Verbraucherzentrale
Hamburg

Was ist vom Nutella-Eis zu halten?

Seit einiger Zeit gibt es von Ferrero ein Nutella-Eis. Wir haben uns die Rezeptur genauer angeschaut. Die wichtigste Frage: Ist denn überhaupt echtes „Nutella“ drin? Auf jeden Fall enthält Nutella-Eis viel Zucker und Fett, deutlich mehr als vergleichbare Eissorten.

© iStock.com/Knape

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Nutella-Eis enthält viel Zucker und Fett, deutlich mehr als vergleichbare Eissorten. Die bekannte Nuss-Nougat-Creme ist vermutlich nur mit abweichender Rezeptur enthalten.

2. Außerdem stecken insgesamt sieben Zusatzstoffe und zusätzliche Aromen im Eis. Dazu kommt besonders viel Luft.
3. Mit einem Grundpreis von 24 Euro pro Kilo ist das Eis deutlich teurer als andere hochpreisige Eismarken.

Stand: 29.07.2024

Ferrero bietet unter der Marke *Nutella* nach eigenen Aussagen ein „zartgeschlagenes Haselnusseis mit leckeren Nutella-Schichten“, durchzogen von „Nutella-Swirls“ an. Das klingt vielversprechend. Doch wir fragen uns: Steckt im Nutella-Eis tatsächlich *Nutella*? Wir bezweifeln das. Stattdessen vermuten wir, dass eine Nuss-Nougat-Creme mit abweichender Rezeptur verarbeitet wird.

© Verbraucherzentrale Hamburg

Vermutlich kein Nutella im Eis

Auf der Zutatenliste der Eis-Verpackung findet sich kein Palmöl (stattdessen Kokosnussöl und Sonnenblumenöl). Dabei betont Ferrero auf seiner Internetseite, wie wichtig Palmöl für *Nutella* ist. Es sorge für die *„besondere Cremigkeit“* und *„verstärkt das Aroma aller anderen Zutaten“*. An anderer Stelle kann man lesen: *„Nutella wird aus Palmöl hergestellt.“*

Wir schlussfolgern daraus, dass im Nutella-Eis kein echtes *Nutella* steckt. Stattdessen verwendet Ferrero vermutlich eine andere Nuss-Nougat-Creme. Dabei erwarten Verbraucherinnen und Verbraucher bei dieser Aufmachung der Eisverpackung

vermutlich echtes *Nutella.*

GUT ZU WISSEN

Andere mit Nutella gefüllte Lebensmittel von Ferrero wie Croissants oder Biscuits beinhalten Palmöl und alle weiteren Zutaten von *Nutella*. Die Zutatenliste stimmt exakt mit der Original Nuss-Nougat-Creme überein.

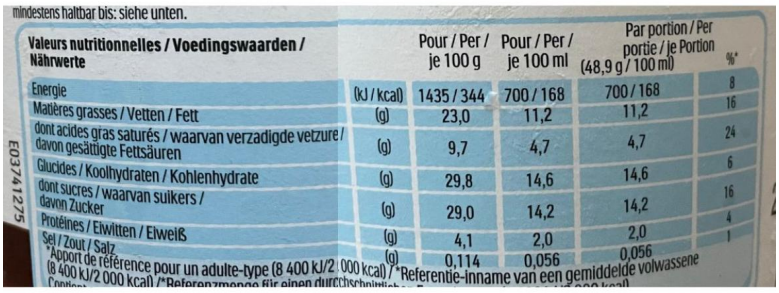
Viel Fett, viel Zucker, wenig Haselnüsse

Bei den Nährwerten dagegen finden wir Altbekanntes: viel Zucker und besonders viel Fett. Es sind 29 Gramm Zucker und 23 Gramm Fett auf 100 Gramm Eis. Diese hohen Gehalte findet man praktisch nicht bei vergleichbaren Eissorten. Dagegen ist der Haselnussgehalt aus unserer Sicht zu gering. Haselnusseis muss nach den Leitsätzen für Speiseeis mindestens 5 Prozent Haselnüsse pro 100 Gramm Eis enthalten.

Das Nutella-Eis besteht laut Etikett zu 72,4 Prozent aus Haselnusseis und zu 27,6 Prozent aus Nuss-Nougat-Creme. Zusammen würden wir mindestens 7,2 Gramm Haselnüsse pro 100 Gramm Eis erwarten. Ferrero kennzeichnet aber nur 6,5 Gramm Haselnüsse. Spart Ferrero hier an der falschen Stelle? Ökonomisch würde das aus Sicht des Herstellers Sinn ergeben, denn Haselnüsse sind mit Abstand die teuerste Zutat im Eis.

