

Bitterschokolade: Lindt und Penny fallen durch – Spekulatius mit ein wenig Acrylamid

geschrieben von Redakteur | November 22, 2024



Öko-Test hat 21 Bitterschokoladen und 19 Gewürzspekulatius getestet

Das Ergebnis des Tests zur Bitterschokolade hat einen bitteren Beigeschmack: Öko-Test kann für keine Schokolade im Test Kinderarbeit sicher ausschließen. Ausgerechnet die Schokolade von Lindt fällt mit „ungenügend“ durch – ebenso wie die von Penny. Immerhin: Fünf sind „gut“.

Neben den Inhaltsstoffen wollten die Verbraucherschützer wissen, wie es um die Unternehmensverantwortung und die Lieferketten der Anbieter steht.

Das Ergebnis: Kinderarbeit kann Öko-Test

für kein Testprodukt mit Sicherheit ausschließen

Bei vielen Anbietern gibt es in Sachen Transparenz Luft nach oben. Lindt & Sprüngli zeigt sich besonderes zugeknöpft – und das obwohl Lindt Anfang des Jahres wegen Kinderarbeit in Ghana Schlagzeilen machte. Der Anbieter teilte nicht einmal mit, aus welchen Ländern der Kakao der untersuchten Schokolade stammte. Nur ein allgemeiner Nachhaltigkeitsbericht erreichte Öko-Test, der aber keinen Bezug auf das getestete Produkt zuließ. Im Teilergebnis CSR sowie im Gesamtergebnis ist die Lindt Excellence Mild 70 % Cacao Edelbitter Mild nur „ungenügend“.

„Bei all den Diskussionen um faire Löhne und problematische Bedingungen im Kakaoanbau erwarten wir von Anbietern, dass sie ihre Lieferketten kennen und bereit sind, diese transparent zu belegen“, sagt Öko-Test Redakteurin Heike Baier.

Genauso schlecht wie Lindt schneidet die Best Moments Edelbitter-Schokolade, 74 % Kakao von Penny ab. Hier ziehen vor allem Mineralölbestandteile und Pestizidrückstände in der Schokolade das Ergebnis nach unten.

Bei fünf Schokoladen geben die Verbraucherschützer sowohl bei den Inhaltsstoffen als auch bei den Anbaubedingungen des Kakaos grünes Licht – vier davon mit Bio-Siegel.

Weitere Informationen finden Sie in der Dezemberausgabe des Öko-Test-Magazins oder unter: [oekotest.de/15047](https://www.eko-test.de/15047)

Acrylamid in Spekulatius

Gebäck ist häufig mit Acrylamid belastet. Deswegen hat Öko-Test 19 Gewürzspekulatius auf diesen Stoff prüfen lassen. In fast allen Spekulatius konnte Öko-Test Acrylamid nur in Spuren nachweisen. Nur wenige Produkte schwächeln. Bei den Testprodukten von Lidl und Aldi gibt es Luft nach oben.

Die Testergebnisse sind bis zum 27. Dezember gratis abrufbar.

Acrylamid ist eine Substanz, die beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln entstehen kann. In Tierversuchen hat sich der Stoff als krebserregend und erbgutschädigend erwiesen. Einen gesetzlichen Grenzwert für Acrylamid gibt es immer noch nicht, obwohl das Problem seit Jahrzehnten bekannt ist.

Aber es gibt einen sogenannten Richtwert der EU, an den sich die Hersteller halten sollten, aber nicht müssen. Der liegt für Kekse bei 350 µg pro Kilogramm.

Als „erhöht“ bewertet Öko-Test Produkte, die mit ihren gemessenen Gehalten von Acrylamid mehr als die Hälfte dieses EU-Richtwerts ausschöpfen – und das sind in diesem Test die Wintertraum Gewürzspekulatius von Aldi und die Favorina Gewürzspekulatius von Lidl. Da sie den Richtwert aber noch einhalten, wertet Öko-Test sie nur um zwei Noten ab.

Weitere Informationen finden Sie in der Dezemberausgabe des Öko-Test-Magazins oder hier auf oekotest.de

Quelle: Pressemitteilung Öko-Test und oekotest.de