

Jede Menge Luft im Eis

Industriell hergestelltes Eis wird oft mit viel Luft aufgeschlagen. Wir haben sie mal rausgelassen. Denn auf Eispackungen muss der Luftanteil nicht deklariert werden, und die Inhaltsmenge wird in Volumen gekennzeichnet. Daran wird sich wohl auch in Zukunft leider nichts ändern. Die Lebensmittelindustrie hat erfolgreich lobbyiert.



© iStock.com/Knape

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- Industrielle Hersteller von Speiseeis schlagen häufig viel Luft in ihre Produkte und verwenden Zusatzstoffe (E-Nummern). Der sogenannte Lufteinschlag führt zu großen Unterschieden zwischen dem Volumen einer Eismenge und ihrem Gewicht.

- Dank einer Ausnahmeregelung der Fertigverpackungsverordnung wird abgepacktes Speiseeis, obwohl es fest ist, nach Volumen gekennzeichnet. Ein Hinweis auf das Gewicht ist nicht vorgeschrieben.
- Der Grundpreis für Eis auf dem Preisschild im Handel bezieht sich deshalb auf einen Liter, sodass luftiges Eis viel günstiger erscheint als es tatsächlich ist.

Stand: 22.09.2020

Sommerzeit ist Eiszeit. Doch Eis ist nicht gleich Eis. Kleine Luftbläschen machen Eis cremig (so wollen's viele Menschen), weil sich dann keine Eiskristalle bilden können. Doch manche Hersteller von industriell gefertigtem Speiseeis treiben das Ganze auf die Spitze und schlagen besonders viel Luft in die Eismasse. Das sorgt für einen cremigen Eisgenuss – und spart gleichzeitig Kosten. Denn Zutaten werden einfach durch Luft ersetzt. Wie praktisch!



Wir haben uns sechs abgepackte Fertigeisprodukte genauer angeschaut und dokumentiert, wie sich das Eis nach 4 bzw. 24 Stunden bei Zimmertemperatur verändert hat, alles umgerührt und dann wieder eingefroren. Manche Packung war danach nur noch zur Hälfte gefüllt, bei der anderen kaum Eis „verschwunden“. Überrascht hat uns bei diesem Experiment, dass einige Sorten selbst nach 24 Stunden bei Zimmertemperatur auf den ersten Blick gar nicht richtig geschmolzen schienen, wie unsere Fotos zeigen. Das Volumen des Speiseeises schrumpfte meist kaum, sondern es bildeten sich zwei Phasen: oben Schaum und unten Flüssigkeit. Erst durch Umrühren sackte die aufgetaute Eismasse zu einer Flüssigkeit zusammen.

Diese Eissorten haben wir dahinschmelzen lassen: *Cremissimo Bourbon Vanille* und *Cremissimo Bourbon Vanille Laktosefrei* von Unilever, *Mövenpick BourbonVanille* von Froneri Schöllner, *Landliebe Eiscreme Bourbon-Vanille* von Froneri Ice Cream, *Eiscreme Edeka Bio Bourbon-Vanille*

von Edeka und Häagen-Dazs Vanilla von General Mills.

SO VIEL LUFT IST IN DER EISPACKUNG



Nach 24 Stunden Auftauen ist das Volumen vom Langnese Cremissimo Bourbon Vanille Eis kaum geschrumpft. Erst durch Umrühren sackt der Schaum zusammen und verbindet sich mit der Flüssigkeit. 1000 ml Volumen bringen nur 510 g Eismasse auf die Waage.

SO VIEL LUFT IST IN DER EISPACKUNG



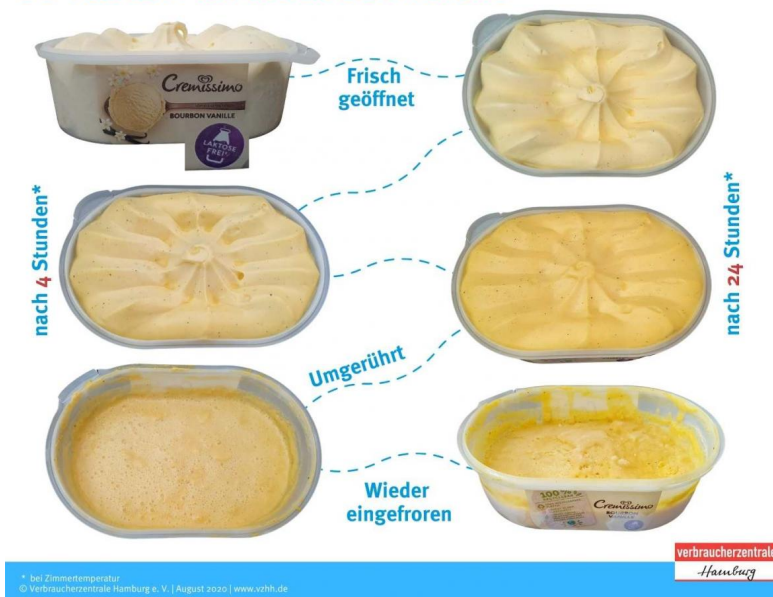
Das Vanilleeis von Mövenpick liefert bei 900 ml Volumen nur 464 g Eis. Auffällig wie die Farbe sich während des Auftauvorgangs verändert - so auch bei anderen Lufteisarten. Die Flüssigkeit setzt sich nach dem Auftauen ab, der Farbstoff bleibt im „Schaum“.