glucosestroop, magere **MELKPOEDER**, [illegible], (johannesbroodpitmeel, cellulosegom, guarpitmeel, carrageen), aroma's. Kan **GLUTENBEVATTENDE** mono- en diglyceriden van vetzuren), stabilisatoren (johannesbrodpitmeel, cellulosegom, guarpitmeel, carrageen), aroma's. Kan **GLUTENBEVATTENDE** granen, **EIEREN**, **AMANDELEN**, **WALNOTEN**, **CASHEWNOTEI**, **PECANNOTEN**, **PISTACHENOTEN**, **MACADAMIANOTEN** bevatten. Ferrero N.V. - Terhulpsesteenweg 187, BE-1170 Brussel (EU). BE: 0800-21042 GRATIS www.ferrero.be - Ferrero B.V. - Westbroek 58, NL-4822 ZW Breda (EU). NL:UIT: 00800-2104-2104 GRATIS www.ferrero.nl (D)(A)(BE) Haselnusseis (72,4 %) mit Nuss-Nugat-Creme (27,6 %). Zutaten: rekonstituierte **MAGERMILCH**, Zucker, pasteurisierte **SAHNE**, Sonnenblumenöl, **HASELNÜSSE** (6,5 %), Glukosesirup, **MAGERMILCHPULVER**, Kokonussöl, fettarmer Kakao (3,5 %), Traubenzucker, Emulgatoren: Lecithine (**SOJA**), Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Cellulosegummi, Guarkernmehl, Carrageen; Aromen. Kann **GLUTENHALTIGES** Getreide, **EIER**, **MANDELN**, **WALNÜSSE**, **KASCHUNÜSSE**, **PECANNÜSSE**, **PISTAZIEN** und **MACADAMIIANÜSSE** enthalten. Ferrero, DE-60624 Frankfurt am Main (EU). D: +49 696656660 - Ferrero Österreich, Sterzinger Str. 1, AT-6020 Innsbruck (EU). Ferrrero S.A., Chaussée de la Hulpe/Terhulpsesteenweg 187, BE-1170 Brüssel (EU).
A conserver à - 18° C. A consommer de préférence avant le : voir ci-dessous. / Te bewaren aan -18° C. Ten minste houdbaar tot: zie hieronder. / Bar -18° C
mindestens haltbar bis: siehe unten.
Par portion / Per

© Verbraucherzentrale Hamburg



mindestens haltbar bis: siehe unten.

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte		Pour / Per / je 100 g	Pour / Per / je 100 ml	Par portion / Per portie / je Portion (48,9 g / 100 ml)	%*
Energie	(kJ / kcal)	1435 / 344	700 / 168	700 / 168	8
Matières grasses / Vetten / Fett	(g)	23,0	11,2	11,2	16
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzure / davon gesättigte Fettsäuren	(g)	9,7	4,7	4,7	24
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	(g)	29,8	14,6	14,6	6
dont sucres / waarvan suikers / davon Zucker	(g)	29,0	14,2	14,2	16
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	(g)	4,1	2,0	2,0	4
Sel / Zout / Salz	(g)	0,114	0,056	0,056	1

*Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) / *Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal) / *Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

E03741275

© Verbraucherzentrale Hamburg

Stellungnahme von Ferrero nicht überzeugend

Ferrero antwortete auf unsere Anfrage vom 26. Juli 2024 Folgendes:

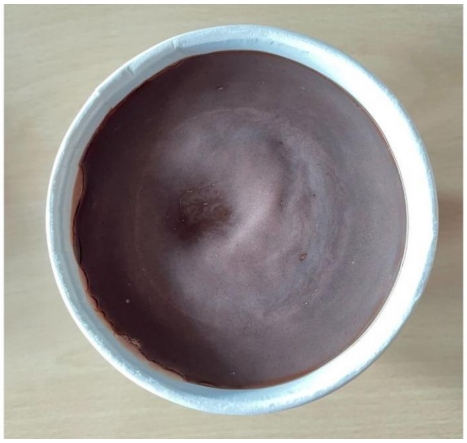
„Um die richtige Konsistenz und Cremigkeit von nutella im Speiseeis bei Tiefkühltemperaturen zu gewährleisten, haben wir uns für die Verwendung von Sonnenblumenöl entschieden. Unsere Eiscreme-Rezeptur liefert dabei das authentische und bekannte nutella Geschmackserlebnis, was uns durch zahlreiche Verbrauchertests bestätigt wurde. (...) Ein gewisser Lufteinschlag ist notwendig, um die gewünschte Konsistenz, Cremigkeit, das Aussehen und damit das gewohnte Geschmackserlebnis zu erreichen. Wir können bestätigen, das Eis erfüllt die Vorgaben der Leitsätze für Speiseeis und kann als Haselnusseis bezeichnet werden.“

Ferrero bestätigt damit unseren Verdacht, dass nicht die Original-Rezeptur von Nutella im Eis verwendet wird. Nachvollziehbar ist für uns, dass für Lebensmittel im gefrorenen Zustand teilweise andere Zutaten notwendig sind. Dann kann man aber aus unserer Sicht nicht mit „Nutella® Schichten“ und „Nutella® Swirls“ werben.

