Verbraucherzentrale Hamburg

# 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: Cocktailsauce, Kaffee, Schokokugeln und -rosinen.



© 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: 02.11.2026

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




© Verbraucherzentrale Hamburg




© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg




© © Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com




© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com




© Verbraucherzentrale Hamburg




© 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.

---

## Bifi Ranger von Jack Link's LSI Germany

Der Hersteller hat die Rezeptur des Produkts deutlich verändert. Der Anteil an Salami wurde im neuen Produkt erheblich reduziert. Während das bisherige Produkt einen Salami-Anteil von 22 % enthielt, beträgt dieser nun nur noch 12 %. Für die Verbraucherzentrale stellt dies eine deutliche Verschlechterung der Rezeptur dar.

- **Veränderte RezepturAltes Produkt:** 22 % Salami**Neues Produkt:** 12 % Salami

**Stellungnahme des Herstellers:**

„(...) Wir bestätigen, dass unser Produkt ‚BiFi Ranger' rezeptorisch neu formuliert wurde. Dies wird auf der Verpackung gegenüber den Verbraucherinnen und Verbrauchern kommuniziert. Unser Produkt entspricht weiterhin den einschlägigen gesetzlichen Vorgaben im Hinblick auf die Kennzeichnung; dies schließt die Anforderungen an die Lebensmittelinformation mit ein. (...)"




© Verbraucherzentrale Hamburg

---

## Iglo Wok Gemüse Mix Asia

Der Hersteller hat die Rezeptur des Produkts deutlich verändert. Der Anteil an Gemüse wurde im neuen Produkt erheblich reduziert. Während das bisherige Produkt einen Gemüse-Anteil von 86 % enthielt, beträgt dieser nun nur noch 72 %. Zudem wurde die Zusammensetzung der Gemüsemischung angepasst: Bambussprossen wurden durch Sojabohnen ersetzt und der Saucenanteil erhöht. Für die Verbraucherzentrale stellt dies eine deutliche Verschlechterung der Rezeptur dar.

- **Veränderte Rezeptur Altes Produkt:** 86 %, Gemüse, Bambussprossen, Palmöl **Neues Produkt:** 72% Gemüse, Sojabohnen, Wasser, Sonnenblumenöl**Stellungnahme des Herstellers:**"(...) Im Rahmen einer Rezepturanpassung wurde der Gemüseanteil des Produkts von 86 % auf 72 % reduziert. Gleichzeitig wurde die Zusammensetzung der Gemüsemischung angepasst. Die Mischung enthält weiterhin Karotten, Mungobohnensprossen, rote Paprika und Zuckererbsenschoten. Bambussprossen wurden durch Sojabohnen ersetzt (...).
  Ziel der Rezepturanpassung war es, eine Rezeptur ohne Palmöl zu entwickeln und das Produkt zugleich stärker auf seine Verwendung als saucigere Gemüsebeilage auszurichten. Da Palmöl für das bisherige Droplet-Verfahren technologisch erforderlich war, wurde das Herstellungsverfahren auf Saucen-Pellos umgestellt. Der Einsatz der Saucen-Pellos ist mit einem höheren Saucenanteil verbunden. Dadurch reduzierte sich der Gemüseanteil von 86 % auf 72 % (...) .**Anmerkung der Verbraucherzentrale Hamburg:** Der Unterschied in der Rezeptur ist für Verbraucherinnen und Verbraucher kaum bemerkbar. Zwar sind jetzt auf dem Bild der Verpackung Sojabohnen statt Bambussprossen abgebildet, doch das wird kaum auffallen. Uns fehlt ein gesonderter Hinweis auf den höheren Anteil der Sauce. Dazu wurde auch Wasser der Rezeptur zugesetzt. Die neue Rezeptur bietet aber auch Vorteile: Die Menge an Salz und gesättigten Fettsäuren ist geringer.



## Kühne Currysoße

Der Hersteller hat die Rezeptur der Currysoße deutlich verändert. Der Anteil an Ananas wurde im neuen Produkt reduziert. Stattdessen enthält die Soße deutlich mehr Fett, vermutlich weil der Anteil an Rapsöl gestiegen ist. Das neue Produkt enthält kein Mangopüree mehr. Dennoch ist der Zuckergehalt gestiegen. Dies deutet darauf hin, dass nun mehr Glukose-Fructose-Sirup hinzugefügt wird.

Für die Verbraucherzentrale verschlechtert der Hersteller damit die Rezeptur des Produkts deutlich.

- **Veränderte Rezeptur (Angaben in g pro 100 ml)**
  **Altes Produkt:** 5 % Ananas / 13 g Fett / 10 g Zucker
  **Neues Produkt:** 4 % Ananas / 20 g Fett / 12 g Zucker

**Stellungnahme des Herstellers:**
„(...) Die Rezeptur unserer Würzsauce Curry 250ml haben wir Ende letzten Jahres angepasst. Im Zuge dieser Anpassung wurden einzelne Zutatenanteile neu austariert und die Rezeptur insgesamt weiterentwickelt. Ziel war eine geschmackliche Optimierung hin zu einer ausgewogeneren und insgesamt herzhafteren Rezeptur sowie einer verbesserten Konsistenz. Über die neue, cremigere Rezeptur haben wir mit einem entsprechenden Hinweis auf der Verpackung informiert. Zudem werden alle Änderungen vollständig, korrekt und transparent im Zutatenverzeichnis sowie in der Nährwerttabelle ausgewiesen. Alle rechtlichen Kennzeichnungspflichten sind selbstverständlich erfüllt. (...)"



