Verbraucherzentrale
Hamburg

Joghurt: Die drei(sten) Tricks von Arla

Arla Foods Deutschland bietet seinen „Naturjoghurt & ein Hauch von Zitrone“ in Bio-Qualität an. Eigentlich eine eindeutige Bezeichnung, die wenig Spielraum für Interpretationen lässt. Doch die Realität ist eine andere. Wir erläutern, welche Tricks Arla, eine milliardenschwere dänisch-schwedischen Molkereigenossenschaft, anwendet.



DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Das Unternehmen Arla vermarktet seinen Joghurt mit der Bezeichnung „Naturjoghurt & ein Hauch von Zitrone“ als besonders natürliches Lebensmittel aus zwei Zutaten. Es sind aber deutlich mehr Zutaten enthalten.
2. Der Zuckergehalt des Joghurts ist unerwartet hoch, weil weitere „zuckrige“ Zutaten in der Rezeptur stecken können, die teilweise nicht auf der Zutatenliste stehen müssen.
3. Nur 425 Gramm Joghurt sind in einem 500-Gramm-Becher enthalten. Dadurch erscheint das Molkereiprodukt auf den ersten Blick günstiger als es tatsächlich ist.

Stand: 09.08.2021

Trick 1: Der Trick mit Bezeichnung und Aufmachung

Werbung: Die Bezeichnung „Naturjoghurt & ein Hauch Zitrone“ suggeriert, dass das Lebensmittel Naturjoghurt und etwas Zitrone enthält. Unterstrichen wird das Ganze durch das Verpackungsdesign: Zweimal sind zwei Zitronenhälften abgebildet und es dominiert ein naturnaher beiger Farbton. Zusätzlich wird im Text auf dem Etikett ein „Hauch von frischer Bio-Zitrone“ versprochen.

Wirklichkeit: Statt der versprochenen zwei Zutaten Naturjoghurt und frische Zitrone hat das Milchprodukt deutlich mehr Inhaltsstoffe und ist gar nicht so unverarbeitet und natürlich wie Arla verspricht. Fünf deklarierte Zutaten und wahrscheinlich zwei nicht deklarierte werden verwendet. Von Natur pur kann nicht die Rede sein.

Statt „Frischer Bio Zitrone“ gibt es zwei Prozent Bio-Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, dazu noch Bio-Zitronenöl – für den Hersteller macht das offensichtlich keinen Unterschied. Nur im Kleingedruckten der Zutatenliste schenkt Arla halbwegs reinen Wein ein. Dort steht nämlich der Begriff „Zitronenzubereitung“. Die hat wenig mit „frischer Zitrone“ zu tun.



Besonders eklatant ist die Schummelei, weil dem Produkt darüber hinaus noch zwei Prozent Rohrzucker sowie Stärke zugesetzt sind, obwohl diese weder in Naturjoghurt noch in Zitronen vorkommen. Wer erwartet solche Inhaltsstoffe bei dieser Aufmachung?

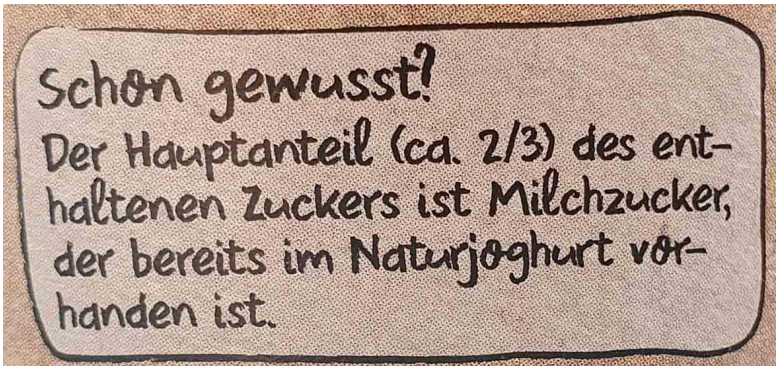
Arla nutzt zusätzlich aus, dass laut Lebensmittelrecht nicht alle verwendeten Zutaten gekennzeichnet werden müssen. Wir gehen davon aus, dass die Zitronenzubereitung mit Wasser verdünnt ist. Der Vorteil für Arla: Wasser ist quasi kostenlos und es muss in diesem Joghurt – wie auch in vielen anderen Lebensmitteln – nicht in der Zutatenliste

aufgeführt werden, wenn der Anteil weniger als fünf Prozent beträgt.