SO VIEL LUFT IST IN DER EISPACKUNG



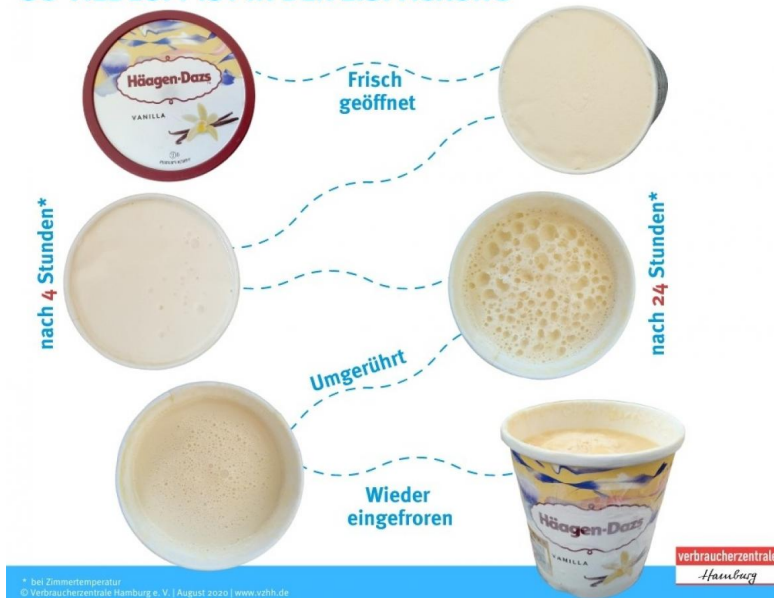
Beim einzigen Bio-Eis wird auch kräftig Luft untergeschlagen, aber nicht so viel wie bei Mövenpick und Cremissimo. 500 ml Eis ergeben 320 g Gewicht.

SO VIEL LUFT IST IN DER EISPACKUNG



So viel Luft im laktosefreien Eis von Langnese! 850 ml ergeben nur 412 g Eis. Obendrein ist sogar die Verpackung größer als bei der „normalen“ Variante, obwohl deutlich weniger drin ist.

SO VIEL LUFT IST IN DER EISPACKUNG



* bei Zimmertemperatur
© Verbraucherzentrale Hamburg e. V. | August 2020 | www.vzth.de

Das Eis von Häagen-Dazs war viel härter als alle andere Produkte unseres Experiments, denn es wird kaum Luft untergeschlagen. Aufgetaut entstand eine homogene Masse. Statt Zusatzstoffe nur Eigelb als Emulgator. Mit Abstand das teuerste Produkt, doch 460 ml ergeben auch 400 g Eismasse.

SO VIEL LUFT IST IN DER EISPACKUNG



* bei Zimmertemperatur
© Verbraucherzentrale Hamburg e. V. | August 2020 | www.vzth.de

Beim Landliebe Eis ließ sich der Schaum und die Flüssigkeit im aufgetauten Zustand durch Umrühren kaum vereinigen. Bei 750 ml Volumen hat es aber nur ein Gewicht von 358 g. Nach diesen Zahlen dürfte das Eis die größte Luftnummer unserer Stichprobe sein.

Beim laktosefreien Eis von Cremissimo betrug der Lufteinschlag überschlagsweise weit mehr als 100 Prozent. Das Volumen dieses Vanilleeises war deutlich mehr als doppelt so groß wie die Eismasse ohne Luft. Das Eis von Mövenpick, Edeka Bio und Cremissimo in der herkömmlichen Variante hatte eine Lufteinschlag von über 50 Prozent. Nur Vanilla von Häagen-Dazs fiel nicht durch einen übermäßig hohen Luftanteil auf (etwa 25

Prozent). Kurios war das Eis von Landliebe: Der Schaum des Fertigeises blieb aufgetaut über Tage stabil und ließ sich – anders als bei allen anderen Produkten – nicht mit der Flüssigkeit verrühren. Deshalb konnten wir keinen Luftanteil abschätzen.

