



verbraucherzentrale

Bayern

VEGANES EIS – TIERFREIER EISGENUSS UNTER DER LUPE

Ein Marktcheck der Verbraucherzentrale Bayern

1	HINTERGRUND	3
2	RECHTLICHER RAHMEN	3
2.1	Leitsätze für Speiseeis	3
2.1.1	Qualität von Schokoladeneis	4
2.2	Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs	4
2.3	Gewichtsangaben bei Speiseeis	4
2.4	Zutatenverzeichnis	4
3	DARUM EIN MARKTCHECK	5
4	SO SIND WIR VORGEGANGEN	5
5	UNSERE ERGEBNISSE	6
5.1	Ersatzbasis und Kennzeichnung	6
5.1.1	Welche Zutaten werden als Ersatzbasis eingesetzt?	6
5.1.2	Ist die Kennzeichnung eindeutig und klar verständlich?	7
5.2	Werden Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt?	8
5.2.1	Einführung	8
5.2.2	Ergebnis	9
5.2.3	Anzahl der Zusatzstoffe	10
5.2.4	Funktionale Zutaten	10
5.3	Siegel und Werbung	11
5.3.1	Welche Siegel werden verwendet?	12
5.3.2	Werbung und Aufmachung	12
5.3.3	Wie hoch ist der Kakao- und Schokoladenanteil beziehungsweise Cookie-/Brownie-Anteil?	12
5.3.4	Anteil an Cookies bzw. Brownies im Cookie-/Brownie-Eis	13
5.3.5	Mengenangabe der Zutaten (Quid-Regel)	14
5.3.6	Wie sind die Nährwerte anhand des Nutri-Scores zu beurteilen?	14
6	FAZIT UND FORDERUNGEN	16
7	LITERATUR	17
8	ANHANG	18

1 HINTERGRUND

Das Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an veganen Alternativen zu Fleisch- und Wurstprodukten, sowie Fisch, Käse und Milchprodukten steigt. Darauf reagiert die Lebensmittelindustrie und bringt immer wieder neue vegane Kreationen auf den Markt. Das Angebot reicht vom Deftigen wie Burger oder Schnitzel über Milchalternativen wie Hafer- oder Mandeldrink bis hin zu Süßwaren wie Schokolade oder Speiseeis. Vegane Produkte sprechen nicht nur Veganerinnen und Veganer an, sondern auch Vegetarierinnen und Vegetarier sowie Menschen, die weni-

ger tierische Produkte verzehren möchten.

Auch das Angebot an Speiseeis folgt diesem Trend und bietet immer mehr vegane Alternativen. Dies ist nicht verwunderlich, da Speiseeis eine beliebte Süßware ist. Im Jahr 2020 konsumierten Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland durchschnittlich acht Liter Speiseeis.¹ Neben veganen Frucht-Sorbets gibt es immer mehr vegane Varianten zu klassischen Milcheisorten. Von der Entwicklung profitieren auch Menschen mit Laktoseunverträglichkeit und Milcheiweißallergie.

2 RECHTLICHER RAHMEN

2.1 Leitsätze für Speiseeis

Der Begriff „Eis“ ist kein lebensmittelrechtlich geschützter Begriff. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches definieren für eine Reihe von Lebensmitteln deren Zusammensetzung und Herstellungsweise. Dies gilt auch für Speiseeis. Die Leitsätze beschreiben:

„Speiseeis im Sinne dieser Leitsätze ist eine durch einen Gefrierprozess bei der Herstellung in einen festen oder pastenartigen Zustand gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und dazu bestimmt ist, in diesem Zustand verzehrt zu werden.“²

Trotz dieser offenen Auslegung des Begriffes Speiseeis geben die Leitsätze für bestimmte Bezeichnungen Mindestanforderungen vor. Dazu gehören:

- *Cremeeis enthält mindestens 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.*
- *Sahneeis/ Rahmeis enthält mindestens 18 Prozent Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm).*

- *Milcheis enthält mindestens 70 Prozent Milch.*
- *Eiscreme enthält mindestens 10 Prozent der Milch entstammendes Fett.*
- *Fruchteis muss einen Anteil von mindestens 20 Prozent an Frucht haben.*
- *Fruchteiscreme enthält mindestens 8 Prozent der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der Frucht/ den Früchten.*
- *"(Frucht-)Sorbet" darf keine Milch oder Milchbestandteile enthalten. Der Fruchtanteil beträgt mindestens 25 Prozent. Ausnahme Zitrusfrüchte, andere sehr saure Früchte oder Fruchtarten mit sehr intensivem Geschmack oder einer dichten Konsistenz wie Mango, Passionsfrucht oder Guave.*

Wird das Produkt lediglich als "Eis" bezeichnet, dürfen pflanzliche Fette enthalten sein.

1 Statista: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/20152/umfrage/entwicklung-des-eiskonsums-in-deutschland-seit-2001/>, abgerufen am 04.07.2022

2 Deutsche Lebensmittelkommission: <https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/leitsaetze/speiseeis.pdf>, abgerufen am 19.05.2022

2.1.1 Qualität von Schokoladeneis

Die Leitsätze für Speiseeis gehen auch auf die Zusammensetzung und Qualität einiger einzelner Eissorten ein. Zur Herstellung von Schokoladeneis wird für den Schokoladengeschmack Kakao bzw. Kakaopulver, Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade verwendet. Bildet der Hersteller auf der Verpackung seines "Schokoladeneis" Stückchen von Schokolade ab oder lobt er Schokolade aus, dann muss auch Schokolade in der Eismasse enthalten sein. Kakao alleine ist dann nicht ausreichend.

Wird statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur eingesetzt, erfolgt eine entsprechende Kenntlichmachung. Die Begrifflichkeiten unterliegen der Kakao-Verordnung.³

2.2 Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Diese Leitsätze enthalten unter anderem die Beschreibung der allgemeinen Verkehrsauffassung über vegane beziehungsweise vegetarische Lebensmittel. Danach werden „vegane“ Lebensmittel komplett ohne Erzeugnisse vom Tier hergestellt. Das gilt auf allen Stufen der Produktion und Verarbeitung für alle Zutaten, Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe.

Vegane Eissorten enthalten keine Milchprodukte oder Hühnereibestandteile. Anstelle von Milchfett werden pflanzliche Fette wie Kokos- oder Palmfett eingesetzt. Pflanzliches Eiweiß liefern beispielsweise Lupinen, Soja oder Nüsse. Hühnerei dient im konventionellen Eis als Emulgator und sorgt ebenso für eine cremige Konsistenz. Im veganen Eis kann dies beispielsweise durch Verwendung von Zusatzstoff/en erzielt werden. Die Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte sollte laut den Leitsätzen an einer gut sichtbaren Stelle, üblicherweise im Hauptsichtfeld, eindeutig und gut lesbar sein.

Sie hat entweder durch die Angabe „vegan/vegetarisch“ oder durch gleichbedeutende eindeutige Hin-

weise, zum Beispiel einer entsprechenden Wort-Bild-Marke zu erfolgen.

Zudem sollen bei diesen Produkten die maßgeblich ersetzenden Zutaten gut sichtbar im Hauptsichtfeld des Produktes erscheinen, beispielsweise mit dem Wortlaut „mit Erbsenprotein“ oder „auf Sojabasis“.⁴

2.3 Gewichtsangaben bei Speiseeis

Die Fertigpackungsverordnung legt fest, dass Füllmengen von flüssigen Lebensmitteln nach Volumen, alle anderen Lebensmittel nach Gewicht zu kennzeichnen sind.⁵ Speiseeis zählt zu den flüssigen Lebensmitteln. Die Füllmenge wird daher nach Volumen in Milliliter gekennzeichnet und auch der Grundpreis wird danach berechnet. Die Füllmengenangabe in Gramm ist freiwillig.

Wurde die Speiseeismasse aufgeschlagen, erhöht die dadurch enthaltene Luft die Füllmenge. Der Grundpreis erscheint bei Eissorten mit mehr Lufteinschlag vergleichsweise niedriger, da sie bei gleichem Gewicht mehr Volumen haben.

2.4 Zutatenverzeichnis

Das Zutatenverzeichnis informiert über die Zusammensetzung des Lebensmittels. Auf jedem verpackten Lebensmittel müssen alle Zutaten angegeben werden, die im Produkt enthalten sind. Diese sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufgelistet. Nach der sogenannten QUID-Regelung sind prozentuale Mengenanteile einzelner Zutaten verpflichtend anzugeben, wenn beispielsweise eine Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels erwähnt oder durch Abbildungen auf der Verpackung hervorgehoben wird. Deshalb muss zum Beispiel beim Schokoladeneis der prozentuale Anteil an Kakao bzw. Schokolade benannt werden.

