

Pressemitteilung 49/2010

Gesucht wird: Die Milch im Eis

Verbraucherzentrale Hessen rät zum Check der Zutaten auf Eis-Verpackungen und in Eisdielen

Frankfurt, 17.6.2010. Beim Trend, traditionelle durch billigere Zutaten zu ersetzen, mischen auch die Eishersteller kräftig mit. Vor allem in industriell hergestelltem Eis wird an Milch und Sahne gespart. Stattdessen werden – meist unbemerkt von den Verbrauchern – billige pflanzliche Fette und Zusatzstoffe verwendet. Bei verpacktem Eis verrät die kleingedruckte Zutatenliste, was alles drin steckt. In der Eisdielen hilft nur die Sortenbezeichnung weiter. „Milch-Eis“ und „Creme-Eis“ bieten die höchsten Milchanteile. Die Bezeichnung „Eis“ sagt nichts über die Qualität aus. „Im Zweifel sollten Verbraucher direkt nachfragen“, rät Andrea Schauff von der Verbraucherzentrale Hessen. Sie fordert eindeutige Kennzeichnungsvorschriften für Speiseeis-Imitate.

Beim Austausch von Milchfett, dem sogenannten Butterreinfett, Sahne und Eiern durch Palm- oder Kokosfett profitieren die Hersteller auf Kosten der Verbraucher: Während die Milchpreise Schwankungen unterliegen, sind Pflanzenfett und -öl preisstabil und billig. Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe und Emulgatoren überdecken dann Qualitätsverluste, wie zum Beispiel den Mangel an vollmundigem Geschmack.

In den Eistruhen der Supermärkte verheißen Phantasienamen wie „Premium Vanille Eis“ oder „Cremissimo-Eis“ wahren Genuss. Die Bezeichnung **Eis** ist jedoch nur der Oberbegriff für die kalte Schleckerei und sagt nichts über deren Qualität aus. Lediglich aus der Sortenbezeichnung lassen sich Rückschlüsse auf den Milchanteil ziehen: Nach den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches enthält **Milch-Eis** mindestens 70 Prozent Vollmilch, **Creme-Eis** mindestens 50 Prozent Milch und zudem eine festgelegte Menge an Ei. **Eiscreme** hat dagegen nur 10 Prozent Milchfett. Wer es lieber fruchtig mag, sollte auf die Bezeichnung **Frucht-Eis** achten. Diese Sorte muss mindestens 20 Prozent Frucht enthalten, bei sauren Früchten wie Zitronen mindestens 10 Prozent. **Fruchteiscreme** muss nur einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aufweisen. Es ist also naheliegend, dass hier vor allem billige Aromastoffe statt des teuren Obstes für den Geschmack sorgen.

„Wie bei Käse- oder Schinkenimitaten werden Verbraucher auch beim Eis hinters Licht geführt“, beanstandet Schauff. Sie kennen nämlich meist weder die Feinheiten der Namensgebung noch bemerken sie den Zutaten-Mogel. Die Verbraucherzentrale Hessen fordert eindeutige Kennzeichnungsvorschriften für fertig verpackte und lose verkaufte Eisprodukte, in denen traditionelle Zutaten durch pflanzliches Fett und Zusatzstoffe ersetzt wurden.



Ergänzende Informationen für Verbraucher:

- **Telefonische Beratung** der Verbraucherzentrale Hessen zu Ernährung dienstags 10 bis 14 Uhr unter 0900 1 972012. *0,90 € pro Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom AG – andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen.*
- **Hessenweites Servicetelefon 0180 5 972010.** *0,14 € pro Minute aus dem Festnetz der DTAG - andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen, maximal 0,42 € pro Minute aus dem Mobilfunk.* Informationen über das Beratungs- und Seminarangebot sowie die Öffnungszeiten der Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen; teilweise auch Terminvereinbarung möglich. Keine Beratung!

Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen: Borken, Bahnhofstraße 36 b · Kassel/Nordhessen, Rainer-Dierichs-Platz 1 (Kulturbahnhof) · Gießen, Südanlage 4 · Fulda, Karlstraße 2 · Frankfurt/Rhein-Main, Große Friedberger Straße 13-17 (Nähe Konstablerwache) · Darmstadt/Region Starkenburg, Luisenplatz 6 (Carreegalerie) · Rüsselsheim/Groß Gerau, Marktstr. 29 · Wiesbaden, Luisenstr. 19 (im Umweltladen)

presseinfo
presseinfo
presseinfo