



22.11.2018

Kundeninformation

Test Schokolade: Dezember-Ausgabe der Zeitschrift „Test“

GEPA Bio Chocolat Vollmilch: fair und befriedigend

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Stiftung Warentest hat für die aktuelle Dezember-Ausgabe ihrer Zeitschrift „test“ (bundesweites Erscheinungsdatum 22.11.2018) 25 Milkschokoladen untersucht, darunter auch die „GEPA Chocolat Vollmilch“ aus unserer Reihe „Taste Fair Africa“ (Art-Nr. 8961852). Sie wurde mit „befriedigend“ bewertet. Obwohl Stiftung Warentest uns im Vorfeld auch ausgiebig zu Produktionsbedingungen im Anbaugebiet (z.B. Herkunft der Kakaobohnen, faire Preise, Verhinderung von Kinderarbeit) befragt hat, wurde für die Gesamtwertung nur die Produktqualität berücksichtigt. Ausschlaggebend für die Gesamtnote „befriedigend“ waren hier die Einzelbewertungen für Sensorik und Schadstoffe (beides befriedigend). Alle anderen Einzelwertungen wie mikrobiologische Qualität, Deklaration, Verpackung fielen mit „gut“ deutlich besser aus.

Wir wundern uns über die Vorgehensweise der Untersuchung: Beispielsweise wird die Angabe „vertraulich“ zu Herkunft von Kakaobohnen und Mindesthaltbarkeit bei Mitbewerbern nicht weiter hinterfragt. Das ist aus unserer Sicht nicht verbraucherfreundlich.

Sensorik

Die Einschätzung von Stiftung Warentest zur Sensorik können wir nicht nachvollziehen. Geschmack ist immer Geschmackssache. Wir sind von der Rezeptur und ihrem hohen Kakaoanteil überzeugt. Auch bei unseren Kund/-innen kommt die Schokolade sehr gut an.

Schadstoffe

Stiftung Warentest hat die Bewertung „befriedigend“ nicht näher präzisiert. Die Laborwerte von Stiftung Warentest für Cadmium, Aluminium, Schimmelpilz Ochratoxin, Acrylamid und Mineralölkohlenwasserstoffe sind jedoch zufriedenstellend bzw. sogar deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten. Nur aus den leichten Abweichungen für Mineralöl könnte man die Bewertung ableiten.

Mineralölrückstände in Lebensmitteln sind weit verbreitet, können auch trotz aller möglichen Präventionsmaßnahmen nie hundertprozentig ausgeschlossen werden. Bisher gibt es keine gesetzlichen Grenzwerte.

Kakaopreise und Fairer Handel der GEPA allgemein

Wir gehen deutlich über Fairtrade-Standards hinaus und wundern uns, dass Stiftung Warentest hier nur einen anderen Anbieter aus den Niederlanden besonders hervorgehoben hat.

Unsere Einkaufspreise für Kakao liegen inkl. Fairtrade-Prämie und Qualitätszuschläge weit (bis zu 79 Prozent) über Weltmarktpreis. Diese Informationen haben Stiftung Warentest detailliert vorgelegen. Stiftung Warentest ist auch nicht auf unsere weiteren Mehrleistungen (z.B. Unterstützung bei der Umstellung auf Bio-Anbau) eingegangen.



Transparenz

Transparenz ist für uns in der Kommunikation mit Verbrauchern und Verbraucherorganisationen ein hohes Gut. Deshalb heben wir beispielsweise immer deutlich hervor, dass die zu fairen Bedingungen angebauten Kakaobohnen auch tatsächlich in der Schokolade enthalten sind. Im Gegensatz zu vielen Mitbewerbern in der Branche wenden wir also trotz des höheren Mehraufwands keinen Mengenausgleich an. Das haben wir auch Stiftung Warentest mitgeteilt und außerdem ausführlich über die Mehrleistungen für unsere Partner informiert. Umso erstaunter sind wir, dass ein anderer Anbieter im Test trotz des aus unserer Sicht intransparenten Hinweises „vertraulich“ zur Herkunft der Kakaobohnen die Gesamtnote „gut“ erhält. Auch auf die Frage nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum gibt dieser Anbieter als Antwort nur „vertraulich“ an. Warum dieser Mangel an Transparenz bei Stiftung Warentest nicht zur Abwertung geführt hat, ist für uns unverständlich.

Dr. Peter Schauberber
Geschäftsführer
Marke und Vertrieb

Marta Matuszewska
Leiterin Qualitätssicherung

Pressereferentin