

Neu: Nutella-Eis - Was ist davon zu halten?

Seit wenigen Wochen gibt es von Ferrero ein Nutella-Eis. Wir haben uns die Rezeptur genauer angeschaut. Die wichtigste Frage: Ist denn überhaupt echtes „Nutella“ drin? Unterm Strich enthält Nutella-Eis viel Zucker und Fett, deutlich mehr als vergleichbare Eissorten.



© iStock.com/Knape

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Keine Überraschung: Nutella-Eis enthält viel Zucker und Fett, deutlich mehr als vergleichbare Eissorten.

2. Viel Chemie ist notwendig: Insgesamt sieben Zusatzstoffe und zusätzliche Aromen stecken im Eis.
3. Nutella Eis ist besonders luftig: Über 100 Prozent Lufteinschlag.
4. Teurer Spaß: Mit einem Grundpreis von 24 Euro pro Kilo ist das Eis sogar noch deutlich teurer als andere vergleichbare, hochpreisige Eismarken.
5. Ist echtes Nutella im Eis? Der Verdacht liegt nahe, dass eine Nuss-Nougat-Creme mit abweichender Rezeptur drin ist.

Stand: 29.07.2024

Seit einigen Wochen gibt es von Ferrero ein Nutella Eis, groß beworben in allen Medien. Ferrero stellt es als „zartgeschlagenes Haselnusseis mit "leckeren Nutella-Schichten" durchzogen von "Nutella-Swirls" dar. Das klingt vielversprechend. Doch wir müssen gleich zu Anfang unserer Prüfung eine eigentlich völlig abwegige Frage stellen: Ist denn im Nutella-Eis tatsächlich echtes Nutella drin? Wir haben unsere begründeten Zweifel. Stattdessen gehen wir „nur“ von einer Nuss-Nougat-Creme mit abweichender Rezeptur aus.



Ist denn wirklich Nutella drin?

Auf der Zutatenliste findet sich kein Palmöl. Nicht, dass wir das umstrittene Öl vermissen würden. Stattdessen setzt der Milliardenkonzern Kokosnussöl und Sonnenblumenöl ein. Nicht unbedingt schlechter, aber eben nicht Original-Nutella. Außerdem betont Ferrero auf seiner Internetseite, wie wichtig Palmöl für „Nutella“ ist.

Es sorgt für „besondere Cremigkeit“ und „verstärkt das Aroma aller anderen Zutaten“, so der italienische Milliardenkonzern. An anderer Stelle führt er aus: „Nutella wird aus Palmöl hergestellt“. Doch wir suchen diese offensichtlich so wichtige Zutat für Nutella vergebens im Nutella-Eis. Wie kann das sein? Für uns liegt nahe, dass im Eis kein echtes Nutella drin ist. Stattdessen eine andere Nuss-Nougat-Creme. Doch bei dieser Aufmachung des Eises erwarten die Verbraucherinnen und Verbraucher aus unserer Sicht echtes Nutella, sonst liegt eine Irreführung vor.

GUT ZU WISSEN!

Andere mit Nutella gefüllte Lebensmittel von Ferrero wie Croissants oder Biscuits beinhalten Palmöl und alle weiteren Zutaten von Nutella. Die Zutatenliste stimmt exakt mit der Original Nuss-Nougat-Creme überein.

Viel Fett, viel Zucker, wenig Haselnüsse

Bei den Nährwerten dagegen finden wir Altbekanntes: Viel Zucker und besonders viel Fett. Es sind 29 Gramm Zucker und 23 Gramm Fett auf 100 Gramm Eis. Diese hohen Gehalte findet man praktisch nicht bei vergleichbaren Eissorten. Dagegen ist der Haselnussgehalt aus unserer Sicht zu gering. Haselnusseis muss nach den Leitsätzen für Speiseeis mindestens 5 Prozent Haselnüsse pro 100 Gramm Eis enthalten.

