

Pressemitteilung vom 9. Juli 2025

Skimpflation: Verbraucherzentrale deckt neue Fälle auf

Lebensmittelhersteller sparen an wertvollen Zutaten

Die Verbraucherzentrale Hamburg warnt erneut vor der sogenannten Skimpflation. Immer wieder melden Verbraucherinnen und Verbraucher Lebensmittel, bei denen hochwertige Zutaten reduziert wurden, ohne dass dies auf den ersten Blick ersichtlich ist. Zu den aktuellen Beispielen zählen unter anderem:

- KClassic Tomatenketchup von Kaufland: Das Produkt enthält statt 73 Prozent doppelt konzentriertem Tomatenmark nur noch 72 Prozent einfach konzentriertes Tomatenmark. Durch die geänderte Rezeptur hat der Ketchup einen höheren Kaloriengehalt. Auch der Zuckeranteil hat sich erhöht.
- Knorr Zitronen-Butter-Sauce von Unilever: Bei der Fertigsauce ist der Butteranteil von 25 auf 10 Prozent geschrumpft. In der Anleitung zur Zubereitung steht nun, dass 5 Gramm Butter hinzugegeben werden sollen. Auf der Zutatenliste ist die Butter von der ersten an die vierte Stelle gerutscht.
- ja! Bolognese von Rewe: In der Hackfleischsauce 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. Der Hersteller hat die unverbindliche Preisempfehlung des Produkts von 1,59 Euro auf 1,45 Euro gesenkt.

Verbrauchertäuschung durch „neue“ Rezepturen

„Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen scheinbar das gleiche Produkt, erhalten aber weniger Qualität für ihr Geld“, erklärt Armin Valet von der Verbraucherzentrale Hamburg. Zwar sei diese Praxis rechtens, solange die geänderte Zusammensetzung

korrekt in der Zutatenliste aufgeführt werde, doch der Verbraucherschützer fordert eine klare und verpflichtende Kennzeichnung von Rezepturänderungen. Hinweise auf der Packung wie „Neue Rezeptur“ oder sogar „Verbesserte Rezeptur“ führten Käuferinnen und Käufer eher in die Irre.

Verbraucherzentrale sammelt Fälle

Die Verbraucherzentrale Hamburg ruft Verbraucherinnen und Verbraucher dazu auf, von Skimpflation betroffene Produkte zu melden. Die Verbraucherschützer prüfen und dokumentieren die Fälle und veröffentlichen diese regelmäßig auf ihrer Internetseite unter: www.vzhh.de/skimpflation.

Hintergrund: Was ist Skimpflation?

Das Phänomen der Skimpflation von „to skimp“, also knausern oder sparen, beschreibt eine Qualitätsminderung bei Lebensmitteln, bei der teure Zutaten durch billigere Alternativen wie Wasser, Aromen oder Füllstoffe ersetzt werden. Skimpflation ist schwer zu erkennen und erfordert den direkten Vergleich alter und neuer Rezepturen.

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

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/presse/skimpflation-verbraucherzentrale-deckt-neue-faelle-auf>