten oft um keine Ausrede verlegen, wenn sie Stellung zu einer Rezepturänderung nehmen sollen. Wie ein roter Faden zieht sich die Begründung durch die Firmenantworten, dass sie mit den Rezepturänderungen die Wünsche der Kundinnen und Kunden berücksichtigen würden. Einige Beispiele:

- *„In regelmäßigen Abständen prüfen wir die Rezepturen (...) und passen diese bei Bedarf an veränderte Konsumgewohnheiten (z.B. reduzierter Fleischkonsum) an. Die neue Rezeptur (...) hat in unseren Blindverkostungen sensorisch am besten abgeschnitten. ...“*
- *„Wir berücksichtigen (...) die aktuellen Geschmackspräferenzen vieler Konsumenten, ...“*

- *„Die Rezeptur (...) haben wir im Rahmen regelmäßiger Rezepturvergleiche nur geringfügig angepasst. Diese Veränderung hatten wir im Voraus mit einigen unserer Konsument:innen getestet, die keinen Unterschied in Geschmack oder Konsistenz unserer Produkte feststellen konnten. (...)“*
  - *„Mit dieser Anpassung entsprechen wir dem Wunsch unserer Verbraucher nach einem weniger intensiven Schokoladengeschmack, ...“*
  - *„Wir entwickeln unser Sortiment stetig weiter, um unseren Konsumenten Geschmackserlebnisse zu bieten, die mit dem Zeitgeist gehen.“*
  - *„Die Änderungen sind (...) auf einen Wechsel beim Lizenznehmer zurückzuführen. Jedes Lebensmittelunternehmen bringt seine Expertise (...) mit ein, um den Verbrauchewünschen gerecht zu werden.“*
  - *„Wir arbeiten kontinuierlich daran, die Marke aktuell zu halten und den Bedürfnissen der Verbraucher zu entsprechen.“*
  - *„Die optimierten Rezepturen wurden als geschmacklich ausgewogen bewertet, sodass wir uns zur Markteinführung entschlossen haben. (...)“*
- 

## Skimpflation erkennen

Skimpflation zu erkennen, ist schwierig. Wir gehen aber davon aus, dass es eine hohe Dunkelziffer von betroffenen Produkten gibt. Denn: Man muss alte und neue Zutatenlisten nebeneinander legen können, um die in der Regel schlechtere Produktqualität zu entlarven. Doch kein Mensch hebt alte Produkte auf oder kennt deren Rezepturen.

Ein Hinweis wie **„Neue Rezeptur“** auf der Verpackung kann ein Indiz für Skimpflation sein. Manchmal wird sogar eine **„Verbesserte Rezeptur“** ausgelobt, obwohl sich die Produktqualität verschlechtert hat.

Nicht selten geht **„Skimpflation“** in Verbindung mit **„Shrinkflation“** einher – also reduzierten Füllmengen bei gleichem Preis. So verbessern die Anbieter ihre Marge gleich doppelt: Sie sparen bei den Zutaten und verlangen obendrein mehr Geld pro 100 Gramm.

---

## Archiv der dokumentierten Produkte

Das Phänomen Skimpflation ist nicht gänzlich neu. Schon 2018 haben wir bei einem Vergleich bekannter Fertiglernsmittel geringfügige bis gravierende Verschlechterungen der Rezeptur festgestellt und sie in einer Übersicht zusammengefasst. Anlass für den damaligen Produktcheck war eine neue Rezeptur für den Schokoaufstrich Nutella, für den Hersteller Ferrero seit 2018 weniger Kakao und dafür mehr Magermilchpulver verwendet.

- Downgrading-Liste: Lebensmittelindustrie spart an wertvollen Zutaten  
(Stand: 23. Februar 2018)

## **DANKE FÜR IHREN HINWEIS!**

Insbesondere bei Hinweisen wie „verbesserte Rezeptur“ oder „Neue Rezeptur“ empfiehlt sich ein prüfender Blick auf die Zutatenliste. Bei diesen Lebensmitteln könnte sich die bisherige Produktqualität verschlechtert haben oder der Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen verringert worden sein. Auch Mogelpackungen tragen hin und wieder solche Label. Haben Sie etwas entdeckt, wovon auch andere Verbraucherinnen und Verbraucher erfahren sollten, informieren Sie uns.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/skimpflation-lebensmittel-von-schlechterer-qualitaet>