

# Milkschokolade - Stiftung Warentest: Diese Schokolade schneidet am besten ab



lvz.de/Nachrichten/Wirtschaft/Stiftung-Warentest-Diese-Schokolade-schneidet-am-besten-ab

21.11.2018

## Wirtschaft

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit! Stiftung Warentest hat 25 verschiedene Tafeln auf Optik, Inhaltsstoffe und Geschmack untersucht. Im Ergebnis schnitten die günstigen Produkte besser ab als die teuren.

Stiftung Warentest untersuchte 25 Tafeln Schokolade. Quelle: Robert Günther/dpa-tmn

Berlin

Was macht eine gute Schokolade aus? Sie sollte eine deutliche Kakaonote haben, sahnig im Geschmack sein und nach Karamell duften. Wenn die Tafeln dann noch frei von Luftbläschen sind, eine glatte Oberfläche haben und an den Bruchkanten nicht splintern, punkten sie bei der Stiftung Warentest. 21 von 25 getesteten Schokoladentafeln haben daher im Punkt „Sensorisches Urteil“ von den Testern die Note „gut“ oder „sehr gut“ erhalten, berichtet die Zeitschrift „test“ (Ausgabe 12/2018).

Die Gesamtbeurteilung fiel allerdings schlechter aus. Hier erhielten nur 15 Produkte die Note „gut“. Zu den besten Tafeln gehören „Marabou Mjök Cjhoklad“ (1,12 Euro/100 g) sowie „Merci Edel-Rahm“ (1,30 Euro/100 g) und „Milka Alpenmilch“ (1 Euro/100 g). „Die gute Schokolade“ (1 Euro/100 g) ging als Testsieger hervor.

„Die gute Schokolade“ wurde von Stiftung Warentest am besten bewertet. Quelle: Hersteller

Daneben vergab die Stiftung Warentest neunmal die Note „befriedigend“. Mit „ausreichend“ und damit am schlechtesten bewertet wurde das teuerste Produkte, die „Milk Chocolate“ von Godiva (6,95/100 g). Diese Tafel ist stark nickelbelastet, was laut der Zeitschrift allerdings nicht gesundheitsschädlich ist. Bei dem Test wurde nicht untersucht, ob die Schokoladentafeln das umstrittene Palmöl enthalten. Auch, ob das Produkt aus kontrolliertem fairen Handel stammt, wurde nicht berücksichtigt.

Die „Milk Chocolate“ der Marke Godiva ist laut Stiftung Warentest nickelbelastet  
Quelle: Hersteller

Lange waren Spuren von Mineralöl ein Problem bei Schokoladen. Nun attestieren die Warentester, dass die Hersteller das Problem mittlerweile „im Griff“ haben. Dazu sei keine Schokolade nennenswert mit Pflanzenschutzmitteln oder dem Schadstoff Kadmium belastet.

In einzelnen Fällen kritisieren die Tester eine kräuterartige Fremdnote im Geschmack oder eine irreführende Abbildung einer Vanilleschote auf der Verpackung, obwohl nur der Aromastoff Vanillin verwendet wird. Vanilleschoten oder -extrakte stehen zudem auf

einigen Zutatenlisten, doch tatsächlich enthalte die Schokolade dann allenfalls nur Spuren davon, so die Tester.

*Von RND/dpa*