© Verbraucherzentrale Hamburg

## Kühne Cocktailsoße

Der Hersteller hat die Rezeptur der Cocktailsoße deutlich verändert. Der Anteil an Tomatenmark wurde im neuen Produkt auf knapp die Hälfte reduziert. Stattdessen enthält die Soße deutlich mehr Fett, vermutlich weil der Anteil an Rapsöl gestiegen ist (deswegen ist die neue Cocktailsoße im direkten Vergleich wohl auch heller als die alte). Das neue Produkt enthält kein Apfelsaftkonzentrat mehr. Dennoch ist der Zuckergehalt gestiegen. Dies deutet darauf hin, dass nun mehr Glukose-Fructose-Sirup hinzugefügt wird.

Für die Verbraucherzentrale verschlechtert der Hersteller damit die Rezeptur des Produkts deutlich.

- **Veränderte Rezeptur (Angaben in g pro 100 ml)**
  **Altes Produkt:** 21 % Tomatenmark / 16 g Fett (Rapsöl als dritte Zutat) / 7,3 g Zucker
  **Neues Produkt:** 12 % Tomatenmark / 26 g Fett (Rapsöl als zweite Zutat) / 8,7 g Zucker

**Stellungnahme des Herstellers:**
„(...) Die Rezeptur unserer Cocktail Sauce wurde Anfang 2026 im Rahmen einer Qualitätsoffensive angepasst. Ziel war eine geschmackliche Optimierung hin zu einem cremigeren Produkt, im Einklang mit unserem Leitsatz „We love true Taste“. Die Veränderung wurde im Rahmen interner Verkostungen durchweg positiv bewertet und stellt für uns eine deutliche Verbesserung dar.
Auf die Rezepturänderung wird auf der Verpackung durch einen entsprechenden Hinweis („neue cremigere Rezeptur“) aufmerksam gemacht. (...)”

*Verbraucherbeschwerde April 2026*




© Verbraucherzentrale Hamburg

---

## Tchibo Feine Milde Kaffee

Das Produkt **Tchibo Feine Milde 100 % Tchibo Arabica** wurde umbenannt zu **Tchibo Feine Milde 100 % Tchibo Qualität**. Der Anteil der Arabica-Kaffebohnen wurde auf eine unbekannte Menge reduziert.

- **Art der Kaffeebohne**
  **Alte Variante:** 100 % Tchibo Arabica
  **Neue Variante:** 100 % Tchibo Qualität

**Stellungnahme des Herstellers:**
„(...) Rohkaffee ist deutlich knapper geworden, da das Wetter in den Ursprungsländern für schlechte Ernten sorgt. Dies stellt uns permanent vor Herausforderungen in der Sicherstellung des gewohnten Tchibo Kaffeegenusses, da nicht immer genügend Arabica Bohnen in Tchibo Qualität zu vertretbaren Preisen verfügbar sind. Um hier weltweit flexibler die geschmacklich passenden Kaffeebohnen einkaufen zu können, verzichten wir auf die Auslobung „100% Tchibo Arabica“ und geben aber gleichzeitig ein Versprechen auf den besten Geschmack und 100% Tchibo Qualität. (...)”

*Verbraucherbeschwerde März 2026*




© Verbraucherzentrale Hamburg

---

## Altnatura Schoko Dinkel Kugeln

Bei den **Schoko Dinkel Kugeln von Alnatura** ist die Menge von Vollmilchschokolade von 69 auf 60 Prozent geschrumpft. Dafür wurde der Anteil an Dinkelvollkornmehl von 15 auf 20 Prozent angehoben. Dadurch ist das Produkt für den Hersteller günstiger in der Produktion.

- **Anteil Vollmilchschokolade**
  **Alte Variante:** 69 % Vollmilchschokolade
  **Neue Variante:** 60 % Vollmilchschokolade

**Stellungnahme des Herstellers:** „Der Schokoladenanteil wurde leicht reduziert und der Dinkelanteil erhöht, u.a. um die Knusprigkeit mehr herauszustellen.“

**Shrinkflation:** Zusätzlich ist der Inhalt der Packung von 125 auf 100 Gramm geschrumpft.
Alnatura Schoko Dinkel Kugeln in Mogelpackungsliste

*Verbraucherbeschwerde Dezember 2025*



© © Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

## Rosinen mit „Milchschokoladengeschmack“ von Action

Die **Rosinen mit Schoko-Überzug von Action** sind nicht mehr mit echter Schokolade überzogen. Der Hersteller hat die Kakaobutter komplett durch Pflanzenfette ersetzt, die im Einkauf deutlich günstiger sind. Zusätzlich wurde der Preis erhöht.