GUT ZU WISSEN

Dass Wasser im Spiel ist, lässt sich erahnen, wenn man eins und eins zusammenzählt. Denn 10 Prozent Zitronenzubereitung können nicht nur aus 4 Prozent Rohrzucker und Zitronensaft sowie noch geringere Anteile an Stärke und Zitronenöl bestehen – wie auf der Zutatenliste angegeben.

Trick 2: Der Trick mit dem Zuckeranteil



Werbung: Arla behauptet auf dem Etikett (siehe Bild), dass rund zwei Drittel des im Joghurt enthaltenen Zuckers Milchzucker ist, der bereits im Naturjoghurt steckt.

Wirklichkeit: Diese Aussage ist nur die halbe Wahrheit. Tatsächlich ist der Zuckergehalt für einen „Naturjoghurt & ein Hauch von Zitrone“ mit über acht Prozent viel zu hoch. Das liegt zum einen daran, dass Arla – wie oben erwähnt – Rohrzucker zusetzt, was viele bei dieser Aufmachung sicherlich nicht erwarten würden. Zieht man diesen zugesetzten Zucker ab und berücksichtigt, dass nur 90 Prozent des Produkts tatsächlich aus Joghurt besteht, errechnen wir einen Zuckergehalt für den Joghurtanteil von knapp sieben Prozent. Das ist deutlich mehr als normalerweise in einem klassischen Naturjoghurt steckt. Bei diesem liegt der Gehalt an Milchzucker (Lactose) von Natur aus meist zwischen knapp vier bis maximal rund fünf Prozent und nicht bei sieben Prozent. Deshalb würden nach unserer Rechnung nur rund 50 Prozent des Zuckers aus einem klassischen Naturjoghurt stammen und nicht zwei Drittel, wie Arla auslobt.

GUT ZU WISSEN

Höhere Milchzuckergehalte in Joghurt kommen häufig dadurch zustande, wenn Magermilchpulver, das viel Lactose enthält, zur Erhöhung der Milchtrockenmasse zugesetzt wird. Das ist erlaubt und das Milchpulver muss nicht explizit in einer Zutatenliste aufgeführt werden. Teilweise wird der Joghurt dadurch auch cremiger.

Trick 3: Der Trick mit Becher und Füllmenge

Der Joghurt ist in einem 500-Gramm-Becher abgefüllt, enthält aber nur 425 Gramm. Das dürfte den wenigsten beim schnellen Einkauf auffallen. Auf die Schliche kommt man dem Konzern, wenn man den Becher auf den Kopf stellt. Dann kann man im Sichtfenster die Füllhöhe erkennen. Da ist viel Luft nach oben.



Durch die geringere Füllmenge versucht Arla, Preisunterschiede zu kaschieren. Der Verkaufspreis für den Joghurt erscheint günstiger als er tatsächlich ist. Beispiel: Der herkömmliche Bio-Naturjoghurt von Arla wird im gleichen Becher abgefüllt, aber mit 450 Gramm. Das ist auch noch weniger als reinpassen würde.

Da die Verkaufspreise drüber hinaus noch unterschiedlich sind, zum Beispiel bei Kaufland 1,49 Euro für den „Hauch Zitrone“ gegenüber 1,29 Euro für den Bio-

Naturjoghurt, summiert sich der Aufschlag für noch nicht mal einen Esslöffel gezuckerten Zitronensaft auf über 22 Prozent oder 30 Cent. Ganz schön happig, meinen wir.

UNSER FAZIT

Mehr Schein als Sein beim Arla Bio-Naturjoghurt mit dem vermeintlichen Hauch Zitrone. Arla spielt in die Karten, dass in der Zutatenliste rein rechtlich nicht immer lückenlos draufsteht, was tatsächlich drin ist. Wir fordern, dass die Ausnahmen von der allgemeinen Kennzeichnungspflicht wie etwa bei zugesetztem Wasser oder von Milchpulver bei Joghurt aufgehoben werden.

Unser Tipp: Einfach selbst einen Joghurt mit einen Spritzer Zitronensaft versetzen. Dann weiß man, was drin ist!

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/joghurt-die-dreisten-tricks-von-arla