



Artikel | K-Tipp 19/2007

Samtig muss sie sein, die Schoggi

Bei den Dunklen sind die günstigen beliebt, bei den Milchschokoladen eher die teuren: Das ergab eine landesweite Schoggi-Degustation.

Kassensturz tourte mit dem Schoggi-Mobil durch neun Städte der Deutschschweiz und liess 1300 Test-Esserinnen und -Esser die meistverkauften Schokoladen bewerten: zehn Milchschokoladen und sechs dunkle (Kakao-Anteil zwischen 70 und 74 Prozent). Damit die Konsumenten unvoreingenommen urteilen konnten, hatte eine spezialisierte Firma zuvor die Tafeln in Plättchen umgeschmolzen und neu verpackt.

Fazit: Nicht die Süsse machts, dass Konsumenten eine Schokolade mögen – weder bei Milchnoch bei schwarzer Schoggi. «Das hat mich vor allem bei der Milchschokolade überrascht», so Robert Lobmaier von der Firma Sensoplus, welche die Degustation durchgeführt hat.

Entscheidend ist vielmehr, welches Gefühl die Schoggi im Mund hinterlässt: Je sandiger der Eindruck, desto weniger beliebt ist ein Produkt. Und je samtiger, desto beliebter. Das zeigte die Massen-Degu vor allem bei den Milchschokoladen, in etwas geringerem Mass auch bei den Produkten mit hohem Kakao-Anteil.

Am besten schnitt bei den Milchschokoladen Cailler ab – eingekauft bei Manor für Fr. 1.80 die Tafel: Sie erhielt die Bewertung «sehr beliebt». Ihre Vorzüge: «Samtig, mit Milch- und Caramel-Aroma», fasst Lobmaier zusammen.

Schoggi mit sandigem Eindruck fielen durch

Wenig beliebt waren hingegen Denners Schweizer Milchschokolade (Preis: Fr. –.45 pro Tafel) sowie die deutsche Milka, eingekauft bei Manor zum Preis von Fr. 1.40. Hauptkritik: Beide Produkte hinterliessen ein sandiges Gefühl im Mund. Denner schreibt: «Eine Schokolade zu 45 Rappen pro 100 Gramm ist mit einer teuren Schokolade von Fr. 1.60 nicht zu vergleichen. Trotzdem ist unsere Milchschokolade die weitaus meistverkaufte bei Denner.»

Junge stehen auf Milchschokolade

Bei den dunklen Schokoladen «sehr beliebt» war die Migros-Eigenmarke Noir 72 % für Fr. 1.40. Laut Lobmaier verschaffte ihr die Ausgewogenheit zwischen Bitterkeit, Süsse, Röstaroma und Samtigkeit den ersten Platz. Die Bewertung «wenig beliebt» erhielten dagegen Lindt Excellence (Fr. 2.40) und Cailler Cacao Extrême 74 (Fr. 2.20), beide zu haben bei Coop. Ihnen wurde vor allem die Bitterkeit zum Verhängnis. Lindt sagt dazu, man habe «die Excellence 70 % bewusst für Liebhaber von intensiven dunklen Schokoladen kreiert». Und Nestlé verweist bei Cailler auf den hohen Kakao-Anteil von 74 Prozent, «was Auswirkungen auf den Geschmack hat».

Vor der Degustation konnten die Konsumentinnen und Konsumenten angeben, ob sie Milchschoggi oder solche mit viel Kakao bevorzugen: 41 Prozent entschieden sich für dunkle, 59 Prozent für Milchschokolade. Frauen wählten etwas öfter dunkle Schoggi (44 Prozent) als Männer (39 Prozent).

1 of 2 11/12/2007 10:49 AM

Und: Je jünger die Esser, desto lieber haben sie Milchschokolade – bei den 17- bis 30-Jährigen bevorzugten knapp 70 Prozent die hellere Schoggi. Erst bei den 51- bis 64-Jährigen kippt die Präferenz mit einem Anteil von knapp 60 Prozent zugunsten der dunklen Schokolade.

12. November 2007 | Bennie Koprio

KOMMENTARE (0)

Kommentar hinzufügen

2 of 2 11/12/2007 10:49 AM

Schoggi-Degustation

Rangliste Milchschokoladen:

Rang	Urteil	Name	gekauft bei	Preis
1	sehr beliebt	Cailler Milch	Manor	1.80
2	beliebt	Milch Extra, Les Classiques	Соор	1.40
3	beliebt	Milch Extra, Frey	Migros	1.40
4	beliebt	Lindt Milch Extra	Coop / Manor	1.85
5	beliebt	M-Budget	Migros	45
6	durchschnittlich beliebt	Alprose Gold	Denner	95
7	durchschnittlich beliebt	Prix Garantie	Coop	45
8	durchschnittlich beliebt	Choceur	Aldi	45
9	wenig beliebt	Milka	Manor	1.40
10	wenig beliebt	Denner Schweizer Milchschokolade	Denner	45

Rangliste dunkle Schokoladen:

Rang	Urteil	Name	gekauft bei	Preis
wa.				
1	sehr beliebt	Noir 72%, Spezial	Migros	1.40
2	beliebt	Denner 72%	Denner	0.95
3	beliebt	Noir 72%	Соор	1.95
4	durchschnittlich beliebt	Suchard Sensations 70 %	Соор	2.10
5	weniger beliebt	Cailler Cacao, Extrême 74%	Соор	2.40
6	weniger beliebt	Lindt Excellence 70%, Noir intense	Соор	2.40