NACHRICHTEN AG

17. April 2025

Der große Schokohasen-Test: Welcher Hase hat das beste Aroma?

Verbraucherzentrale Niedersachsen testet Schokohasen von Marken wie Lindt und Kinder. Ergebnisse und Empfehlungen für Verbraucher.

Schaumburg, Deutschland - Eine aktuelle Untersuchung zur Qualität von Schokohasen wurde von der Verbraucherzentrale Niedersachsen durchgeführt. Im Fokus stehen Produkte namhafter Marken wie „Kinder“, „Lindt“, „Merci“, „Milka“ und „Riegelein“. Parallel dazu hat die Redaktion der Schaumburger Nachrichten einen Geschmackstest dieser beliebten Schokoladenhasen vorgenommen.

Bei dem Geschmackstest wurden folgende Schokohasen getestet: „Kinder“, „Lindt“, „Nestlé“, „Milka“, „Ferrero“ und „Gut & Günstig“. Die Evaluierung erfolgte auf einer Skala von bis zu 10 Punkten. Die Ergebnisse sind wie folgt: Der „Lindt-Goldhase“ erzielte mit 61 Punkten den ersten Platz, gefolgt von der

„Kinderschokolade“ mit 53 Punkten und dem „Yogurette“-Hasen (Ferrero) sowie dem „Milka-Schmunzelhasen“, die jeweils 50 Punkte erhielten und damit den dritten Platz belegten. „Kitkat“, „After Eight“ und „Smarties“ erreichten 49, 48 bzw. 45 Punkte. Das schlechteste Ergebnis lieferte der „Gut & Günstig“ Hase mit nur 31 Punkten.

Qualitätsmerkmale und Inhaltsstoffe

Die Verbraucherschützer raten, vor dem Kauf die Zutatenliste zu überprüfen. Ein höherer Kakaobutteranteil gilt als Indikator für hochwertigere Schokolade. Während „Merci“ und „Milka“ auf günstigeres Butterreinfett zurückgreifen, verwenden alle getesteten Schokohasen E322 (Sojalecithin) zur Verbesserung der Cremigkeit. Im Produkt von „Milka“ kommt zusätzlich E476 (Polyglycerin-Polyricinoleat) als Stabilisator zum Einsatz.

Es wurde festgestellt, dass „Merci“ und „Riegelein“ echten Vanilleextrakt verwenden, während „Kinder“, „Lindt“ und „Milka“ günstigere Aromastoffe wie Vanillin einsetzen. Die Bezeichnung „Aroma“ bei „Lindt“ und „Milka“ wird als weniger transparent wahrgenommen.

Weitere Informationen zur Verwendung von Emulgatoren zeigen, dass Sojalecithin in allen getesteten Produkten zur Gewährleistung der Geschmeidigkeit beiträgt. Diese Zutat kann oft die Kakaobutter ersetzen, um Kosten zu sparen. Es ist relevant zu wissen, dass die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) für E476 bei 25 mg pro kg Körpergewicht liegt, was für Kinder, die mit Schokolade versorgt werden, von Bedeutung ist. Kurzfristige Überschreitungen des ADI-Wertes stellen in der Regel kein Gesundheitsrisiko dar, jedoch ist E476 toxikologisch umstritten, da in Tierversuchen gesundheitliche Schäden beobachtet wurden, wie in den Ausführungen der Verbraucherzentrale Niedersachsen dargelegt wird.

Für detailliertere Informationen zu den Inhaltsstoffen und deren Auswirkungen auf die Gesundheit sind die Ergebnisse und

Analysen unter **Schaumburger Nachrichten** und **Verbraucherzentrale Niedersachsen** verfügbar.

Details	
Ort	Schaumburg, Deutschland
Quellen	• **www.sn-online.de** • **www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de