Im Zutatenverzeichnis müssen auch die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden. Lebensmittelzusatzstoffe sind generell mit dem Klassennamen, gefolgt von der Bezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen. Der Klassenname verdeutlicht,

³ Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (Kakaoverordnung): https://www.gesetze-im-internet.de/kakaov_2003/BJNR273800003.html, abgerufen am 04.07.2022

⁴ Deutsche Lebensmittel Kommission: https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/neufassung_leitsaetze_fuer_vegane_und_vegetarische_lebensmittel.pdf, abgerufen am 25.05.2022

⁵ Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten

welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt z. B. Verdickungsmittel. Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt z. B. Johannisbrotkernmehl oder E 410.

3 DARUM EIN MARKTCHECK

Lebensmittel auf pflanzlicher Basis liegen im Trend, da bildet auch Eis keine Ausnahme. Die Variationen werden vielfältiger, um viele Verbraucherinnen und Verbraucher anzusprechen. So gibt es zum Beispiel Schokoladen- und Vanilleeis, aber auch Sorten mit unterschiedlichen Texturen beispielsweise mit Keksstückchen oder Nüssen. Milch und Sahne sind die Hauptzutaten beim klassischen Speiseeis und diese müssen beim veganen Eis durch Ersatzstoffe wie Soja, Lupinen oder Nüssen ersetzt werden. Aufgrund dieser Tatsache sind folgende Fragen von zentraler Bedeutung:

- Welche Zutaten werden als Ersatzbasis eingesetzt?
- Ist die Kennzeichnung eindeutig und klar verständlich?
- Werden Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt?
- Welche Siegel werden verwendet?
- Wie hoch ist der Schokoladen-/Kakaoanteil beziehungsweise Cookie-/Brownie-Anteil?
- Wie sind die Nährwerte anhand des Nutri-Scores zu beurteilen?

4 SO SIND WIR VORGEANGEN

Im Zeitraum vom 09.03.2022 bis zum 25.04.2022 erfasste die Verbraucherzentrale Bayern im Rahmen einer Stichprobe 34 vegane Eissorten aus dem stationären Einzelhandel im Großraum München und Nürnberg. Es wurden folgende Eissorten für den Marktccheck untersucht:

- 14 mal veganes Schokoladeneis (Schokoeis); davon fünf Bioprodukte
- neun mal veganes Schokoladeneis mit dem Zusatz von Cookies und/oder Brownies (Cookie-/Brownieeis); davon zwei Bioprodukte
- acht mal veganes Speiseeis mit Schokolade überzogen am Stiel (Stieleis); davon zwei Bioprodukte
- drei mal veganes Speiseeis im Waffelhörnchen (Waffeleis); davon ein Bioprodukt

Anmerkung: Im Bericht werden nur noch die Abkürzungen in den Klammern verwendet.

5 UNSERE ERGEBNISSE

5.1 Ersatzbasis und Kennzeichnung

Laut den Leitsätzen für vegetarische und vegane Produkte soll die Ersatzbasis deutlich im Hauptsichtfeld angegeben werden. Ein positives Beispiel, mit dem beschreibenden Produktnamen „Veganes Schoko Eis auf Reis-Kokos-Basis“ im Hauptsichtfeld ist das Eis von Dennree.



Abbildung 1: Schokoeis von Dennree mit Ersatzbasis Reis und Kokos im Hauptsichtfeld

Es waren im Marktcheck aber auch Produkte, bei denen die Ersatzbasis weder im Hauptsichtfeld noch in der Bezeichnung angegeben wurde. Ein Beispiel dafür ist das Eis mit dem Produktnamen „Nomoo Kakao“. Die Bezeichnung lautet „Bio-Schokoladeneis, vegan tiefgefroren“. Erst anhand der Zutatenliste können Verbraucherinnen und Verbraucher erkennen, dass unter anderem Kokosnussmilch und Cashewmus enthalten sind. Diese dienen vermutlich als Ersatzbasis. Die Bezeichnung „Bio-Schokoeis, vegan auf Basis von Cashewmus und Kokosnussmilch“ wäre aus Sicht der Verbraucherzentrale Bayern verständlicher. Bei dem Produkt „Vemondo Veganes Eis Schoko auf Haferbasis mit zarten Schokoladenstückchen“ könnte man Hafer oder Haferdrink als Ersatzbasis erwarten. Aus der Zutatenliste wird ersichtlich, dass Hafersirup in dem Produkt enthalten ist, also ein Süßungsmittel. Die Verbraucherzentrale Bayern sieht hier aber als Ersatzbasis das Kokosfett und das proteinreiche Pulver aus Erbsen. Diese werden jedoch weder im Produktnamen, auf der Schauseite noch in der Bezeichnung genannt.

Die Bezeichnung einiger Produkte ist hinsichtlich der Ersatzbasis unzureichend. Ein Beispiel dafür ist das Eis „Breyers Chocolate & Hazelnut Dairy Free“. Die

Veganes Schokoladeneis auf Haferbasis mit 4,8% Raspelschokolade.

Zutaten: Wasser, 15% **Hafersirup**, Zucker, Kokosfett, Glukose-Fruktose-Sirup, 3% fettarmes Kakaopulver¹, Kakaomasse¹, Rapsöl, Kakaobutter¹, proteinreiches Pulver aus Erbsen, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Speisesalz.

¹Rainforest Alliance Certified. Weitere Informationen unter ra.org.

Kann Spuren von Milch, Soja, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

Abbildung 2: „Veganes Schokoladeneis auf Haferbasis“ enthält Hafersirup. Dies ist ein Süßungsmittel und aus Sicht der Verbraucherzentrale Bayern keine Ersatzbasis.

Bezeichnung auf der Rückseite lautet: „Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit Haselnussgeschmack mit Haselnuss-Stückchen (3,5%), mit Süßungsmitteln“. Die pflanzliche Basis wird nicht genauer genannt. Erst ein Blick auf die Zutatenliste zeigt, dass es sich bei der Ersatzbasis um Erbseneiweiß und Kokosfett handeln könnte.

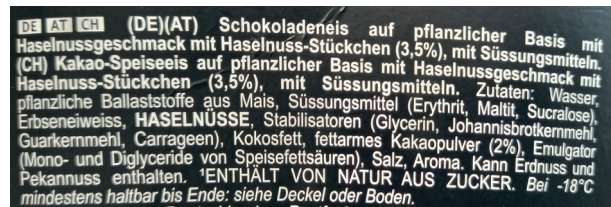


Abbildung 3: Bei dem „Breyers Chocolate & Hazelnut Dairy Free“ wird in der Bezeichnung auf eine pflanzliche Basis hingewiesen.

5.1.1 Welche Zutaten werden als Ersatzbasis eingesetzt?

Neun von vierzehn veganen Schokoeis-Sorten enthalten anstatt Milhfett Kokosfett bzw. Kokosöl. In zwei Produkten war Rapsöl und in einem Sonnenblumenöl zu finden. Im Marktcheck war kein Schokoeis mit Palmfett vorhanden. Als weitere Ersatzstoffe werden Nüsse wie Cashew- und Haselnüsse und Pflanzendrinks wie Hafer-, Reisdink und Kokosmilch verwendet. Das pflanzliche Eiweiß liefern Ackerbohnen, Erbsen, Lupinen oder Sojabohnen.

Bei den neun veganen Schokoeis-Sorten mit Cookies/Brownies werden siebenmal Kokosfett oder Kokosöl eingesetzt. Davon ist bei sechs Produkten zusätzlich

Mandelmark enthalten. Weiter zum Einsatz kommen Palmfett, Rapsöl und Sojaöl. Ansonsten wird Haferdrink, Bohnenprotein, Erbsenprotein, Reis und Kokosmilch als Ersatzbasis verwendet.

Bei den acht veganen Eissorten am Stiel wird sechsmal Kokosfett oder Kokosöl als Fettbasis verwendet. Davon enthalten fünf Produkte Erbsenprotein als pflanzliche Eiweißquelle. Des Weiteren sind Kokosmilch, Sojaextrakt und Reisdrink zu finden.

Bei den drei veganen Waffeleissorten enthält jedes Produkt Kokosfett bzw. -öl als Basis. Außerdem finden sich als Ersatzzutaten Erbsen-, Sojaprotein und Kokosmilch im Eis.

5.1.2 Ist die Kennzeichnung eindeutig und klar verständlich?

Bei neun von vierzehn Produkten ist anhand des Produktnamens auf der Vorderseite zu erkennen, dass es sich um ein veganes Schokoeis handelt. Zwei Beispiele dafür sind „Carlotta Veganisches Eis – Schokolade“ und „Mucci Vegan Schokolade – Schokoladeneis auf Haferbasis“. Bei beiden ist der Begriff „vegan“ direkt im Produktnamen enthalten.



Abbildung 4 und 5: Bei dem Schokoeis von Mucci und von Carlotta ist durch den Produktnamen erkennbar, dass es sich um ein veganes Eis handelt.

Anhand der Bezeichnung ist bei allen 14 Produkten ersichtlich, dass es sich um ein veganes Eis handelt. Vier von vierzehn Produkten führen die Ersatzbasis direkt im Produktnamen auf. Beispiele für diese Produktnamen sind „Schokoladeneis auf Haferbasis“ oder „Veganes Schoko Eis auf Reis-Kokos-Basis“. Weitere drei geben die Ersatzbasis zumindest im Hauptsichtfeld an.



