


Stiftung Warentest: Teuerste Schokolade am schlechtesten

 welt.de/finanzen/verbraucher/article184232480/Stiftung-Warentest-Teuerste-Schokolade-am-schlechtesten.html

Stiftung Warentest Teuerste Schokolade schneidet am schlechtesten ab

Geschmack, Optik, Inhaltsstoffe: Stiftung Warentest hat Milkschokolade verschiedener Hersteller unter die Lupe genommen. Zu den Testsiegern gehören zwei der günstigsten Produkte.

Quelle: WELT / Kevin Knauer

25 Schokoladen hat die Stiftung Warentest auf Aussehen, Geschmack und Inhaltsstoffe hin geprüft. Dabei kürten die Tester eine der günstigsten Tafeln zur Siegerin - während das teuerste Produkt am schlechtesten abgeschnitten hat.

Welche Schokolade schmeckt am besten? Und welche Tafel kann auch optisch überzeugen? Diesen Fragen ist die Stiftung Warentest nachgegangen. Insgesamt 25 Produkte hat sie für ihre Zeitschrift „test“ auf Aussehen, Geschmack und Inhaltsstoffe geprüft. Das Ergebnis: Zu den Testsiegern gehören auch zwei der günstigsten Produkte.

Sowohl die „Milka Alpenmilch“-Tafel als auch „Die gute Schokolade“ für jeweils einen Euro pro hundert Gramm schnitten mit am besten ab. Letztere wurde Testsiegerin und konnte zudem mit dem Fairtrade-Siegel punkten. Hinter dem Produkt steckt die Kinder- und Jugendinitiative Plant-for-the-Planet.

Dafür wurde das teuerste Produkt im Test am schlechtesten bewertet. Die „Milk Chocolate“ von Godiva für 6,95 Euro pro 100 Gramm bekam nur die Note ausreichend. Grund ist laut Stiftung Warentest eine zu starke Nickelbelastung. Gesundheitliche Schäden müssen die Konsumenten des Produkts aber nicht befürchten.

Abgesehen vom Verliererprodukt wies keine andere Tafel eine nennenswerte Schadstoffbelastung etwa durch Pflanzenschutzmittel oder Kadmium auf. Auch Rückstände von Mineralöl, die den Testern 2012 aufgefallen waren, sind laut Stiftung Warentest kein Problem mehr.

Neben dem Geschmack achteten die Tester auch darauf, ob die Tafeln frei von Luftbläschen waren, eine glatte Oberfläche hatten und an den Bruchkanten nicht splitterten. Am Ende wurden insgesamt 15 Schokoladen mit der Note gut, neun mit der Note befriedigend und nur eine mit der Note ausreichend bewertet.

Quelle: WELT