

Schokolade - Testsieger günstiges Fairtrade-Produkt

SZ sueddeutsche.de/stil/schokolade-stiftung-warentest-1.4220595

21. November 2018, 11:36 Uhr

Stiftung Warentest Günstige Fairtrade-Schokolade ist die beste

Die *Stiftung Warentest* hat 25 Milkschokoladen begutachtet .

(Foto: dpa-tmn)

- Die Zeitschrift *Stiftung Warentest* hat 25 Milkschokoladen begutachtet.
- 15 Produkte schnitten mit "gut" ab, neun mit "befriedigend" und eines mit "ausreichend".
- Die am besten bewertete Sorte ist ein fair gehandeltes Produkt. Darüber hinaus handelt es sich um die günstigste der getesteten Schokoladen.



Für ihre aktuelle Ausgabe hat die *Stiftung Warentest* insgesamt 25 Sorten Milkschokolade bewertet. Im Gesamturteil erhielten 15 Produkte die Note "gut". Testsieger ist "Die gute Schokolade" - ein Fairtrade-Produkt - mit der Note 1,9 (1 Euro/100 g). Ebenfalls die Note "gut" erhielten "Marabou Mjölch Choklad" (1,12 Euro/100 g) sowie "Merci Edel-Rahm" (1,30 Euro/100 g) und "Milka Alpenmilch" (1 Euro/100 g). Auch zwei Produkte der großen Discounter Aldi und Lidl bekamen eine gute Bewertung ("Moser Roth Edelvollmilch", 0,79 Euro/100; "Bio Organic Vollmilch Schokolade", 1,29 Euro/100 g). Die getestete Lidl-Schokolade trägt ebenfalls das Fairtrade-Siegel.

Daneben vergab die *Stiftung Warentest* neunmal die Note "befriedigend" und einmal "ausreichend". Die Tafel mit der schlechtesten Bewertung ("Godiva Milk Chocolate") ist zugleich die teuerste (6,95/100 g) und außerdem stark mit Nickel belastet. Dies ist laut der Zeitschrift allerdings nicht gesundheitsschädlich.

Lange waren Spuren von Mineralöl ein Problem bei Schokoladen. Die Warentester attestieren den Herstellern, dass diese das Problem mittlerweile "im Griff" haben. Dazu sei keine Schokolade nennenswert mit Pflanzenschutzmitteln oder dem Schadstoff Kadmium belastet.

In ihrem "sensorischen Urteil" bewerteten die Tester den Geschmack der Schokoladen. Gern gesehen ist dabei eine deutliche Kakaonote, sahniger Geschmack und der Duft nach Karamell. Dazu kommt noch, ob die Schokolade frei von Luftbläschen ist, eine glatte Oberfläche hat und an den Bruchkanten nicht splittert. Hier schnitten 21 der 25 getesteten

Produkte mit "gut" oder "sehr gut" ab. "Sehr gut" bekam in dieser Kategorie ausschließlich der Gesamttestsieger "Die gute Schokolade". Sie schmecke komplex und "sehr intensiv sahnig" und rieche "sehr nussig", heißt es im Bericht.

Vanillin statt Vanilleschoten

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.

In einem Fall bemängelte die Zeitschrift die Bezeichnung "Vollmilchschokolade". Dafür muss sie laut Kakaoverordnung mindestens 30 Prozent Kakao- und 18 Prozent Milchbestandteile haben. Zumindest eines der getesteten Produkt dürfte nach diesen Kriterien nicht als Vollmilchschokolade bezeichnet werden.