Abbildung 6: „Made with Luve“, ein Beispiel für ein Produkt, bei dem die Ersatzbasis im Hauptsichtfeld zu lesen ist.

Bei drei Produkten erkennt man die Ersatzbasis anhand der Bezeichnung. Vier Produkte haben gar keinen Hinweis auf die Ersatzbasis, auch nicht in der Bezeichnung.

Bei fünf von neun Produkten ist anhand des Produktnamens auf der Vorderseite, sowie anhand der Bezeichnung auf der Rückseite zu erkennen, dass es sich um ein veganes Schokoladen-Cookies-Eis handelt. Der vegane Charakter ist bei drei weiteren Produkten ausschließlich anhand der Bezeichnung auf der Rückseite erkennbar. Beim Eis von Lycka ist dies ausschließlich am Vegan-Siegel zu erkennen, das direkt auf der Vorderseite abgebildet ist.

Die Ersatzbasis ist bei vier von neun Produkten nicht direkt im Produktnamen genannt. Eines der neun Produkte gibt die Ersatzbasis zumindest im Hauptsichtfeld an.

Bei zwei Produkten ist die Ersatzbasis in der Bezeichnung auf der Rückseite zu finden. Keinen Hinweis auf die Ersatzbasis haben die übrigen zwei Produkte.

BIO-SPEISEIS MIT KEKSTEIG UND KAKAOPULVER

Zutaten: Wasser, Rohrzucker*, 13% Keksteig* (WEIZENmehl*, Rohrzucker*, Kokosöl*, Invertzucker*, Schokolade* (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Emulgator (Sonnenblumenlecithin*), Meersalz, natürliches Vanillearoma (GERSTE)), Kokosmilch* (Kokosnuss(fleisch)extrakt*, Wasser), 4,4% Kakaopulver*, Maltodextrin*, Meersalz, Favabohnenprotein*, Emulgator (Sonnenblumenlecithin*), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*). *aus kontrolliert ökologischem Anbau



Abbildung 7 und 8: Bei den beiden Eissorten „Lycka“ und „Das Eis“ erfährt man auf der Verpackung nichts über die Ersatzbasis, auch nicht in der Bezeichnung.

Nicht immer ist es eindeutig ersichtlich, welches Fett oder Protein als Ersatzbasis verwendet wird. Manchmal bilden auch mehrere Zutaten die Ersatzbasis. In allen verglichenen Eissorten wurde Kokosfett/-öl als häufigster Ersatz für das Milchfett eingesetzt.

Bei sechs der acht Stieleis-Sorten ist bereits am Produktnamen erkennbar, dass es sich um ein veganes Eis handelt. Beispiele dafür sind „Dennree veganer Vanille Schoko Genuss“ oder „Magnum vegan classic/almond“. Bei zwei Stieleis-Sorten steht dieser Hinweis im Hauptsichtfeld.



Abbildung 9: Bei „About Kinney's“ wird der Begriff „vegan“ sowie die Ersatzbasis „Kokos“ im Hauptsichtfeld deutlich.

Das Produkt „Vemondo vegan classic“ nennt die Ersatzbasis Erbsenprotein in der Bezeichnung. Bei dem Produkt „Dennree Veganer Vanille Schoko Genuss“ müssen Verbraucherinnen und Verbraucher die gesamte Verpackung genau lesen, wenn sie etwas über die Ersatzbasis erfahren möchten. Die beiden Produkte „Magnum Classic und Mandel“ geben keine Auskunft über die Ersatzbasis.

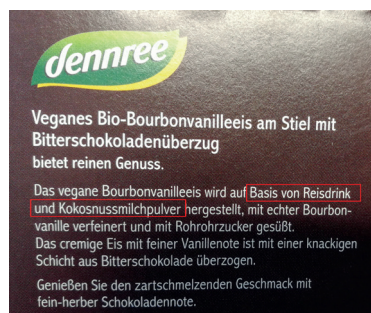


Abbildung 10: Beim „Dennree Veganer Schoko Vanille Genuss“ müssen Verbraucherinnen und Verbraucher die Verpackung genau durchlesen. Wenn sie Informationen zur Ersatzbasis möchten, finden sie diese nicht im Hauptsichtfeld.

Bei zwei der drei Waffeleis-Sorten erkennt man am Begriff „vegan“ im Produktnamen, dass es sich um veganes Eis handelt. Beim dritten Eis steht dieser Begriff im Hauptsichtfeld.

Die Ersatzbasis wird von keinem der drei Hersteller im Produktnamen erwähnt, aber bei allen wird sie im Hauptsichtfeld genannt.



Abbildung 11: „Take ist Veggie – Veganes Waffelhörnchen Vanille“ ist ein Beispiel dafür, dass der Begriff vegan im Produktnamen vorkommt und die Ersatzbasis Kokosmilchpulver im Hauptsichtfeld zu finden ist.

5.2 Werden Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt?

5.2.1 Einführung

Die Lebensmittelhersteller benutzen vor allem bei verarbeiteten Lebensmitteln Zusatzstoffe, um eine gleichbleibende Konsistenz zu erhalten sowie Geschmack, Aussehen oder Haltbarkeit zu verbessern. Auch im veganen Eis sind häufig verschiedene Zusatzstoffe enthalten.

Eingesetzt werden diese zum Beispiel, um die Eismasse cremig, zartschmelzend aber auch stabil zu machen. Doch Verbraucherinnen und Verbraucher lehnen Zusatzstoffe in Lebensmitteln ab. Dies zeigt eine repräsentative Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung im Jahr 2021. Demnach versuchen 55% der Bevölkerung Zusatzstoffe bei ihrem Lebensmitteleinkauf zu vermeiden. Die Befragten machen sich oft Sorgen um gesundheitliche Folgen und fühlen sich unzureichend informiert.⁶

⁶ Lebensmittelklarheit: <https://www.lebensmittelklarheit.de/news/bfr-verbrauchermonitor-die-mehrheit-meidet-zusatzstoffe>, abgerufen am 02.06.22

5.2.2 Ergebnis

Bei dem Marktcheck der Verbraucherzentrale Bayern sind in 34 untersuchten Eis-Produkten insgesamt 15 verschiedene Zusatzstoffe vertreten. Am häufigsten verwendet werden folgende fünf Zusatzstoffe: Johannisbrotkernmehl, Carrageen, Guarkernmehl, Mono- und Diglycerid von Speisefettsäuren und Lecithine.

Insgesamt 91 Prozent der Eissorten enthalten Johannisbrotkernmehl. Dieses wird von der Lebensmittelindustrie als Verdickungsmittel und Stabilisator eingesetzt. Neun von 34 Eissorten enthalten Carrageen als Stabilisator. Guarkernmehl wird bei etwa zwei Dritteln der Produkte (23 Stück) als Verdickungsmittel und Stabilisator verwendet. Beim Speiseeis sorgt es für die Cremigkeit und verhindert die Bildung von Eiskristallen.

Bei Johannisbrotkern- und Guarkernmehl wurde in der Vergangenheit vermehrt Ethylenoxid nachgewiesen. Dies ist ein Pflanzenschutz- und Begasungsmittel und wird zur Bekämpfung von Bakterien und Pilzen eingesetzt. In der europäischen Union ist Ethylenoxid für die Lebensmittelerzeugung aufgrund seiner erbgutverändernden und krebserzeugenden Wirkung schon seit 1991 verboten. In Drittländern wie Türkei, China oder den USA ist der Einsatz hingegen erlaubt.⁷

Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren sind in 20 der 34 untersuchten Eissorten vorhanden. Von der

Lebensmittelindustrie werden sie als Emulgator eingesetzt. Speiseeis wird durch den Einsatz von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren geschmeidiger und schmilzt langsamer.

In elf von 34 Eissorten sind Lecithine enthalten. Diese werden bei der Eisherstellung als Emulgatoren genutzt. Sie werden vor allem aus Sojabohnen, aber auch aus Sonnenblumen, Raps, Mais oder Erdnüssen gewonnen. Polyglycerin-Polyricinoleat ist in den drei Stieleissorten enthalten. Durch diesen Emulgator lassen sich sehr dünne und gut haftende Überzüge aus Kuvertüre herstellen. Insgesamt drei Eissorten enthalten den Emulgator Zuckerester. Die Lebensmittelindustrie nutzt diesen, um die Fließfähigkeit der Schokolade zu verbessern. Bei Speiseeis gilt hierfür aber eine Höchstmenge von 5g/kg.⁸ Eine hohe Aufnahme von Zuckerester kann abführend wirken.