- **Überzug der Rosinen**
  **Alte Variante:** Überzug aus Vollmilchschokolade mit Kakaobutter
  **Neue Variante:** Überzug mit pflanzlichen Fetten (Palm- und Sheafett) statt Kakaobutter (es wird ein „Überzug aus Milchschokoladengeschmack“ eingesetzt)

**Stellungnahme des Herstellers:** Rezepturanpassung wegen gestiegener Kosten: „Dank der neuen Zusammensetzung konnte Action die Preiserhöhung begrenzen.“

*Verbraucherbeschwerde Juli 2025*




© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com




© Verbraucherzentrale Hamburg

---

## Wholey Crunchy Granola Choc Sea Salt

Im **Chrunchy Granola Choc Sea Salt von Wholey** wurde die Zartbitterschokolade durch Kakaotropfen mit Dattelpulver ersetzt. Der Hersteller gibt an, dass die Rezeptur aufgrund erheblicher Kakaopreissteigerungen angepasst wurde.

- **Kakaotropfen mit Dattelpulver statt Zartbitterschokolade**
  **Alte Version:** 6 % Zartbitterschokolade
  **Neue Version:** 5 % Kakaotropfen mit Dattelpulver

**Stellungnahme des Herstellers:** Rezepturanpassung wegen erheblicher Kakaopreissteigerungen. Weitere Infos und die vollständige Stellungnahme gibt es im Portal Lebensmittelklarheit.

*Verbraucherbeschwerde August 2025*



© Lebensmittelklarheit.de / vzbv und Canva.com




© Lebensmittelklarheit.de / vzbv

---

## KitKat Chunky White

Der **KitKat Chuncky White Riegel von Nestlé** ist nur noch mit einer weißen Fettglasur statt mit weißer Schokolade überzogen.

- **Überzug des Riegels**
  **Alte Version:** weiße Schokolade mit Kakaobutter
  **Neue Version:** weiße Fettglasur aus pflanzlichen Fetten wie Palm- und Sheafett

**Stellungnahme des Herstellers:** Die Rezepturumstellung fand im August/September 2023 statt. Für etwa sechs Monate wurde auf der Vorderseite der Verpackung auf die neue Rezeptur hingewiesen und der Produktname auf „Kitkat Chunky White“ geändert. Die Bezeichnung lautet jetzt „Knusperwaffel in weißer Fettglasur (68,5%)“. (Dezember 2025)

Nestlé hat sich in der Stellungnahme nicht zu den Gründen der Rezepturverschlechterung geäußert.




© Open Food Facts und Canva.com




© Open Food Facts und Verbraucherzentrale Hamburg

---

## Fuze Tea von Coca-Cola

Coca-Cola verschlechtert die Rezeptur des Getränks Fuze Tea Pfirsich, wirbt auf der Flasche aber mit dem Hinweis „Verbesserter Geschmack“.

- **Teeanteil**: Statt 92 Prozent gebrühtem Schwarztee enthält das Getränk nur noch 0,12 Prozent löslichen Tee-Extrakt.
- **Pfirsichsaft**: Der Pfirsichsaftanteil schrumpft von 1,0 auf 0,1 Prozent – ein Minus von 90 Prozent.

Geringfügig mehr Zucker: 6,9 Gramm pro 100 Milliliter, das entspricht 9 Zuckerwürfeln in einer Flasche. Vorher waren es 6,5 Gramm pro 100 Milliliter.

**Stellungnahme vom Hersteller Coca-Cola**: Der Anbieter verweist auf eigene Verbrauchertests, bei denen die neue Rezeptur bevorzugt worden sei.

→ Mehr Informationen zum Weiterlesen

*Verbraucherbeschwerde Juni 2025*




© Verbraucherzentrale Hamburg

---

## 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

- zustätzlich mehr Aromen

- **Stellungnahme des Herstellers:** Produktoptimierung im Zuge des „Health & Indulgence Programme" als Grund genannt

*Verbraucherbeschwerde März 2025*

→ Mehr Informationen zum Weiterlesen




© 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*

---

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

Bei zwei **Getränkesirup-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 Orangengetränk 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*

→ Mehr Informationen zum Weiterlesen




---

## 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*

→ Mehr Informationen zum Weiterlesen




---

## 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 Multivitaminsaft

- **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*




---

## 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 Verbraucherwünschen 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 in der Vergangenheit haben wir bei bekannten Fertiglebensmitteln geringfügige bis gravierende Verschlechterungen der Rezeptur festgestellt und sie in Übersichten zusammengefasst.

- Skimpflation-Liste zum Download: Produkte von schlechterer Qualität (Stand: 26. September 2025)
- Downgrading-Liste: Lebensmittelindustrie spart an wertvollen Zutaten (Stand: 23. Februar 2018)

Anlass für den ersten Produktcheck war eine neue Rezeptur für den Schokoaufstrich Nutella, für den Hersteller Ferrero seit 2018 weniger Kakao und dafür mehr Magermilchpulver verwendet.

## 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