Eissorten der Stichprobe im Vergleich

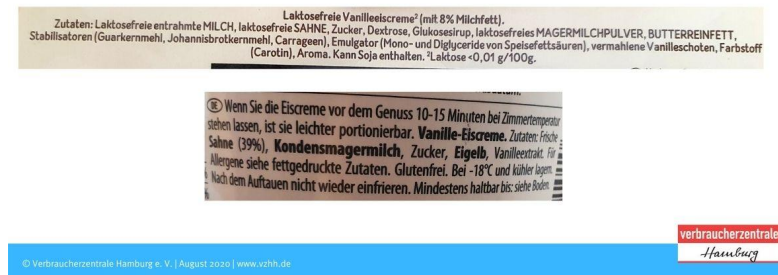
Produkt	Hersteller	Volumen	Gewicht	Gewicht pro 1000 ml
<i>Landliebe Eiscreme Bourbon-Vanille</i>	Froneri Ice Cream	750 ml	358 g	477 g
<i>Cremissimo Bourbon Vanille Laktosefrei</i>	Unilever	850 ml	412 g	485 g
<i>Cremissimo Bourbon Vanille</i>	Unilever	1000 ml	510 g	510 g
<i>Mövenpick Bourbon Vanille</i>	Froneri Schöllner	900 ml	464 g	516 g
<i>Eiscreme Edeka Bio Bourbon-Vanille</i>	Edeka Zentrale	500 ml	320 g	640 g
<i>Häagen-Dazs Vanilla</i>	General Mills	460 ml	400 g	870 g

Wer 1 Liter Vanille-Eis kauft, erhält bei der Marke Häagen-Dazs über 82 Prozent mehr Eis als bei Landliebe. Nach diesen Zahlen ist der Hersteller Froneri Ice Cream Deutschland mit der *Landliebe Eiscreme Bourbon-Vanille* der größte „Schaumschläger“ unserer Stichprobe.

Mehr Luft und mehr Chemie

Auffallend war, dass für viel Luft im Eis mit E-Nummern nachgeholfen werden muss. Im Cremissimo Bourbon Vanille Laktosefrei verarbeitet Unilever gleich drei Stabilisatoren (Guarkernmehl E412, Johannisbrotkernmehl E410, Carageen E407) und einen Emulgator

(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471). Dazu kommen noch ein Farbstoff sowie Aroma, damit das stark aufgeschlagene Eis auch nach etwas schmeckt. Das Vanilleeis von Häagen-Dazs, das kaum Luft enthält, benötigt keinen einzigen dieser Zusatzstoffe und es stehen insgesamt nur fünf Zutaten auf der Zutatenliste. Beim Cremissimo Bourbon Vanille Laktosefrei sind es 14 Zutaten inklusive der Zusatzstoffe.



„Schaumschläger“ werden bevorzugt

Die Lebensmittelinformations-Verordnung schreibt vor, dass die Nettofüllmenge eines Lebensmittels „(...) bei flüssigen Erzeugnissen in Volumeneinheiten, bei sonstigen Erzeugnissen in Masseinheiten (...)“ zu kennzeichnen ist. Speiseeis ist zwar fest. Die Menge darf jedoch wegen einer Ausnahmeregelung in der sogenannten Fertigpackungsverordnung in Volumen angegeben werden. Die Krux: Am Volumen lässt sich nicht ablesen, wie viel Eis wirklich in der Packung ist und wie viel möglicherweise nur Luft. Den Luftanteil müssen die Hersteller nicht ausloben. Einige geben freiwillig zusätzlich das Gewicht an, wie zum Beispiel alle Anbieter der Produkte unserer Stichprobe. Das ist ein Fortschritt, aber eine gesetzliche Verpflichtung gibt es nicht. Und es gibt Probleme beim Grundpreis...

Verordnung lässt auf sich warten

Die Fertigpackungsverordnung und damit auch der Ausnahmefall für Speiseeis hätte eigentlich seit 2013 überarbeitet werden können. Damals wurde das Mess- und Eichgesetz geändert. Doch erst 2018 schaffte es das verantwortliche Bundesministerium für Wirtschaft und Energie einen ersten Referentenentwurf für die Novellierung der Verordnung vorzulegen. Man versprach, die Kennzeichnung verbraucherfreundlicher zu gestalten. Speiseeis sollte zukünftig in einer Masseinheit wie beispielsweise Gramm

gekennzeichnet werden. Heute ist davon keine Rede mehr. Die Ausnahmeregelung für Speiseeis hat es – entgegen der ursprünglichen Ankündigung – wieder in den aktuellen Entwurf des Verordnungstextes geschafft. Demnach darf die Menge von Eis in einer Packung weiterhin in Volumen angegeben werden. Mitte September soll der Bundesrat abschließend darüber entscheiden. Winkt dieser den Text durch, werden die „Luftnummern“ unter den Eismarken weiterhin eindeutig bevorzugt. Da hat sich die Lobbyarbeit der Lebensmittelindustrie mal wieder richtig gelohnt!