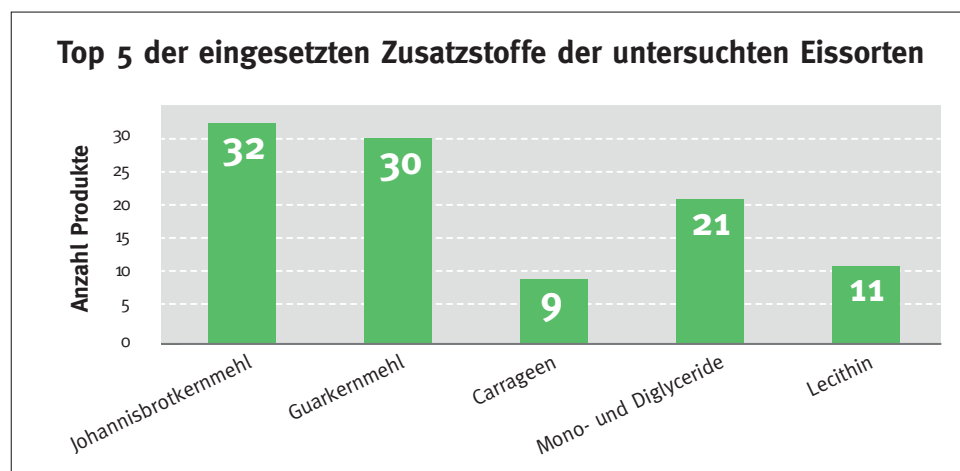


Abbildung 12: Die fünf häufigsten Zusatzstoffe bei dem im Marktcheck untersuchten veganen Eissorten

⁷ Verbraucherzentrale: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/immer-mehr-lebensmittel-mit-ethylenoxid-belastet-59231>, abgerufen am 09.06.2022

⁸ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:o2008R1333-2018o212&rid=4>, abgerufen am 04.07.2022

Eingesetzte Zusatzstoffe der untersuchten veganen Eissorten laut Zutatenlisten

Vegane Eissorten						Bei Bio zugelas- sen? ⁹
Zusatzstoff	Schokoeis n = 14	Cookie-/ Brownieeis n = 9	Stieleis n = 8	Waffeleis n = 3	Gesamt n = 34	
Johannisbrotkernmehl (E410)	12	9	8	3	32	Ja
Guarkernmehl (E412)	11	8	8	3	30	Ja
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	8	6	5	2	21	Nein
Lecithin (E322)	2	2	6	1	11	Ja
Carrageen (E407)	2	5	2		9	Ja
Modifizierte Stärke	1	4			5	Nein
Aromen		1	2	1	4	Nein
Glycerin	1		3		4	Ja
Polyglycerin – Polyricinoleat (E476)			3		3	Nein
Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)			2	1	3	Nein
Farbstoffe (Beta Carotin (160a), Zuckerkulör)	1		4		5	Nein
Natriumalginat			1	1	2	Ja
Tarakerkmehl (E417)	2				2	Nein
Natriumcarbonat (E500)				1	1	Ja
Gummi arabicum (E414)				1	1	Ja

Tabelle 1: Zusatzstoffe in den untersuchten veganen Eissorten laut Zutatenliste mit Zusatzhinweis bei erlaubttem Einsatz bei Bio-Produkten

5.2.3 Anzahl der Zusatzstoffe

In der Anzahl an Zusatzstoffen gibt es zwischen den einzelnen Produkten sowie auch zwischen den verschiedenen Produktgruppen große Unterschiede. Keine Zusatzstoffe werden bei den beiden Schoko Eissorten „Ice Date – Dark Chocolate“ (bio) und „Hunky Punky Chocolate“ (bio) verwendet. Die meisten Zusatzstoffe finden sich dagegen in den beiden Stieleis von Magnum (Vegan Almond und Classic) (konventionell) wie auch in dem Waffeleis „Il gelato 4 Cones“ (konventionell). Diese drei Eissorten enthalten jeweils sieben verschiedene Zusatzstoffe.

Certified™, ra.org. Chocolate couverture containing vegetable fats in addition to cocoa butter. Store at -18°C. Best before end: see side of pack. **DE AT CH** Vanillespeiseeis auf pflanzlicher Basis und Schokoladenkuvertüre (33%). Schokoladenkuvertüre enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette. Zutaten: Wasser, Zucker, Kakaobutter, Kakao, Kakao, Glukosesirup, Kokosfett, Glukose-Fruktose-Sirup, Erbsenprotein, Aromen, Emulgatoren (Lecithine, E471), vermahlene Vanilleschoten, Stabilisatoren (E412, E410, E407), Salz, Farbstoff (E160a). Kann Milch enthalten. Rainforest Alliance™ zertifiziert. ra.org. Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe Seitenfläche. **FR ES** Glace végétale vanille

Abbildung 13: Zutatenliste mit den meisten Zusatzstoffen von dem Magnum Classic

5.2.4 Funktionale Zutaten

Zu den funktionalen Zutaten zählen zum Beispiel Pflanzenfasern. Sie erfüllen vergleichbare Aufgaben wie strukturgebende oder wasserbindende Lebensmittelzusatzstoffe. Sie müssen nicht als solche ge-

⁹ DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2021/1165: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R1165&from=DE>, abgerufen am 29.06.2022

kennzeichnet sein, wenn sie hauptsächlich aus technologischen Zwecken eingesetzt werden.

In der Zutatenliste von zwei veganen Schokoeis sind Pflanzenfasern zu finden. In dem Nomoo Kakao Eis sind Akazienfasern und in dem Dennree Veganes Schoko Eis auf Reis-Kokos-Basis sind Haferfasern enthalten. Bei diesen Fasern handelt es sich um hochverarbeitete Zutaten, denn sie sind meist extrahiert, gereinigt, aufkonzentriert und getrocknet worden. Die reinen Fasern schmecken praktisch nach nichts. Pflanzenfaserkonzentrate bestehen hauptsächlich aus zwei verschiedenen Ballaststofftypen, zum einen den wasserbindenden Ballaststoffen und zum anderen nicht-wasserbindenden.

5.3 Siegel und Werbung

5.3.1 Welche Siegel werden verwendet?

Die Kriterien der Vegan-Siegel garantieren, dass die Produkte keine tierischen Zutaten enthalten und auch nicht in Tierversuchen getestet wurden.^{10 11} Zudem sorgen sie dafür, dass vegane Produkte schnell identifiziert und von anderen Produkten unterschieden werden können.

Von den untersuchten Eisverpackungen enthalten 21 Produkte das europäische V-Vegan Siegel und ein Produkt die Vegan Blume der britischen Vegan Society. Auf 13 Produkten ist kein Vegan-Siegel zu finden.



Abbildung 14 und 15: Das europäische V-Vegan Siegel und die Vegan Blume der britischen Vegansociety

5.3.2 Werbung und Aufmachung

Insgesamt 21 Produkte tragen englische Namen, wie z.B. Cookie Dough, Chocolate Brownie, Chocolate Fudge oder Magic Classic – Vegan. Zwei Waffeleis verwenden italienische Begriffe: Il gelato 4 Cones, Gelato Bio Organic Vegan – 4 coni.

Einige Hersteller nutzen auch Nachhaltigkeitsaspekte zur Werbung für ihr veganes Eis. Sie versprechen Verbraucherinnen und Verbrauchern, dass die Eisprodukte klimaneutral sind und teilweise sogar eine negative CO₂ Bilanz aufweisen sollen. Beispiele dafür sind die beiden Eissorten Choco Cookie Dough mit leckeren Cookies und Jymy Doppel Schokolade. Auf der Internetseite von Jymy finden sich ausführlichere Informationen zu der CO₂ Bilanz des Herstellers. Auf der Internetseite des Choco Cookie Dough Eis lassen sich diese Angaben hingegen nicht nachprüfen und verifizieren.

Zudem wird mit den Inhaltsstoffen aktiv geworben. Dabei wird die Zutatenliste als „schlank“ angepriesen oder es wird auf „Weniger Zucker“ hingewiesen. Das Hunky Punky Chocolate Eis wirbt damit 70% weniger gesättigte Fettsäuren zu enthalten als markt-führende Milcheis. Diese nährwertbezogene Angabe kann aufgrund fehlender Bezugsgrößen nicht überprüft werden.

5.3.3 Wie hoch ist der Kakao- und Schokoladenanteil beziehungsweise Cookie-/Brownie-Anteil?

Von den 14 untersuchten Schokoeis-Produkten enthalten 13 Kakao und eines Zartbitterschokolade mit einem Gewichtsanteil von 16 Prozent.

Bei dem Produkt „Made with Luve“ der Prolupin GmbH sind sieben Prozent Schokoraspeln angegeben, jedoch nicht die Menge des Kakaopulvers im Eis. Bei allen anderen Produkten, die Kakao in der Zutatenliste stehen haben, ist dessen Menge in Prozent angegeben.

