

15.12.2009

Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter von Dr. Oetker

Schöngerechnet

Dr. Oetkers Rechenricks

Der Markt für Edelbitterschokolade boomt. Kein Wunder also, dass Dr. Oetker den Schokoladenpudding „Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter“ ins Kühlregal gezaubert hat. Edel aufgemacht wie teure Bitterschokoladen und mit dem unübersehbaren Versprechen „75% Kakao in der Schokolade“ beworben. Dumm nur, dass Pur Choc gerade einmal 2,5% Schokolade enthält. Damit stecken in einem Becher Pudding letztendlich nur 1,875% Kakao aus Tansania. Ohne Zweifel ein anschauliches Beispiel für den Mathematikunterricht. Im Kühlregal allerdings nur eines: Ein dreister Trick. [Bitte hier nachrechnen.](#)

Lost in Afrika

Bei Dr. Oetker ist man ganz stolz darauf, dass der Kakao für die „Herkunftsschokolade“ in „Pur Choc“ aus Tansania stammt. Nicht ganz so stolz scheint man auf die Herkunft des Kakaopulvers zu sein. Das ist sogar mit 2,7% im Pudding vertreten, jedoch ohne Hinweis auf die Herkunft. Auf Nachfrage erklärte Dr. Oetker, dass Kakaopulver stamme aus West-Afrika. Genauer Angaben möchte man nicht machen. Aber warum bleibt das Kakaopulver staatenlos, während es das Herkunftsland der Schokolade auf die Vorderseite der Verpackung schafft? Wer mit „Herkunft“ wirbt, sollte sie auch für alle relevanten Zutaten offenlegen. Alles andere ist Etikettenschwindel.

Sag mir, wo du herkommst

Wer sich fragt, was so toll ist am Pur-Choc-Schokoladenpudding, erfährt auf der Homepage: Der Pudding enthält „echte Herkunftsschokolade“. Aber kommt Schokolade nicht immer irgendwo her? Was also macht Herkunftsschokolade so besonders? Der Begriff ist nicht gesetzlich geregelt, sondern bezeichnet lediglich Schokoladen, für die nur Kakao aus einem Anbauland oder einer Region verwendet wird. Doch so wie Wein aus Frankreich nicht automatisch ein Spitzenprodukt sein muss, ist auch Schokolade, nur weil sie aus einem bestimmten Land kommt, nicht zwangsläufig von besonderer Qualität.

Konsum vs. Edel

Konsumkakao und Edelkakao. Konsumkakao macht zwischen 90 und 95% der Welternte aus. Edelkakao hingegen kommt nur aus international festgelegten Ländern, stellt hohe Anforderungen an Boden und Klima und ist deutlich teurer. Bei

Schokolade, die die Bezeichnung „edel“ im Namen trägt, sollten nach gängigem Handelsbrauch mindestens 40% der verarbeiteten Kakaomasse aus Edelkakao bestehen. Eine Auffassung, die Dr. Oetker nicht teilt. Das Unternehmen versteht „edel“ nur als einen „Qualitätshinweis“ wie „fein“ oder „dunkel“ und nicht als Verpflichtung, Edelkakao zu verwenden. Das ist zwar legal, aber trotzdem Verbrauchertäuschung.

Alles edel, oder was?

„Tansania edelbitter“ nennt Dr. Oetker seinen Schokoladenpudding. Klingt verdächtig nach Edelschokolade. Die ist zwar teurer als herkömmliche Schokolade, dafür aber auch aromatischer und würziger. Schade nur, dass auf dem Pudding zwar „edelbitter“ draufsteht, aber offenbar kein Edelkakao drin ist. Denn Dr. Oetker möchte die Frage, ob und welche Sorte Edelkakao der Pur-Choc-Pudding enthält, partout nicht beantworten. Edel ist das alles wohl für die Bilanz von Dr. Oetker, denn Konsumkakao ist deutlich billiger als Edelkakao. Und bitter für alle Verbraucher, die für das vermeintliche Edelprodukt tiefer in die Tasche gegriffen haben.

Darf's ein bisschen weniger sein?

„Entdecken Sie Ihre pure Lust auf Schokolade“ – diesen Satz aus dem Pur-Choc-Werbespot darf man getrost wörtlich verstehen. Denn „Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter“ enthält so wenig Schokolade, dass nach dem Pudding-Genuss die Lust auf Schokolade bestimmt noch ungestillt ist. Obwohl Dr. Oetker den Pudding als „intensiv schokoladig“ anpreist, stecken gerade einmal 2,5% Schokolade und noch einmal 2,7% Kakaopulver drin. Wie wenig das ist, erzählt ein Blick in klassische Schokoladenpudding-Rezepte. Die empfehlen einen Schokoladenanteil zwischen 10 und 20 Prozent.

Schöngerechnet

Irreführende Prozentangaben auf Lebensmitteln wie die „75% Kakao in der Schokolade“ auf dem Pur-Choc-Becher, die sich als 1,875% Tansania-Kakao im Gesamtprodukt entpuppen, sind kein Einzelfall. Verheißungsvolle Prozentangaben, die sich oft erst nach einem genauen Blick in die Zutatenlisten und einigen Rechenschritten enträtseln lassen, gelten als beliebter Trick vieler Hersteller, um ihre Produkte in ein besseres Licht zu rücken. Wie das dann aussieht, erkennt man [hier](#).