

07.10.2008

Langnese Milchzeit Freche Früchtchen von Unilever

Was schafft die Milch?

Eis ist nicht gleich Milch

Langnese Milchzeit von Unilever ist laut Verpackung nicht nur „richtig lecker“, sondern auch „richtig gut“. Der Grund: Milchzeit enthält „frische Milch“. Eigentlich nicht besonders überraschend für Speiseeis, denn das wird meistens aus Milch hergestellt. Als besonders gesund gilt es deshalb trotzdem nicht. Aber Unilever bewirbt Milchzeit als „tolle Zwischenmahlzeit“ und als Calciumlieferant. Doch Milchzeit statt Milch, das heißt neben einem Drittel mehr Kalorien auch mehr Zucker und Zusatzstoffe. Fazit: Milchzeit ist kein Ersatz für ein Glas Milch, sondern eine Süßigkeit.

Neue Verpackung, altes Problem

Die „Milch-Früchtchen“ gibt es seit einiger Zeit mit neuer Verpackung und Rezeptur. Das Milcheis mit Erdbeerpüree-Sauce heißt inzwischen „Freche Früchtchen“ und enthält im Vergleich zur früheren Produktvariante doppelt so viel Calcium. Kein Wunder, denn allein auf die „wertvolle“ Milch verlässt sich Unilever nicht mehr – der Hersteller setzt Calciumcarbonat zu. Das soll den gesunden Eindruck wohl verstärken – dabei ist und bleibt Milchzeit eine Süßigkeit mit jeder Menge Zucker: Die Nährwert-Ampel würde im Fall Milchzeit „rot“ für den Zuckergehalt und „gelb“ für den Fettgehalt zeigen. Eine „tolle Zwischenmahlzeit“ sieht anders aus.

Morgens, mittags, abends: Eis!

In einer Fachzeitung wird Milchzeit als „gesunde Belohnung“ beworben, „die gesamte Speiseeis-Kategorie“ wolle man aufwerten. Außerdem wird ganz ungeniert zum Ziel erklärt, „neue Verzehrsanlässe“ zu schaffen. Verbraucher, vor allem Kinder, sollen also öfter - und damit mehr - Eis essen. Im Klartext: Unilever will das als Dickmacher berüchtigte Eis zum „gesunden Kalziumlieferanten“ aufföhnen und als Ersatz für ein Glas Milch darstellen. Dabei handelt es sich schlicht und einfach um eine Süßigkeit.

ABGESPEIST

Denn Etiketten lügen wie gedruckt

Aroma: unbekannt

„Ohne künstliche Farbstoffe und Aromen“ – das klingt nach Eiscreme ohne Zusatzstoffe. Stimmt aber nicht ganz. Aroma ist trotzdem drin, woher das stammt oder wie es hergestellt wurde, dazu findet sich kein Hinweis auf der Packung. Entweder ist es ein naturidentisches, das im Labor nachgebaut wurde. Oder ein „natürliches“, das jedoch nicht aus den angegebenen Früchten stammen muss, sondern häufig aus Pilzen oder Bakterien hergestellt wird. Künstliche Aromen, also solche, die kein „natürliches Vorbild“ haben, werden ohnehin relativ selten eingesetzt. Zusatzstofffrei ist Milchzeit also ganz und gar nicht.