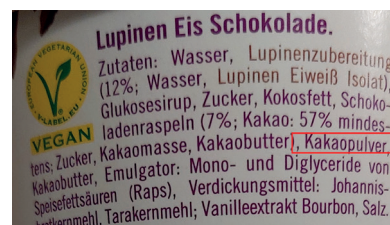


Abbildung 16: Zutatenliste „Made mit Luve“, die Menge an Kakaopulver in der Eismasse wird nicht angegeben

¹⁰ V-Label: <https://www.v-label.eu/de>, abgerufen am 29.06.2022

¹¹ Vegansociety: <https://www.vegansociety.com/the-vegan-trademark>, abgerufen am 29.06.2022

Etwas mehr als die Hälfte enthält neben dem Kakao auch Schokolade, Kuvertüre, Kakaomasse und/oder Kakaobutter. Bei den drei Produkten mit Kakaomasse und/oder Kakaobutter wird deren Menge in der Zutatenliste nicht angegeben. Daher lässt sich bei diesen der Gesamtanteil an Kakaoerzeugnissen nicht bestimmen.

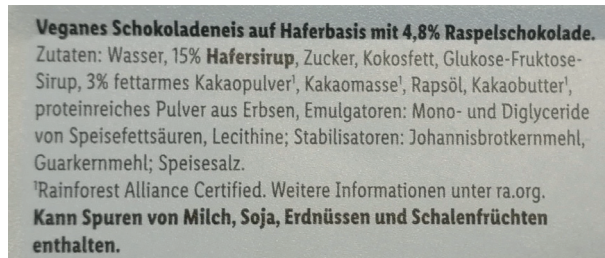


Abbildung 17: Beispiel einer Zutatenliste (Vemondo Veganes Eis Schoko), aus der die Gesamtmenge des Kakao nicht bestimmt werden kann

Bei den anderen elf Schokoeis liegt dieser zwischen 3 und 18,2 Prozent.

Acht von den neun Cookie-/Brownie-Eis enthalten Kakaopulver und eines 14 Prozent Zartbitterschokolade. Beim REWE Choco Cookie Dough ist zusätzlich Kakaomasse und -butter - ohne Mengenangabe - angegeben.

Wie hoch der Anteil an Kakaoerzeugnissen im Schokoeis-Teil ist, lässt sich anhand der Zutatenliste nur bei zwei Produkten bestimmen: Choco Cookie Dough mit leckeren Cookies der healthy planet GmbH (14 % Zartbitterschokolade) und Lycka – Schoko Cookie Dough Eis (4,4 % Kakaopulver). Hier sind die Cookies bzw. Brownies als Zutat angegeben und deren Bestandteile dahinter in Klammern aufgeführt.

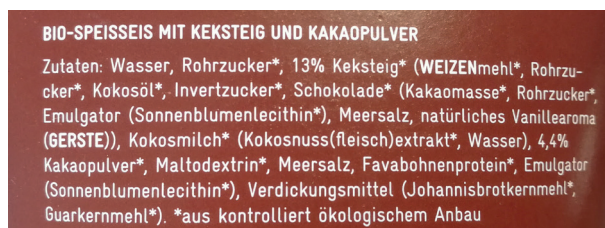


Abbildung 18: Bei diesem Produkt kann aus der Zutatenliste gelesen werden, welche Zutaten im Schokoeis und welche im Keks enthalten sind (Lycka)

Aus der Zutatenliste der anderen sieben Produkte ist nicht ersichtlich, welche Menge Kakao auf den Keksteig entfällt.

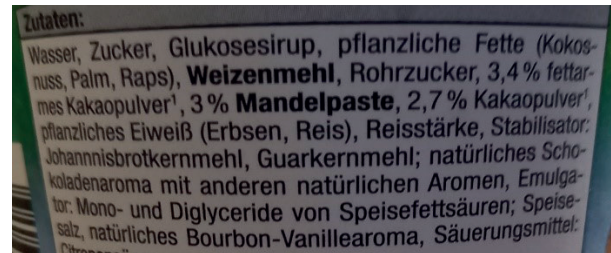


Abbildung 19: Beispiel einer Zutatenliste, aus der nicht erkennbar ist, wieviel Kakao im Schokoeis enthalten ist und welcher Anteil auf den Cookie bzw. Brownie entfällt. (Jack's Chocolate Brownie)

Bei den Produktgruppen Waffeleis und Stieleis ist der Kakaoanteil nicht relevant, da es sich hier um Vanilleeis handelt. Die Schokolade bzw. kakaohaltige Fettglasur wird entweder als Topping oder als Überzug verwendet.

5.3.3.1 Zertifizierung des eingesetzten Kakao

Bei insgesamt 12 von 34 Produkten ist angegeben, dass zertifizierter Kakao verwendet wird.

Produkt-sorte	Rain-forest Alliance	UTZ	Fair-trade	Kein Siegel
Schokoeis	1			13
Cookie-/Brownieeis	4	2	1	2
Stieleis	5			3
Waffeleis		1		2
Gesamt	10	3	1	20

Tabelle 2: Verwendung von Zertifizierungssiegeln für Kakao

Überraschend ist, dass gerade beim Schokoeis nur bei einem Produkt mit zertifiziertem Kakao geworben wird. „Mucci Veganes Schokoladeneis“ verwendet über die Rainforest Alliance zertifizierten Kakao. Dagegen werben die Hersteller beim Cookie-/Brownie-Eis bei sieben Produkten mit Siegeln für zertifizierten Kakao. Ben & Jerry's verwendet Fairtrade zertifizierten Kakao. Die Eisbär Eis-GmbH wirbt bei vier Produkten mit Kakao aus der Rainforest Alliance und bei zwei Produkten mit UTZ-zertifizierten Kakao. Ein weiteres Produkt mit dem Siegel der Rainforest Alliance ist das Chocolate Brownie Eis von Netto Markendis-

count. Dieses Siegel befindet sich auch auf vier Verpackungen der Stieleisprodukte.

Lebensmittel, die das Fairtrade-Siegel tragen, entsprechen den internationalen Fairtrade-Standards. Dazu zählen unter anderem Mindestpreis, Vorfinanzierung, langfristige Handelsbeziehungen, Prämie, Verbot von Kinderarbeit, Gesundheits- und Arbeitsschutzmaßnahmen, Verbot von Gentechnik, Förderung der Umstellung auf den Bio-Anbau. Die Rainforest Alliance legt ihre Schwerpunkte auf nachhaltige Landwirtschaft, Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit und wirtschaftliche Rentabilität. Das UTZ-Zertifizierungsprogramm gehört seit 2018 zur Rainforest Alliance.

5.3.4 Anteil an Cookies bzw. Brownies im Cookie-/Brownie-Eis

Bei allen neun Produkten ist der Anteil an Cookies beziehungsweise Brownies angegeben. Er liegt bei sieben Produkten bei 14 Prozent. Bei einem Eis ist laut Zutatenliste 13 Prozent Keksteig enthalten. Das „Choco Cookie Dough“ fällt mit nur 4,8 Prozent Cookies aus der Reihe. Wie viel Cookies oder Brownies enthalten sind, steht bei sieben Produkten in der Bezeichnung, z.B. „Veganes Schokoladeneis auf Mandelbasis mit 14 % Brownie-Stückchen“. Beim „Choco Cookie Dough mit leckeren Cookies von healthy planet“ und „Schoko Cookie Dough Eis von der pure-food GmbH“ (Lycka) steht diese Information nur in der Zutatenliste.



Abbildung 20 und 21: Bei den Eissorten Lycka und Choco Cookie Dough“ erfährt man den Cookie-Anteil nur über die Zutatenliste.

5.3.5 Mengenangabe der Zutaten (Quid-Regel)

Der prozentuale Mengenanteil einer Zutat muss angegeben werden, wenn diese Zutat Teil der Bezeichnung ist oder durch Bilder und Worte auf der Verpackung besonders hervorgehoben wird (QUID-Regelung).¹²

Bei den Waffeleis von Naturattiva und Valsoia wird auf der Verpackung das Eis mit Nussstückchen und einem schokoladenartigen Topping abgebildet. In



Abbildung 22: Bei diesem Produkt von Valsoia erkennt man auf dem Bild das schokoladenartige Topping, findet in der in der Zutatenliste keine Mengenangaben.

der Zutatenliste wird jeweils der Anteil der Nüsse angegeben (geröstete Haselnüsse 4 % bzw. geröstete Haselnüsse 3,9 %). Dagegen fehlt beim mageren Kakaopulver die Mengenangabe. Unklar bleibt außerdem, ob es sich bei dem Topping um Schokolade, Kuvertüre oder kakaohaltige Fettglasur handelt. Die Verbraucherzentrale Bayern hat den Hersteller wegen der fehlenden Angaben angeschrieben und bisher keine Antwort erhalten.



Abbildung 23 und 24: „Made with nuts“ und Zutatenliste/Bezeichnung von dem „Hunky Punky Chocolate“ Eis

Die Booja-Booja-Company wirbt auf dem Hunky Punky Chocolate Eis mit „Made with Nuts“. Die Menge der enthaltenen Cashewnüsse ist jedoch nicht in der Bezeichnung oder der Zutatenliste angegeben. Auch hier erhielt die Verbraucherzentrale auf Nachfrage keine Antwort.

