ABGESPEIST

Denn Etiketten lügen wie gedruckt

foodwatch®
die essensretter

07.03.2012

Mehr Brutto für Netto
Viva Vital Hackfleisch-Zubereitung

Zutaten:70 % Fleisch (Schwein, Rind), Wasser, Weizenprotein, Weizenmehl, Rote-Beete-Saft, Paprikaextrakt, Gewürzextrakt.

Nährwerte pro 100g unzubereitetes Produkt	
Brennwert	856 kJ / 205 kcal
Eiweiß	20,5 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	0,5 g
Fett	13,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Ballaststoffe	0,1 g
Natrium	0,13 g

Der Schwindel: „30 Prozent weniger Fett im Vergleich zu gemischtem Hackfleisch“ verspricht Netto für die „Zubereitung aus Hackfleisch gemischt mit pflanzlichem Eiweiß“, seit 2010 unter der Eigenmarke „Viva Vital“ im Handel. Mit diesem Sortiment möchte Netto „gesundheitsbewussten Kunden“ eine „schnelle Orientierung für eine ausgewogene Ernährung“ geben, so der Marken-Discount (Netto über Netto).

Die Wahrheit: Nettos „Zubereitung“ hat in der Regel sogar mehr Fett als frisch durch den Fleischwolf gedrehtes Hackfleisch von der Theke! Dafür wird nämlich höherwertiges, mageres Fleisch verwendet. Netto aber nimmt billigere, fettreiche Abschnitte, streckt sie mit etwa 30 Prozent Gewichtsanteil einer Pampe aus Wasser, Weizeneiweiß und Mehl und fabuliert von 30 Prozent weniger Fett. Dabei ist es einfach 30 Prozent weniger Fleisch. Plus Streckmittel. Diese „Innovation“ lässt sich Netto auch noch mit stolzen 5,50 Euro je Kilo bezahlen.

Der Hintergrund: Die Lebensmittelindustrie steht in Deutschland vor einem Wachstumsproblem: Der Markt ist im wahrsten Sinne des Wortes gesättigt. Größere Mengen abzusetzen, wird daher zunehmend schwieriger. Um dennoch zu wachsen, bleibt nur eines – Margen steigern. Die Folge: Die teuren, wertgebenden Rohstoffe werden weitest möglich eingespart und gleichzeitig – für den vermeintlichen gesundheitlichen Zusatznutzen eines Light-Produkts zum Beispiel – die Preise angezogen. Gut für die Industrie, schlecht für die Verbraucher.

Das Fazit: Netto streckt billiges Ausgangsmaterial mit billigen Zutaten anstatt seinen „gesundheitsbewussten Kunden“ hochwertiges, mageres Fleisch zu verkaufen. Nie war weniger Fleisch im Hack als bei Nettos „Zubereitung“, nie war schnittfestes Wasser so teuer.

Beschweren Sie sich jetzt direkt bei Netto!