Warum der deutsche Gesetzgeber diesen Weg wählt, ist uns völlig schleierhaft. Die WELMEC (Western European Legal Metrology Cooperation), zuständig für das Messwesen innerhalb Europas, empfiehlt in einem Leitfaden für Speiseeis ausdrücklich eine Nettogewichtskennzeichnung, und in Ländern wie Italien, Spanien, Frankreich oder den Niederlanden wird das auch längst so umgesetzt.

ÜBRIGENS

Dass sich in Sachen Fertigpackungsverordnung so viele Jahre nichts tat, hat bis heute erhebliche Auswirkungen auf die Eichämter und ihre Kontrollen. Sie hatten in den letzten Jahren praktisch keine rechtliche Handhabe gegenüber Verstößen der Hersteller. Das alte Recht galt nicht mehr und das neue war noch nicht verabschiedet. So konnten weder gegen Luftpackungen noch wegen Unterfüllung Verfahren eingeleitet werden. Das ist ein Skandal!

Problem mit dem Grundpreis

Auch wenn viele Hersteller freiwillig das Gewicht auf die Packung schreiben, wird nur die Volumen-Kennzeichnung der Füllmenge für den Grundpreis herangezogen. Der Grundpreis zeigt den Preis pro Kilogramm oder Liter eines Produkts an und hilft Verbrauchern beim Preisvergleich. Doch mit dem Volumen einer Packung als Bezugsgröße wird dieser Preis verzerrt, und die „Luftnummern“ unter den Eismarken profitieren. Die tatsächliche Eismasse wird bei der Deklaration des Preises nämlich nicht berücksichtigt.

Zwei Beispiele: Für das Eis Cremissimo Bourbon Vanille Laktosefrei mit einem Volumen von 850 Milliliter haben wir 3,92 Euro bezahlt. Das entspricht einem Grundpreis von 4,61 Euro pro Liter. Müsste der Grundpreis in Bezug auf das Gewicht von 412 Gramm angegeben werden, so läge er bei 9,51 Euro pro Kilogramm. Noch schlechter schneidet das Eis von Landliebe ab: Der Grundpreis würde von 3,91 Euro pro Liter auf 8,18 Euro pro Kilogramm steigen. Kein Wunder, dass industrielle Eishersteller so erpicht darauf sind, die Ausnahmeregelung zur Volumen-Kennzeichnung beizubehalten.

Produkt	Verkaufspreis	Grundpreis pro Liter	Grundpreis pro Kilogramm
<i>Landliebe Eiscreme Bourbon-Vanille</i>	2,93 €	3,91 €	8,18 €
<i>Cremissimo Bourbon Vanille Laktosefrei</i>	3,92 €	4,61 €	9,51 €
<i>Cremissimo Bourbon Vanille</i>	3,42 €	3,42 €	6,71 €
<i>Mövenpick BourbonVanille</i>	3,72 €	4,13 €	8,02 €
<i>Eiscreme Edeka Bio Bourbon-Vanille</i>	2,93 €	5,86 €	9,16 €
<i>Häagen-Dazs Vanilla</i>	6,17 €	13,41 €	15,43 €

Damit wäre der Grundpreis pro Kilogramm beim Landliebe-Eis mehr als doppelt so teuer (109 Prozent) wie der Grundpreis pro Liter. Das Bio-Eis von Edeka, das teurer scheint als das laktosefreie Eis von Cremissimo, ist bei Berücksichtigung des Gewichts in Wirklichkeit günstiger. Das gilt auch für das Mövenpick-Eis im Vergleich zum Landliebe-Produkt. Das teuerste Eis bleibt so oder so das von Häagen-Dazs.

GUT ZU WISSEN

Die Verbraucherzentralen fordern seit Jahren, dass auch in Deutschland verkauftes Eis mit einer Gewichtsangabe im Kühlregal liegen sollte. Zwar geben etliche Lebensmittelkonzerne

auf ihren Eispackungen bereits Volumen und Gewicht an, doch das Problem mit dem Grundpreis besteht dennoch.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/jedemenge-luft-im-eis>