Bei allen anderen Produkten wurde laut QUID-Regelung richtig gekennzeichnet.

¹² Leitfaden zur mengenmäßigen Zutaten Kennzeichnung (QUID): https://www.wko.at/branchen/stmk/gewerbe-handwerk/lebensmittel-gewerbe/QUID_Feinkost_2.pdf, abgerufen am 04.07.2022

5.3.6 Wie sind die Nährwerte anhand des Nutri-Scores zu beurteilen?

5.3.6.1 Nutri-Score Berechnung

Der Nutri-Score kann helfen, Produkte innerhalb einer Kategorie hinsichtlich ihrer Nährwertzusammensetzung besser miteinander zu vergleichen. Er besteht aus einer fünfstufigen Farbskala mit Buchstaben (A bis E) – dabei steht das "A" in dunkelgrün für die günstigste und "E" in rot für die ungünstigste Nährwertbilanz.

Mit einberechnet werden sowohl ungünstige Bestandteile wie Fett, gesättigte Fettsäuren, Salz, Zucker und der Energiegehalt als auch günstige Bestandteile wie Ballaststoffe, Proteine, Obst, Gemüse und Nüsse. Für die verschiedenen Inhaltsstoffe gibt es gewichtete Plus- und Minus-Punkte, die eine Gesamtpunktzahl ergeben. Die errechnete Punktzahl wird dann in einen farblich unterlegten Buchstabencode übersetzt.

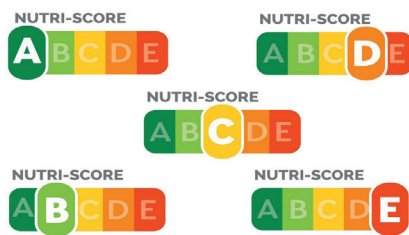


Abbildung 25: Nutri-Score

Insgesamt tragen lediglich vier der 34 untersuchten Eissorten den Nutri-Score. Drei Produkte haben den Nutri-Score D und eines A.

Nach eigener Berechnung der Verbraucherzentrale Bayern würden sich für die restlichen 30 Eisprodukte folgender Nutri-Score ergeben.¹³

Die meisten untersuchten Produkte erhalten ein oranges D. Zwei Produkte bekommen wegen sehr hoher Zucker- und Fettgehalte sogar ein rotes E (Jymy Doppel Schokolade und Vemondoo Vegan Classic). Zwei Produkte bewegen sich im grünen Bereich (Chocolate & Hazelnut Dairy Free und Nomoo Kakao).

5.3.6.2 Nährwerte der einzelnen Eissorten

5.3.6.2.1 Veganes Schokoeis

Bei zwei der 14 untersuchten Schoko-Eis-Produkte sind die Angaben zu den Nährwerten nur auf Milliliter bezogen und nicht auf Gramm. Aufgrund der Unterschiede zwischen Volumen- und Mengenangabe können die Produkte nicht miteinander verglichen werden. Daher fließen die Nährwerte der Produkte „Hunky Punky Chocolate“ und „Made with Luve - Keine Gnade Iss Schokolade“ nicht in die Bewertung der Nährwerte mit ein.

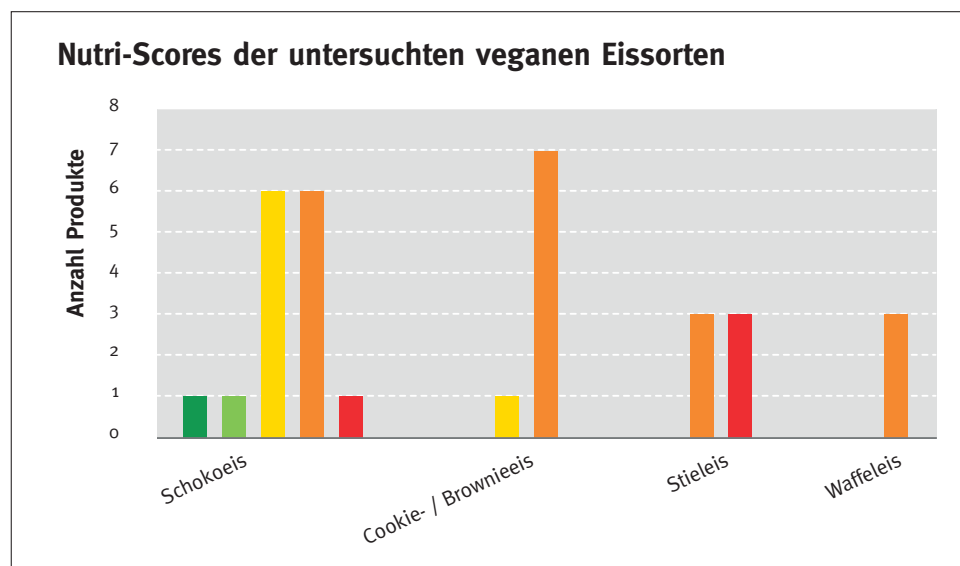


Abbildung 26: Nutri-Score-Bewertung der Produkte (n= 30): Farbskala A (dunkelgrün), B (hellgrün), C (gelb), D (orange), E (rot); eigene Berechnung, soweit die Daten zur Verfügung standen

¹³ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/nutri-score-dt-excel-berechnungstabelle.html, abgerufen am 04.07.2022

Mit 245 kcal je 100 g sind das „Jymy Doppel Schokolade“ und „So good so veggie- aus Kokosmilch – Schokolade“ die Spitzenreiter. Ansonsten liegt der Mittelwert der restlichen Schoko-Eis bei 205 kcal. Der Energiegehalt liegt beim „Chocolate & Hazelnut Dairy Free“ gerade mal bei 114 kcal je 100 g. Dies ist allerdings auf den Einsatz von Süßungsmitteln zurückzuführen. Das „Nomoo Kakao“ hat 122 kcal und das „Ice Date – Dark Chocolate“ 125 kcal je 100 g.

Beim Zuckergehalt liegen die Werte mit 1,4 g bis 27 g je 100 g weit auseinander. Das „Oatly Chocolate fudge“ ist mit 27 g Zucker der Spitzenreiter, gefolgt vom „Jymy Doppel Schokolade“ mit 26,4 g Zucker je 100 g.

Der Eiweißgehalt liegt zwischen 1,2 g und 2,2 g, nur das „Chocolate & Hazelnut Dairy Free“ enthält mit 4,2 g je 100 g mehr Proteine.

Bei fünf der zwölf Schokoeis wird freiwillig zusätzlich der Ballaststoffgehalt ausgewiesen. Auch hier ist eine große Schwankungsbreite zu beobachten von 1,2 g bis 10,3 g je 100 g. Das Produkt „Hazelnut chocolate plant-based, less sugars“ mit 10,3 g und das Chocolate & Hazelnut Dairy Free“ mit 9 g enthalten die meisten Ballaststoffe. In beiden Produkten verwendet der Hersteller laut Zutatenliste pflanzliche Ballaststoffe aus Mais beziehungsweise einen löslichen Mais-Ballaststoff.

Beim Fett schwankt der Gehalt zwischen 4,3 g und 14,3 g je 100 g Eis.

5.3.6.2.2 Cookie-/Brownie-Eis

Der Energiegehalt in dieser Produktgruppe liegt zwischen 184 kcal und 249 kcal je 100 g.

Beim Zuckergehalt gibt es minimale Schwankungen. Die Werte liegen innerhalb von 21 bis 25,5 g je 100 g. Bei zwei Produkten ist der Eiweißgehalt unter 2 g und bei den sieben restlichen Eis bewegt er sich zwischen 2 bis 2,9 g je 100 g.

Der Fettgehalt ist beim „Lycka-Schoko Cookie Dough Eis“ mit 5,3 g je 100 g am niedrigsten und beim „Rewe Choco Cookie Dough Vegan Schokoladen und Vanilleeis“ mit 12,7 g je 100 g am höchsten.

5.3.6.2.3 Veganes Stieleis

Die Nährwerte der Stiel-Eis weisen größere Schwankungsbreiten auf. So liegt der Energiegehalt zwischen 276 kcal und 359 kcal auf 100 g.

Der Fettanteil schwankt zwischen 18 g und 25 g je 100 g, davon reicht der Bereich an gesättigten Fettsäuren von 12 bis 17,3 g je 100 g. Spitzenreiter ist hier das „Rewe Magic Mandel Classic – Vegan“, mit 25 g Fett je 100 g.

Durch seinen ebenfalls hohen Zuckergehalt von 27 g je 100 g weist es mit 359 kcal je 100 g Eis den höchsten Energiegehalt auf. Das „Vemondoo Vegan Classic - Veganes Eis mit knackiger Schokolade“ hat mit 29 g Zucker je 100 g den höchsten Wert im Marktcheck. Der Eiweißanteil bewegt sich zwischen 1,4 g und 3,6 g je 100 g, wobei die Hälfte der Produkte unter 2 g liegt.

5.3.6.2.4 Veganes Waffel-Eis

In den Nährwerten unterscheiden sich die drei Produkte geringfügig.

