

15.12.2009

Kompakt-Info: „Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter“ von Dr. Oetker

Zutaten: Entrahmte Milch, Sahne, Zucker, 2,7% fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, 2,5% Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, natürliches Vanille-Aroma), Verdickungsmittel Carrageen, Salz, Vanillin. Kann Spuren von Soja enthalten.

Nährwerte pro 100g: 515kJ (123kcal) | Eiweiß 3,5g | Kohlenhydrate 15,2g | Zucker 12,5g | Fett 5,3g | gesättigte Fettsäuren 3,3g | Ballaststoffe 1,2g | Natrium 0,09g

Der Schwindel: „75% Kakao in der Schokolade“ verspricht die Verpackung des „Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter“. Und zwar nicht irgendeinen Kakao, sondern Kakao aus Tansania. Der Traum aller Schokoladenliebhaber also?

Die Wahrheit: „75% Kakao in der Schokolade“ klingt zwar nach viel, tatsächlich enthält ein Becher „Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter“ aber gerade einmal 2,5% Schokolade. Der Kakaoanteil aus Tansania schrumpft damit auf 1,875 % pro Becher zusammen.

Mit der Bezeichnung „Tansania edelbitter“ erweckt Dr. Oetker zudem den Eindruck, in Pur Choc stecke hochwertige Edelschokolade. Leider möchte Dr. Oetker die Frage, ob und welche Sorte Edelkakao der Pur-Choc-Pudding enthält, partout nicht beantworten. Was die Vermutung nahelegt, dass es sich hier um den deutlich günstigeren Konsumkakao handelt.

Der Hintergrund: 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. Weitere Beispiele: Haribo-Fruchtgummi, das mit dem Versprechen „35% Frucht in der Füllung“ beworben wird, obwohl die Füllung gerade einmal 12,3% des Fruchtgummi ausmacht. Müllers „Joghurt mit der Buttermilch“, dessen geringer Fettanteil mit dem gut sichtbaren Hinweis „1% Fett“ betont wird, der hohe Zuckergehalt aber verschwiegen wird. Chips mit „30% weniger Fett“, die trotzdem noch so viel Fett enthalten, dass die Lebensmittel-Ampel auf Rot springen würde.

Und auch mit Begriffen wie „Herkunft“ oder „edel“ suggerieren Hersteller eine Qualität, die Verbraucher längst nicht immer nachvollziehen oder überprüfen können. Es handelt sich hierbei häufig nicht um gesetzlich festgelegte Begriffe, sondern Verkehrsauffassungen oder Handelsbräuche. Das heißt, die Definitionen werden durch die Industrie festgelegt. So soll bei Edelschokolade nach Verkehrsauffassung der Süßwarenindustrie mindestens 40% der verarbeiteten Kakaomasse aus Edelkakao stammen. Edelkakao ist seltener, teurer und aromatischer als Konsumkakao, der zwischen 90 und 95% der Weltermilch ausmacht. Dr. Oetker versteht „edel“ hingegen nur als Qualitätshinweis und nicht als Verpflichtung, Edelkakao zu verwenden.

Das Fazit: Edel ist am Schokoladenpudding „Pur Choc 75% Kakao Tansania edelbitter“ vor allem das Etikett. Umso bitterer dafür die missverständliche Kennzeichnung mit Prozentzahlen und „edlen“ Versprechen, die nicht gehalten werden.