Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 23. Februar 2018

# Lebensmittelindustrie spart an wertvollen Zutaten

Verbraucherzentrale Hamburg veröffentlicht »Downgrading-Liste« mit Produktbeispielen

Die Verbraucherzentrale Hamburg hat bei Produkten von bekannten Lebensmittelherstellern geringfügige bis gravierende Verschlechterungen der Rezeptur festgestellt. Wertgebende Zutaten wie Rapsöl, Kakao oder Haselnüsse werden eingespart und häufig durch billigere Inhaltsstoffe oder Aroma ersetzt. Die Hamburger Verbraucherschützer haben 17 aktuell erhältliche Lebensmittel mit ihren Vorgängerprodukten verglichen und die Ergebnisse in einer »Downgrading-Liste« zusammengefasst.

„Durch Downgrading 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“, sagt Silke Schwartau von der Verbraucherzentrale Hamburg. Wie ein roter Faden ziehe sich die Begründung durch die Firmenantworten, dass es vor allem die Kunden seien, die beispielsweise weniger Kaffee im Fertig-Cappuccino oder einen weniger intensiven Schokoladengeschmack wünschten. „Dass das auch bei Markenherstellern, die oft für höhere Qualität stehen, die Methode der Wahl ist, hat uns überrascht“, so Schwartau.

Anlass für den Produktcheck war die neue Rezeptur für den Schokoaufstrich Nutella. Ferrero verwendet für dessen Herstellung seit Kurzem weniger Kakao und dafür mehr Magermilchpulver. „Ein von uns beauftragtes Labor ermittelte in der alten Variante der Schokocreme einen Kakaoanteil von etwa 8,5 Prozent und im neuen Nutella nur noch rund 7,4 Prozent“, berichtet Armin Valet von der Verbraucherzentrale Hamburg. „Die

Laborwerte belegen schwarz auf weiß, dass wir mit unserem Verdacht der Wertminderung richtig lagen.“ Hersteller Ferrero sprach bis zuletzt von einer „Feinjustierung“, ohne Aussagen über den tatsächlichen Kakaogehalt zu treffen.

Auf der »Downgrading-Liste« der Verbraucherzentrale Hamburg finden sich neben Nutella von Ferrero weitere namhafte Markenprodukte: Mondelez spart beim Riegel Milka Nussini an Haselnüssen und setzt stattdessen Aroma zu. Homann verwendet für die Herstellung seines Eiersalats weniger Eier, erweitert die Zutatenliste jedoch um zwei Konservierungsstoffe. Die Honig Dinkel Pops der Marke Rewe Bio enthalten statt 30 nur noch 20 Prozent Honig. „Teilweise wird auch einfach mehr Wasser zum Strecken der Produkte eingesetzt oder günstiger Milchzucker durch noch günstigeren Glukosesirup ersetzt“, sagt Schwartau.

Insbesondere bei Hinweisen wie „Verbesserte Rezeptur“ oder „Neue Rezeptur“ empfiehlt sich ein prüfender Blick auf die Zutatenliste, so die beiden Verbraucherschützer. Bei diesen Lebensmitteln könnte sich die bisherige Produktqualität verschlechtert haben oder der Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen verringert worden sein.

Die »Downgrading-Liste« mit einer Übersicht aller untersuchten Produkte, Abbildungen der Zutatenlisten und den Stellungnahmen der Hersteller ist veröffentlicht auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter www.vzhh.de.

**Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.**

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/lebensmittelindustrie-spart-wertvollen-zutaten