Sie weisen einen Energiegehalt von 262, 287 und 291 kcal auf.

Auch der Fett- und Zuckeranteil liegt dicht beisammen. So bewegt sich der Fettgehalt von 14 bis 15 g und der Zuckergehalt zwischen 22 g und 25 g.

Das Eis „Take it Veggie-veganes Waffelhörnchen Vanille“ hat mit 1,8 g je 100 g den niedrigsten Eiweißgehalt, bei den anderen beiden beträgt er 3,4 g pro 100 g.

6 FAZIT UND FORDERUNGEN

Das Angebot und die Vielfalt von veganem Eis sind in den letzten Jahren gewachsen.

Mittlerweile gibt es neben veganem Frucht-Sorbet auch klassische Sorten wie Schokoladen-, oder Vanilleeis über Eis mit Cookies bis hin zum Stiel- oder Waffelhörncheneis.

Eine klare und deutliche Kennzeichnung der Produkte ist dabei wesentlich. Sie dient dem Gesundheitsschutz der Verbraucherinnen und Verbraucher und dem Schutz vor Irreführung. Ebenso liefern Informationen über Zusammensetzung oder Nährwerte die Basis für ein Produktvergleich. Dies dient als Grundlage für eine Kaufentscheidung.

Einheitliche Mengenangabe nach Gewicht und Volumen

Laut Fertigverpackungsverordnung wird abgepacktes Speiseeis, obwohl es fest ist, nach Volumen gekennzeichnet. Ein Hinweis auf das Gewicht ist nicht vorgeschrieben.

Hersteller von Speiseeis schlagen häufig viel Luft in ihre Produkte. Durch diesen Lufteinschlag kommt es zu großen Unterschieden zwischen Volumen und Gewicht. Auch der Grundpreis für Eis, der im Handel auf dem Preisschild am Regal steht, bezieht sich auf einen Liter.

Bei der Nährwertkennzeichnung beziehen sich manche Hersteller auf 100 g, andere auf 100 ml. Das macht die Nährwertangaben verschiedener Eissorten untereinander nicht vergleichbar.

Aus Sicht der Verbraucherzentrale Bayern wäre es verbraucherfreundlicher, wenn Füllmenge und Grundpreis bei Eis nach Gewicht oder zumindest kombiniert nach Volumen und Gewicht angegeben werden müssten. Dann hätte der Lufteinschlag keinen Einfluss mehr auf die Füllmenge. Die Rechtsvorschrift in der Fertigpackungs-Verordnung für Eis sollte geändert werden.

Ersatzbasis im Hauptsichtfeld nennen

Bei immerhin 56 Prozent aller im Marktcheck durchleuchteten Produkte findet sich ein Hinweis auf die Ersatzbasis im Produktnamen oder im Hauptsichtfeld. Knapp 25 Prozent geben allerdings keinerlei Auskunft über die verwendete Ersatzbasis. Ist die Er-

satzbasis im Hauptsichtfeld nicht genannt kann dies bei Verbraucherinnen und Verbrauchern zu falschen Erwartungen führen. Aus diesem Grund sollten die ersetzenden Zutaten bei veganem Eis entweder im Produktnamen, der Bezeichnung am besten im Hauptsichtfeld zu finden sein.

Veganes Eis mit vielen Zusatzstoffen

In den 34 untersuchten Eis-Produkten kommen 15 verschiedene Zusatzstoffe zum Einsatz. Am häufigsten wurden Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl und Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verwendet. Keinerlei Zusatzstoffe enthielten lediglich zwei Bio-Produkte, dagegen hatten drei konventionelle Eissorten jeweils sieben verschiedene Zusatzstoffe.

Der Anteil sämtlicher Kakaoerzeugnisse sollte anhand der Zutatenliste erkennbar sein

Damit einzelne Produkte besser beurteilt und miteinander verglichen werden können, sollte der Anteil sämtlicher Kakaoerzeugnisse, die zum Schokoladengeschmack beitragen, in der Zutatenliste in Prozent angegeben werden.

Bei Abbildungen und Werbung mit Zutaten Mengangaben beachten (QUID-Regel)

Werden Zutaten auf der Verpackung abgebildet oder ausgelobt, so muss in der Regel der prozentuale Mengenanteil angegeben sein. Auf „Schokoladeneis“ steht beispielsweise der Schokoladenanteil. Nicht alle Hersteller im Marktcheck halten sich an diese Regel. Die Hersteller sollten keine Schokolade abbilden oder mit Worten darauf hinweisen, dass Nüsse im Produkt enthalten sind, wenn sie dazu keine Mengangaben auf der Verpackung machen.

Vegan Siegel auf alle Produkte

Mit dem europäischen V-Vegan Siegel oder der britischen Vegan Blume sind bereits 21 von 34 Produkten gekennzeichnet. Es wäre wünschenswert, wenn alle Produkte ein entsprechendes Siegel tragen, damit Verbraucherinnen und Verbraucher die veganen Produkte schnell und sicher identifizieren können.

Werbung mit Klimaneutralität nicht nachprüfbar

Einige Hersteller versprechen Verbraucherinnen und Verbraucher, dass ihre Eisprodukte klimaneutral sind und teilweise sogar ein negative CO₂ Bilanz aufweisen. Diese Angaben lassen sich auch auf den Internetseiten der Hersteller nicht nachprüfen und verifizieren. Unklar bleibt, wie negative CO₂ Bilanzen erreicht werden und worauf sich die Angaben beziehen. Um Verbraucherinnen und Verbraucher nicht zu täuschen, sollten die Hersteller auf nicht belegbare Aussagen verzichten.

Nutri-Score auf den Produkten kaum zu finden

Lediglich vier der 34 Eissorten haben den Nutri-Score auf ihrer Verpackung abgedruckt. Die entsprechenden Eissorten tragen drei Mal die Stufe D und ein Eis die Stufe A. Die Verbraucherzentrale fordert die Hersteller auf den Nutri-Score zu verwenden. Gerade bei der Produktgruppe veganes Eis hätten Verbraucherinnen und Verbraucher mit dem Nutri-Score Vergleichsmöglichkeiten und könnten sich für Produkte mit dem besseren Nährwertprofil entscheiden.

7 LITERATUR

1. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/20152/umfrage/entwicklung-des-eiskonsums-in-deutschland-seit-2001/>, abgerufen am 04.07.2022
2. Deutsche Lebensmittelkommission: <https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/leitsaetzespeiseeis.pdf>, abgerufen am 19.05.2022
3. Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (Kakaoverordnung): https://www.gesetze-im-internet.de/kakaov_2003/BJNR273800003.html, abgerufen am 04.07.2022
4. Deutsche Lebensmittel Kommission: https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/neufassung_leitsaetze_fuer_vegane_und_vegetarische_lebensmittel.pdf, abgerufen am 25.05.2022
5. Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten (Fertigpackungsverordnung - FPackV): <https://www.gesetze-im-internet.de/fpackv/FPackV.pdf>, abgerufen am 04.07.2022
6. Lebensmittelklarheit: <https://www.lebensmittelklarheit.de/news/bfr-verbrauchermonitor-die-mehrheit-meidet-zusatzstoffe>, abgerufen am 02.06.22
7. Verbraucherzentrale: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/immer-mehr-lebensmittel-mit-ethylenoxid-belastet-59231>, abgerufen am 09.06.2022
8. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20180212&rid=4>, abgerufen am 04.07.2022
9. DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2021/1165: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R1165&from=DE>, abgerufen am 29.06.2022
10. V-Label: <https://www.v-label.eu/de>, abgerufen am 29.06.2022
11. Vegansociety: <https://www.vegansociety.com/the-vegan-trademark>, abgerufen am 29.06.2022
12. Leitfaden zur mengenmäßigen Zutatenn Kennzeichnung (QUID): https://www.wko.at/branchen/stmk/gewerbehandwerk/lebensmittelgewerbe/QUID_Feinkost_2.pdf, abgerufen am 04.07.2022
13. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/nutri-score-dt-excel-berechnungstabelle.html, abgerufen am 04.07.2022

8 ANHANG

Die Produktübersicht gibt den Stand zum Zeitpunkt der Markterhebung wieder. Seit diesem Zeitpunkt können sich die Produktaufmachung, -kennzeich-

nung und/oder die Zusammensetzung des Produktes geändert haben. Wir freuen uns, wenn Sie uns über veränderte Produkte im Handel informieren.

