

Schokolade im Test: Diese Vollmilch-Sorten überzeugen in Geschmack und Preis

stern.de/tv/schokolade-im-test--diese-vollmilch-sorten-ueberzeugen-in-geschmack-und-preis-8454476.html

November 21, 2018

Schokolade im Test: Diese Milkschokoladen überzeugen in Geschmack und Preis

Ob als Nervennahrung, Belohnung oder Nascherei – der Schokoladenkonsum ist hierzulande durchweg hoch. Doch gerade in der Weihnachtszeit wollen wir besonders gute Schokolade naschen. Welche Produkte am besten abschneiden, erfahren Sie hier.



Fast neun Kilogramm Schokolade vertilgt jeder Deutsche pro Jahr im Durchschnitt. Das ist in der Tat ein ganzer Berg. Dabei sind die Nasch-Persönlichkeiten höchst unterschiedlich: Während die einen langsam genießen, knabbern die anderen flux eine ganze Tafel weg. Wir naschen sie bei Kummer oder zu Feierlichkeiten, vor dem Fernseher, im Auto oder am Arbeitsplatz. Hierzulande ist die schmelzige Süßigkeit zudem besonders preiswert. Das freut vor allem in der Weihnachtszeit. Denn der Advent ist ohne Schokolade für viele kaum denkbar.

Passend zur Jahreszeit hat die [Stiftung Warentest](#) 25 Milkschokoladen getestet. Die gute Nachricht vorweg: 15 Produkte erhalten die Note "Gut". Und keins der Schokoladen-Produkte ist mit bedenklichen Mengen Schadstoff belastet. Allerdings: Ausgerechnet die mit 6,95 Euro teuerste Tafel im Test bekam als einzige ein "Ausreichend" wegen starker Nickel-Belastung. Keine einzige Schokolade ist "mangelhaft".

Testsieger hat facettenreichen Geschmack und kostet nur einen Euro

Schokoladen, die pro 100 Gramm mehr als drei Euro kosten, schneiden nicht zwingend besser ab, als die günstigen für einen Euro. "Die vier besten sind mit 1 – 1,30 Euro pro 100 Gramm sogar recht preisgünstig", sagt Swantje Waterstraat von der Stiftung Warentest. Testsieger ist "Die gute Schokolade" (1 Euro) einer Kinder- und Jugendinitiative. Grund der guten Bewertung ist aber hauptsächlich das so genannte "sensorische Urteil", das von sensorisch ausgebildeten Prüfern in einer Blindverkostung gefällt wurde, erklärt Swantje Waterstraat: "Der Geschmack, das sind Vorlieben jedes Einzelnen. Bei uns sind solche Produkte sensorisch sehr gut bewertet, die eine besondere Komplexität haben – im Geruch und Geschmack. Also Schokoladen, die nicht nur süß oder sahnig sind, sondern wie beim Testsieger besonders facettenreich nach Karamell, Sahne und Vanillenoten schmecken." Zudem sollten sich die Produkte zudem schadstofffrei sein, die vorgeschriebenen Anteile Milch und Kakao enthalten und gut verpackt und gekennzeichnet sein. In puncto Geschmack seien nur zwei Produkte im Test 'sehr gut' gewesen, so die Test-Expertin: "Die Vollmilch-Schokolade von 'Lindt', die das finale Qualitätsurteil durch eine kritische Kennzeichnung verspielt hat – und 'Die gute Schokolade', die sensorisch ebenfalls sehr gut ist, in der Deklaration aber nur 'befriedigend'."



Testsieger: Die gute Schokolade

Von: Plant-for-the-Planet

Preis pro 100 Gramm: 1,00 Euro

Tafelpreis: 1,00 Euro für 100 Gramm

Kakaoanteil (min.): 31 %

Sensorisches Urteil: Die Schokolade ist hellbraun mit glatter Oberfläche und einer leicht rauen Bruchkante. Geruch und Geschmack sind komplex und intensiv sahnig. Geruch sehr nussig, karamellig, vanillig. Sehr süß. Cremig und schnell schmelzend.

Gesamturteil: Sehr gut (1,9)

Kakaoverordnung schreibt Zusammensetzung vor

Wie hoch der Kakaogehalt in verschiedenen Produkten sein muss, ist übrigens gesetzlich vorgeschrieben. Die so genannte "Kakaoverordnung" von 2003 bestimmt etwa, dass Schokolade zu mindestens aus 35 Prozent aus Bestandteilen aus Kakao bestehen muss. Im Produkt sind diese Bestandteile meist Kakao und Kakaobutter. Milkschokolade muss mindestens 25 Prozent Kakaoanteil haben, Vollmilkschokolade 30 Prozent – häufig ist das aber hauptsächlich Kakaobutter. Ein Grund, weshalb diese Schokosorten besonders cremig, aber auch fettig, klebrig und süß sind. Denn echtes Kakaopulver ist nicht süß. Der Großteil bei Milkschokoladen sind also Fett und Zucker, die Milch kommt als Pulver in die Schokolade.

Nicht lange aufbewahren

Doch davon wollen wir uns nicht die Schokoladenlust vermiesen lassen. Wir naschen schließlich nicht tonnenweise – oder doch? Wer nicht gleich alles auf einmal verputzt, sollte wissen: Schokolade mag keine Wärme und keine Feuchtigkeit. Denn dann bildet sich meist ein weißlicher Fettreif aus den Kristallen der Kakaobutter. Ideale Lagertemperatur: zwischen 10 bis 15 Grad. Und: Geöffnete Schokolade am besten von anderen Lebensmitteln fern halten, vor allem im Kühlschrank. Denn sie nimmt schnell Fremdaromen an. Milkschokolade und weiße Schokolade innerhalb von sechs Monaten aufessen, angebrochene Pralinenpackungen innerhalb von 4 Wochen. Und für diejenigen, die jetzt loslaufen und gleich einen ganzen Stapel der besten Tafeln im Test kaufen, gilt: Wer losläuft und gleich einen ganzen Stapel der besten Tafeln kauft, sie aber nicht gleich verputzt, sollte wissen: Milkschokolade und weiße Schokolade innerhalb von sechs Monaten aufessen, angebrochene Pralinenpackungen innerhalb von 4 Wochen.

"Die gute Schokolade" und das Projekt Plant-for-the-Planet

"Plant-for-the-Planet" ist eine Kinder- und Jugendinitiative für mehr Klimagerechtigkeit. Dafür verzichten ein schweizerischer Schokoladenhersteller und die Händler in Deutschland auf den Gewinn, so dass eine Tafel nur einen Euro kostet. Der Gewinn wiederum wird in Aufforstungen, klimaneutrale Produktionen oder den fairen Handel gesteckt. "Die gute Schokolade" ist eines von mehreren Projekten von "Plant-for-the-Planet".

