

## Stiftung Warentest: Teuerste Schokolade nur "ausreichend"

 [spiegel.de/gesundheit/ernaehrung/stiftung-warentest-teuerste-schokolade-nur-ausreichend-a-1239473.html](https://www.spiegel.de/gesundheit/ernaehrung/stiftung-warentest-teuerste-schokolade-nur-ausreichend-a-1239473.html)

### Stiftung Warentest Die teuerste Schokolade bekommt die schlechteste Note

25 Milkschokoladen wurden geprüft, 24 bewertet Stiftung Warentest als "gut" oder "befriedigend". Nur ein Produkt schneidet mit "ausreichend" ab - wegen Nickelbelastung.



Mittwoch, 21.11.2018 05:02 Uhr

Wenn die Schokolade im Mund langsam schmilzt, die Zuckermoleküle die Geschmacksknospen umspülen und die Aromen von Vanille, Karamell oder Nuss in die Nase steigen, ist das Schokoerlebnis perfekt - oder? Längst nicht, meint die Stiftung Warentest und hat neben dem Geschmack von Milkschokolade weitere Eigenschaften bewertet wie das Aussehen, die Deklaration der Inhaltsstoffe, die Verpackung und den Schadstoffgehalt. Von 25 getesteten Produkten schnitten immerhin 15 mit "gut" und neun mit "befriedigend" ab.

Das beste Qualitätsurteil erhielt "Die gute Schokolade" mit einem sahnig-intensiven Geschmack. Sie schmelze schnell, rieche stark vanillig und sei sehr gut verpackt, so das Urteil der Tester. Zudem gehört sie mit einem Euro/100 Gramm zu den günstigen Milkschokoladen. Hinter dem Fairtrade-Produkt steckt die Kinder- und Jugendinitiative Plant-for-the-Planet. Während Händler wie Edeka, Rewe, sky oder Tengelmann der Initiative zufolge auf ihren Gewinn verzichten, fließt das so gewonnene Geld direkt in ein Aufforstungsgebiet in Mexiko.



Auf Platz zwei bis vier landen bekannte Marken wie Marabou, Merci und Milka, an fünfter Stelle steht die mit 79 Cent/100 Gramm günstigste, "gute" Vollmilchschokolade Moser Roth von Aldi.

Die mit der Note "ausreichend" schlechteste Bewertung bekam allein das teuerste Produkt, die Milk Chocolate von Godiva für 6,95 Euro/100 Gramm. Der Grund: Die Schokolade ist stark mit Nickel belastet, außerdem gibt es Kennzeichnungsmängel. Allerdings seien Gesundheitsschäden aufgrund des Nickelgehalts nicht zu befürchten, selbst wenn man eine ganze - bei Godiva 79 Gramm schwere - Tafel verspeise, heißt es in dem Bericht.

Die Deklaration führte in mehreren Fällen zu einer Abwertung, so auch bei Lindt. Das Unternehmen bildet auf der Rückseite seiner Verpackung Vanilleblüten ab, verwendet als Zutat aber den Aromastoff Vanillin. In mehreren Tafeln war Vanille den Angaben zufolge kaum auffindbar, obwohl es auf der Zutatenliste steht. Allein in zwei Tafeln von Alnatura und Leysieffer konnten die Tester tatsächlich Vanille nachweisen.

Die Prüfer achteten zudem genau darauf, ob es sich bei den Produkten um Milch- oder Vollmilchschokolade handelt. Der Unterschied? Eine Milchschokolade hat laut Kakaoverordnung einen Kakaoanteil von mindestens 25 Prozent und es müssen wenigstens 14 Prozent Milch darin stecken. Vollmilchschokolade darf ein Produkt genannt werden, wenn der Anteil von Kakao bei mindestens 30 Prozent und der von Milch bei mindestens 18 Prozent liegt. An dieser Stelle schummelte - mit einer Ausnahme - allerdings keiner der Hersteller.

© SPIEGEL ONLINE 2018

Alle Rechte vorbehalten