Schokoeis				
Verpackungsbild	Produktname	Hersteller	Bezeichnung	Nutri-Score*
	SoYeah chocolate	Udea bv, Postbus 244, 5260 AE, Veghel, NL	Bourbon-Schokolade Soja-Eis mit Kokosfett	D
	Hunky Punky Chocolate	Booja-Booja Co. Europe GmbH	Schokoladen Eis-Dessert. Milcheiweißfrei	C
	Made with Luve - Keine Gnade. Iss Schokolade	Prolupin GmbH, Tribseeser Chaussee 1, DE-18507 Grimmen	Lupinen Eis Schokolade	C
	Chocolate & Hazel- nut Dairy Free	Unilever Deutschland, Postfach 570385	Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit Haselnussgeschmack mit Haselnuss-Stückchen (3,5%), mit Süßungsmitteln	A
	VEMONDO Veganes Eis Schoko auf Ha- ferbasis mit zartem Schokoladenstück- chen	Bon Gelati Übach-Pa- lenberg GmbH & Co. KG David-Hansemann-Straße 1-25 52531 Übach-Palenberg	Veganes Schokoladeneis auf Haferbasis mit 4,8% Raspelschokolade	D
	Carlotta Veganes Eis - Schokolade	premiumfood GmbH Bahnhofsstr. 27 74072 Heilbronn	Schokoladeneis, vegan	D

»

* (laut eigener Berechnung)

Schokoeis				
Verpackungsbild	Produktname	Hersteller	Bezeichnung	Nutri-Score*
	Ice Date - Dark Chocolate	iceDate Landsberger Str. 234 80687 München	Dark Chocolate-Eis auf Cashew-Creme-Basis, mit Datteln gesüßt	A (laut Herstellerangabe)
	Jymy Doppel Schokolade	Valmistaja/ Tillvarkare Suomisen Maito Oy, Tarvasjoentie 25b, 21380 Aura, Finland	Vegane Doppel Schokolade Bio-Eis	E
	Nomoo Kakao	NRDS GmbH Hospeltstraße 32, 50825 Köln	Veganes Kakaoeis	B
	DENNREE Veganes Schoko Eis auf Reis-Kokos-Basis	Gelato Classico - Die Eismanufaktur GmbH D-49176 Hilter a.T.W. für: dennree GmbH Hofer Straße 11, D-95183 Töpen	Bio-Schokoladeneis, vegan tiefgefroren	C
	alpro Hazelnut chocolate plant-based, less sugars	Alpro C.V.A., Vlamingstraat 28, 8560 Weveghem, Belgium	Pflanzliches Eis mit Haselnuss und Schokolade, mit Schokoladensauce (6,2%) und Haselnüssen (2,7%)	C
	Mucci Vegan Schokolade - Schokoladeneis auf Haferbasis	DMK Eis GmbH, Münsterstraße 31, 48351 Everswinkel	Schokoladeneis auf Haferbasis	D
	So good so veggie- aus Kokosmilch - Schokolade	Andros Deutschland GmbH, 64747 Breuberg	Veganes Schokoladeneis (80,7%) Auf Kokosnussbasis, mit 14,3% Schokoladensauce und 5,0% Schokoladenraspeln, tiefgefroren	D
	Oatly Chocolate fudge	Oatly AB, Stora Varvsgaten 6a, SE-211 19 Malmö	Pflanzliches Eis mit Schokoladengeschmack, Kakaosauce und Vanille-Karamell	D

* (laut eigener Berechnung)

Cookie-/Brownieeis				
Verpackungsbild	Produktname	Hersteller	Bezeichnung	Nutri-Score*
	Gelatelli - Veganes Schokoladeneis Brownie Love auf Mandelbasis mit Browniestückchen & Schokosauce	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, D-21641 Apensen	Veganes Schokoladeneis aus Mandelbasis mit 14% Brownie-Stückchen und 10% Schokoladensauce	D
	Das Eis - Choco Cookie Dough mit leckeren Cookies	healthy planet GmbH, Borsigstraße 15, 65205 Wiesbaden	Veganes Schokoladen-Bioeis mit Cookies	C
	Lycka - Schoko Cookie Dough Eis	purefood GmbH, Klostersande 4a, 25336 Elmshorn	Bio-Speiseeis mit Keksteig und Kakaopulver	D
	Rein pflanzlich - Choco Triple Eis	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, D-21641 Apensen	Veganes Schokoladeneis aus Mandelbasis mit 14% Brownie-Stückchen und 10% Schokoladensauce	D
	MUCCI Chocolate Fudge Brownie - Veganes Schokoladeneis auf Mandelbasis mit Browniestücken und Schokoladensauce	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, D-21641 Apensen	Veganes Schokoladeneis aus Mandelbasis mit 14% Brownie-Stückchen und 10% Schokoladensauce	D
	REWE Choco Triple - Veganes Schokoladeneis auf Mandelbasis mit Browniestückchen & Schokosauce	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, D-21641 Apensen	Veganes Schokoladeneis auf Mandelbasis mit 14% Brownie-Stückchen und 10% Schokoladensauce	D
	Chocolate Fudge Brownie Non Dairy Ice Cream	Ben & Jerry's Deutschland, Postfach 570385	Veganes Schokoladeneis auf Mandelbasis mit Schokogebackstückchen (14%)	D

>>




* (laut eigener Berechnung)

Cookie-/Brownieeis				
Verpackungsbild	Produktname	Hersteller	Bezeichnung	Nutri-Score*
	Jack's Chocolate Brownie	Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG, 93142 Maxhütte-Haidhof	Veganes Schokoladeneis Mandelgeschmack mit 14% Keksteigstückchen mit Kakao	D
	Rewe Choco Cookie Dough Veganes Schokoladen- & Vanilleeis mit Hafersirup mit Schokosplits-Plätzchenteig & Brownie-Stückchen	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, D-21641 Apensen	Veganes Schokoladen-Eis und Bourbon-Vanille-Eis mit Hafersirup, mit 9% Schokosplits-Plätzchenteig- stückchen und 5% Browniekuchen- stückchen	D (laut Hersteller-angabe)

* (laut eigener Berechnung)

Stieleis				
Verpackungsbild	Produktname	Hersteller	Bezeichnung	Nutri-Score*
	Magnum Vegan Almond	Unilever Deutschland, Postfach 570385	Vanillespeiseeis auf pflanzlicher Basis und Schokoladenkuvertüre (31%) mit Mandeln (5%)	E
	Magnum Vegan Classic	Unilever Deutschland, Postfach 570385	Vanillespeiseeis auf pflanzlicher Basis und Schokoladenkuvertüre (33%), Schokoladenkuvertüre enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette	E
	REWE Magic Classic - Vegan	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, 21641 Apensen	Veganes Bourbon-Vanille-Eis mit Erbsenprotein, überzogen mit 31% Schokoladenkuvertüre	D (laut Herstellerangabe)
	REWE Magic Mandel - Vegan	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, 21641 Apensen	Veganes Bourbon-Vanille-Eis mit Erbsenprotein, überzogen mit 31% Schokoladenkuvertüre und 5% Mandelstückchen	D (laut Herstellerangabe)
	Coco Frostick	Abbot Kinney's B.V. Nieuwe Hemweg 2 1013 BG Amsterdam, The Netherlands	Fermentiertes Kokosmilcheis mit Schokoladen-Kuvertüre	D
	DENNREE Veganer Vanille Schoko Genuss	Gelato Classico - Die Eismanufaktur GmbH, D-49176 Hilter a.T.W. für: dennree GmbH, Hofer Straße 11, D-95183 Töpen	Bio-Bourbonvanilleeis am Stiel mit Bitterschokolade überzogen, vegan, tiefgefroren	D
	Vemondoo Vegan Classic - Veganes Eis mit knackiger Schokolade	Eisbär Eis GmbH, Eisbärstraße 1, 21641 Apensen	Vanilleeis auf pflanzlicher Basis mit Erbsenprotein, überzogen mit 33% Schokoladenkuvertüre	E
	Valsoia vegan - il gelato 3 Sticks	Valsoia S.p.A. Via Barontini, 16/5 40138 Bologna, Italien	Pflanzliches Speiseeis mit Überzug	D

* (laut eigener Berechnung)

Waffeleis				
Verpackungsbild	Produktname	Hersteller	Bezeichnung	Nutri-Score*
	Take it Veggie - Veganes Waffel- hörnchen Vanille	YSCO NV, Melkerijstraat 10, 8920 Langemark	Waffelhörnchen (17 %) gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis (61,5 %), mit kakaohaltiger Fettglasur (10 %), verstrudelt mit Schokoladensauce (8,5 %) und verziert mit Schokoladenstückchen (3 %)	D
	Valsoia vegan - Il gelato 4 Cones	VALSOIA S.p.A. Via Barontini, 16/5 40138 Bologna - Italien	Pflanzliches Speiseeis mit Waffel	D
	NaturattiVa Gelato Bio Organic Vegan - 4 coni	V.B.S. s.p.a. Via I. Barontini 16/5 Bologna - Italien	Pflanzliches Speiseeis auf Sojabasis mit Waffel	D

* (laut eigener Berechnung)

Stand: 06/2022

Konzeption

Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Markterhebung und Bericht

Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Mozartstraße 9

80336 München

Foto/Bildnachweis

©Yaruniv-Studio / stock.adobe.com

Gestaltung

Ulrike Lang Grafik

© Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Stand: Juli 2022

Gefördert mit Mitteln des Bayerischen
Staatsministeriums für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

verbraucherzentrale

Bayern