

Dunkle Schokolade im Test: Edeka & Lidl fallen durch!

Øko-Test untersucht 21 dunkle Schokoladen in Supermärkten; geringe Transparenz und Schadstoffe kritisiert. Verbraucherwarnung!

Edeka, Deutschland - In einer umfassenden Analyse hat Øko-Test in der Ausgabe 12/2024 die Qualität von 21 dunklen Schokoladen untersucht, die bei Einzelhändlern wie Edeka, Lidl und dm erhältlich sind. Diese Produkte, deren Kakaoanteile zwischen 66 und 75 Prozent schwanken, zeigen ein besorgniserregendes Bild. Kein Artikel erhielt die Bewertung sehr gut, vielmehr ergab die Untersuchung, dass fünf Produkte mit gut, sieben mit befriedigend und fünf mit ausreichend benotet wurden.

Besonders negativ stach die Lindt Excellence Mild 70% Cacao Edelbitter Mild hervor, die mit der Note ungenügend abschloss. Die Gründe für diese niederschmetternde Bewertung sind gravierend: Mineralöl-Spuren, die als krebserregend gelten, mangelnde Transparenz in der Lieferkette und unzureichende Informationen zur Herkunft der Kakaobohnen wurden festgestellt. Zudem fehlen Nachweise für sichere Arbeitsbedingungen und existenzsichernde Löhne der Kakaobauern.

Mineralöl und Pestizide im Fokus

Wie Øko-Test in seiner Untersuchung feststellt, waren hohe Mineralölgehalte in einigen der getesteten Schokoladen zu verzeichnen. Diese Inhaltsstoffe, sowohl MOSH als auch MOAH,

können gesundheitliche Risiken bergen. Zudem fanden die Tester Rückstände von hochgiftigen Pestiziden, was die Besorgnis um die Qualität und Sicherheit der Schokoladen weiter verstärkt. Die Testmethoden umfassten neben sensorischer Beurteilung durch Experten auch Prüfungen auf verschiedene Schadstoffe wie Acrylamid, Cadmium und Nickel.

Öko-Test berichtet zudem von der Notwendigkeit, die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen zu überprüfen. Anbieter mussten entsprechende Nachweise erbringen, um die Transparenz der Lieferkette sicherzustellen. Laut den Testergebnissen könnten Verstöße gegen diese Anforderungen zu erheblichen Abwertungen der Noten führen. Diese Abwertungen sind besonders kritisch, da die Gesamtbewertung nicht besser sein kann als die Prüfungen der Inhaltsstoffe oder der Kakaoproduktion.

Transparenz und Kinderarbeit

Das Thema Transparenz zieht sich durch die gesamte Untersuchung. Die mangelnde Offenheit von Marken wie Lindt & Sprüngli bezogen auf die Herkunft der Kakaobohnen wurde scharf kritisiert. In einigen Fällen kann sogar nicht ausgeschlossen werden, dass Kinderarbeit im Kakao-Anbau ein Problem darstellt, obwohl es teilweise Nachweise für Präventionsmaßnahmen gibt. Die Penny's Best Moments Edelbitter-Schokolade (74 % Kakao) fiel ebenfalls negativ auf wegen erhöhter MOSH/MOSH-Analoga und bedenklicher Stoffe, obgleich Penny eine klarere Kommunikation bezüglich der Lieferkette bot.

Die Testergebnisse verdeutlichen, dass Verbraucher bei der Wahl ihrer Schokolade sorgfältig sein sollten. Die hohen Gehalte an schädlichen Inhaltsstoffen und die unklare Transparenz in der Lieferkette werfen Fragen zur Verantwortung der Hersteller auf. Daher empfiehlt es sich, keinen Kompromiss bei der Qualität einzugehen und möglichst auf Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft und guter Bewertung zu setzen.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ursache	Mineralöl-Spuren, mangelnde Transparenz, unklare Herkunft der Kakaobohnen, fehlende Nachweise für sichere Arbeitsbedingungen, kein Nachweis über das Verbot hochgiftiger Pestizide
Ort	Edeka, Deutschland
Quellen	• www.derwesten.de • www.oekotest.de • www.infranken.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de