Das Nutella-Eis besteht laut Etikett zu 72,4 Prozent aus Haselnusseis und zu 27,6 Prozent aus Nuss-Nougat-Creme. Zusammen würden wir mindestens 7,2 Gramm Haselnüsse pro 100 Gramm Eis erwarten. Ferrero kennzeichnet aber nur 6,5 Gramm Haselnüsse. Spart Ferrero hier an der falschen Stelle? Ökonomisch würde das aus Sicht des Herstellers Sinn machen, denn Haselnüsse sind mit Abstand die teuerste Zutat im Eis.

glucosestroop, magere melk (monohydro- en diglyceriden van vetzuren), stabilisatoren (Johannesbroodmeel, cellulosegom, guariumeel, carrageen, aroma's. Kan **GLUTENBEWATTIG** granen: **EIEREN, AMANDELEN, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PISTACHENOTEN, MACADAMIANOTEN** bevatten. Ferrero N.V., Terhulpesteenweg 187, BE-1170 Brussel (EU). BE: 0800-21042 GRATIS www.ferrero.be - Ferrero B.V. - Westbroek 58, NL-4822 ZW Breda (EU). NL: 0800-2104-2104 GRATIS www.ferrero.nl (D)(A)(BE) Haselnusseis (72,4 %) mit Nuss-Nugat-Creme (27,6 %). Zutaten: rekonstituierte **MAGERMILCH**, Zucker, pasteurisierte **SAHNE**, Sonnenblumenöl, **HASELNUSSE** (6,5 %), Glukosesirup, **MAGERMILCHPULVER**, Kokonussöl, fettsäure: Kakao (2,5 %), Traubenzucker, Emulgatoren: Lecithine (**SOJA**), Propylenglycol-ester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Johannisbrotkermehl, Cellulosegummi, Guariumeel, Carrageen; Aromen. Kann **GLUTENHALTIGES** Getreide, **EIER, MANDELN, WALNUSSE, KASCHUNUSSE, PECANNUSSE, PISTAZIEN** und **MACADAMIANUSSE** enthalten. Ferrero, DE-60624 Frankfurt am Main (EU). D: +49 69655660-1 Ferrero Österreich, Stierzingg Str. 1, AT-6020 Innsbruck (EU). Ferrero S.A., Chaussée de la Hulpe/Terhulpesteenweg 187, BE-1170 Brussel (EU). A conserver à -18° C. A consumer de préférence avant le : voir ci-dessous. / Te bewaren aan -18° C. Ten minste houdbaar tot: zie hieronder. / Bei -18° C mindestens haltbar bis: siehe unten.

mindestens haltbar bis: siehe unten.

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte		Pour / Per / je 100 g	Pour / Per / je 100 ml	Par portion / Per portie / je Portion (48,9 g / 100 ml)	%
Energie	(kJ / kcal)	1435 / 344	700 / 168	700 / 168	8
Matières grasses / Vetten / Fett	(g)	23,0	11,2	11,2	16
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren	(g)	9,7	4,7	4,7	24
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	(g)	29,8	14,6	14,6	6
dont sucres / waarvan suikers / davon Zucker	(g)	29,0	14,2	14,2	16
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	(g)	4,1	2,0	2,0	4
Sel / Zout / Salz	(g)	0,114	0,056	0,056	1

* Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal) / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

Stellungnahme von Ferrero nicht überzeugend

Ferrero antwortete auf unsere Anfrage vom 26.07.2024 Folgendes:

Um die richtige Konsistenz und Cremigkeit von nutella im Speiseeis bei Tiefkühltemperaturen zu gewährleisten, haben wir uns für die Verwendung von Sonnenblumenöl entschieden. Unsere Eiscreme-Rezeptur liefert dabei das authentische und bekannte nutella Geschmackserlebnis, was uns durch zahlreiche Verbrauchertests bestätigt wurde. (...) Ein gewisser Luft einschlag ist notwendig, um die gewünschte Konsistenz, Cremigkeit, das Aussehen und damit das gewohnte Geschmackserlebnis zu erreichen. Wir können bestätigen, das Eis erfüllt die Vorgaben der Leitsätze für Speiseeis und kann als Haselnusseis bezeichnet werden.

Ferrero bestätigt damit unseren Verdacht, dass nicht die Original-Rezeptur von Nutella im Eis verwendet wird. Nachvollziehbar ist für uns, dass für Lebensmittel im gefrorenen Zustand teilweise andere Zutaten notwendig sind. Dann kann man aber aus unserer Sicht nicht mit "Nutella® Schichten" und "Nutella® Swirls" werben.

Auch konnte Ferrero nicht den Vorwurf entkräften, dass der Haselnussgehalt im Eis für die Bezeichnung "72,4 Prozent Haselnusseis und 27,6 Prozent Nuss-Nougat-Creme" -wie auf dem Etikett - zu niedrig ist. Sollte die Aussage "*das Eis erfüllt die Vorgaben der Leitsätze für Speiseeis und kann als Haselnusseis bezeichnet werden*" korrekt sein, dann muss nach unserer Berechnung der Haselnussgehalt in verwendeten Nuss-Nougat-Creme geringer als bei Nutella (13 Prozent) sein.

