

01.08.2024



..., dass Eis „aus eigener Herstellung“ nicht unbedingt selbstgemacht ist?

Der charmante neue Eisladen verspricht kleinen und großen Eisfans auf einer Tafel „selbstgemachtes Eis aus eigener Herstellung“. Da freut man sich auf eine köstlich-schmelzende Abkühlung und erwartet frische Zutaten oder zumindest keine Zusätze im Eis wie Stabilisatoren oder Aromen. Wer beim Eis Wert auf Qualität legt und für diese bereit ist mehr zu zahlen, fühlt sich gleich angesprochen, kann jedoch falsch liegen. Denn solche Werbeversprechen sind für Speiseeis nicht verbindlich festgelegt. Jede Eisdiele kann damit werben und dennoch nur Fertigpulver anrühren oder ein gekauftes Grundeis anreichern. Eine rechtliche Definition für die Bewerbung von Eis „aus eigener Herstellung“ oder „selbst gemacht“ gibt es nicht. Ob die Lieblingeisdielen für ihre Sorten wirklich Milch, Sahne, Zucker und frische Früchte oder eine Fertigmischung verwendet, ist für Verbraucher:innen auf Anhieb nicht zu erkennen. „Wer Wert auf natürliche Zutaten und frische Herstellung legt, muss vor Ort konkret nachfragen, woher das Eis stammt und welche Zutaten verwendet wurden“, empfiehlt die Verbraucherzentrale NRW. Denn rechtlich vorgeschrieben ist beim Eisverkauf nur der Hinweis auf Allergene und einzelne Zusatzstoffe, beispielsweise „mit Farbstoff“, die am Eisbehälter angebracht sein müssen.

- Mehr zur Qualität von Speiseeis unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/17340

Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen e.V.
Verbraucherarbeit im Kreis Kleve
mobil & digital
Tel. (0211) 54 2222 11
service@verbraucherzentrale.nrw
www.verbraucherzentrale.nrw/kleve

wussten sie schon ... wussten sie schon ...