Auch konnte Ferrero nicht den Vorwurf entkräften, dass der Haselnussgehalt im Eis für die Bezeichnung *„72,4 Prozent Haselnusseis und 27,6 Prozent Nuss-Nougat-Creme“* – wie auf dem Etikett – zu niedrig ist. Sollte die Aussage *„das Eis erfüllt die Vorgaben der Leitsätze für Speiseeis und kann als Haselnusseis bezeichnet werden“* korrekt sein, dann muss nach unserer Berechnung der Haselnussgehalt in verwendeten Nuss-Nougat-Creme geringer als bei Nutella (13 Prozent) sein.

Viel Chemie im Eis

Ferrero verwendet bei Nutella nur einen Zusatzstoff (Lecithin) und verweist auf *„7 hochwertige Zutaten, sonst nichts“*. Das sieht bei dem Eis ganz anders aus, dort sind es allein sieben Zusatzstoffe und noch zusätzliche Aromen. Neben Emulgatoren, Stabilisatoren, sowie dem umstrittenen Gelier- und Verdickungsmittel Carrageen steckt der Zusatzstoff Propylenglycolester von Speisefettsäuren im Eis, der dafür sorgt, dass maximal viel Luft untergeschlagen werden kann. Das Eis – besser gesagt der Schaum – ist dank der Zusatzstoffe so stabil, dass er auch Tage nach dem Auftauen nicht zusammenfällt. Das haben wir bei einem kleinen Experiment herausgefunden. Bei handwerklichem Eis ohne Zusatzstoffe ist das nicht möglich.



Nutella-Eis frisch geöffnet

© Verbraucherzentrale Hamburg

Nutella-Eis 6 Stunden aufgetaut

© Verbraucherzentrale Hamburg

Nutella-Eis 6 Stunden aufgetaut und umgerührt

© Verbraucherzentrale Hamburg

Der Eisschaum bleibt beim Nutella-Eis auch nach 24 Stunden Auftauen erhalten

© Verbraucherzentrale Hamburg

ÜBRIGENS

Die Leitsätze für Speiseeis beschreiben die Herstellung von Eis. Demnach wird zunächst eine flüssige Masse aus verschiedenen Zutaten, beispielsweise Milch, Sahne, Ei, Trinkwasser, Früchten und ähnlichen Zutaten hergestellt. Beim sogenannten Freezen wird der flüssige Eismix unter Kälteeinwirkung meist mit Lufteinschlag bearbeitet, bis die für die jeweilige Speiseeissorte typische cremige Konsistenz entsteht. Bei Industrieeis sind Lufteinschläge von bis zu 150 Prozent erlaubt. Bei handwerklicher Speiseeisproduktion (Eisdielen) sind in der Regel maximal 40 Prozent üblich.

Die Leitsätze beschreiben unter anderem, wie bestimmte Lebensmittel zusammengesetzt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie sind rechtlich nicht bindend, stellen aber die allgemein übliche Verkehrsauffassung und die berechtigte Verbrauchererwartung dar.

Nutella-Eis ist eine richtige Luftnummer

Bei einem Volumen von 470 Millilitern bekommen die Verbraucherinnen und Verbraucher gerade mal 230 Gramm Eis pro Packung. Das ist auch für ein industrielles Eis wenig und nur möglich durch die genannten Zusatzstoffe. Der Lufteinschlag sorgt für mehr als das doppelte Volumen.

Nicht, dass Sie uns falsch verstehen, ein gewisser Lufteinschlag ist elementar für jedes Eis, aber hier wird er durch einen ganzen Cocktail an Zusatzstoffen aus Herstellersicht „optimiert“. Denn je mehr Luft im Eis, desto weniger wertgebende Zutaten sind von Nöten. Zum Vergleich: Eissorten von Häagen Dazs oder Ben & Jerry's enthalten bei gleichem Volumen von 470 Milliliter rund 400 Gramm Eis.

© Verbraucherzentrale Hamburg

Nutella-Eis ist ziemlich teuer

Dazu kommt, dass das Nutella-Eis sehr teuer ist. Wir haben beispielsweise bei Rewe 5,49 Euro für eine Packung bezahlt. Damit ist das Eis auf den ersten Blick nicht das teuerste neben den anderen Eismarken. ABER: Wenn wir die Luft aus dem Preis herausrechnen, eben schon. Das Nutella-Eis kostet unterm Strich 24 Euro pro Kilogramm und ist damit

sogar noch um rund 40 Prozent teurer als hochpreisige Eismarken wie etwa Häagen Dazs und Ben & Jerry's.

UNSER TIPP

Vorsicht bei Preisvergleichen von Eis im Supermarkt. Leider hat die Eislobby durchgesetzt, dass der Grundpreis auf dem Preisschild bei verpacktem Eis auf das Volumen bezogen wird. Das bedeutet, je mehr Luft im Eis steckt, desto günstiger erscheint das Eis. Ein echter Preisvergleich ist nur bezogen auf das Gewicht möglich.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/was-ist-vom-nutella-eis-zu-halten