Viel Chemie im Eis!

Ferrero verwendet bei Nutella nur einen Zusatzstoff (Lecithin) und verweist auf „7 hochwertige Zutaten, sonst nichts“. Das sieht bei dem Eis ganz anders aus, dort sind es allein 7 Zusatzstoffe und noch zusätzliche Aromen. Neben Emulgatoren, Stabilisatoren, sowie dem umstrittenen Gelier- und Verdickungsmittel Carrageen steckt der Zusatzstoff „Propylenglycolester von Speisefettsäuren“ im Eis, der dafür sorgt, dass maximal viel Luft untergeschlagen werden kann. Das Eis - besser gesagt der Schaum - ist dank der Zusatzstoffe so stabil, dass er auch Tage nach dem Auftauen nicht zusammenfällt. Das haben wir bei einem kleinen Experiment herausgefunden. Bei handwerklichem Eis ohne Zusatzstoffe ist das nicht möglich.



Nutella-Eis frisch geöffnet



Nutella-Eis 6 Stunden aufgetaut



Nutella-Eis_aufgetaut und umgerührt



"Eisschaum" bleibt auch nach 24 Stunden Auftauen bestehen

SO VIEL LUFTEINSCHLAG ERLAUBEN DIE LEITSÄTZE

Die Leitsätze für Speiseeis beschreiben die Herstellung von Eis. Demnach wird zunächst eine flüssige Masse aus verschiedenen Zutaten, beispielsweise Milch, Sahne, Ei, Trinkwasser,

Früchten und ähnlichen Zutaten hergestellt. Beim sogenannten Freezen wird der flüssige Eismix unter Kälteeinwirkung meist mit Luftaufschlag bearbeitet, bis die für die jeweilige Speiseeissorte typische cremige Konsistenz entsteht. Bei Industrieeis sind Luftaufschläge von bis zu 150 Prozent erlaubt. Bei handwerklicher Speiseeisproduktion (Eisdielen) sind in der Regel Aufschläge von maximal 40 Prozent üblich.

Die Leitsätze beschreiben unter anderem, wie bestimmte Lebensmittel zusammengesetzt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie sind rechtlich nicht bindend, stellen aber die allgemein übliche Verkehrsauffassung und die berechnete Verbrauchererwartung dar.

Eine richtige Luftnummer!

Bei einem Volumen von 470 Milliliter bekommen die Verbraucherinnen und Verbraucher gerade mal 230 Gramm Eis. Das ist auch für ein industrielles Eis wenig und nur möglich durch die genannten Zusatzstoffe. Der Lufteinschlag sorgt für mehr als das doppelte Volumen. Nicht dass Sie uns falsch verstehen, ein gewisser Lufteinschlag ist elementar für jedes Eis, aber hier wird der Lufteinschlag durch einen ganzen Cocktail an Zusatzstoffen aus Herstellersicht „optimiert“. Denn je mehr Luft im Eis umso weniger wertgebende Zutaten sind von Nöten. Zum Vergleich: Eissorten von Häagen Dazs oder Ben & Jerry's enthalten bei gleichem Volumen von 470 Milliliter rund 400 Gramm Eis!



Horrender Preis

Dazu kommt, dass das Nutella-Eis sehr teuer ist. Wir haben beispielsweise bei Rewe 5,49 Euro bezahlt. Damit ist das Eis auf den ersten Blick nicht das teuerste neben den

anderen Eismarken. ABER: Wenn wir die Luft aus dem Preis herausrechnen, kommt der Schmu ans Licht. Das Nutella Eis kostet unterm Strich 24 Euro pro Kilogramm und ist damit sogar noch um rund 40 Prozent teurer als hochpreisige Eismarken wie etwa Häagen Dazs und Ben & Jerry's.

GUT ZU WISSEN!

Vorsicht bei Preisvergleichen von Eis im Supermarkt. Leider hat die Eislobby durchgesetzt, dass der Grundpreis auf dem Preisschild bei verpacktem Eis auf das Volumen bezogen wird. Das bedeutet, je mehr Luft im Eis steckt, umso günstiger erscheint das Eis. Ein echter Preisvergleich ist nur bezogen auf das Gewicht möglich.

Unser kurzes Urteil: Eiskalte Abzocke mit einer dreisten Mogelpackung!

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/neu-nutella-eis-was-ist-davon-zu-halten>