


Test: Die beste Schokolade – für ein gutes Gewissen

 [option.news/test-die-beste-schokolade-fuer-ein-gutes-gewissen/](https://www.option.news/test-die-beste-schokolade-fuer-ein-gutes-gewissen/)

Helmut Melzer

February 24, 2020



Das Urteil nach dem Genuss von insgesamt 20 unterschiedlichen Schokoladen ist eindeutig: Bio- und fair gehandelte Schoko steht den herkömmlichen Süßwaren tatsächlich um nichts nach. Ganz im Gegenteil. Und dafür muss meist nicht einmal tiefer in die Tasche gegriffen werden. Also, warum überhaupt „normale“ Schoko kaufen, wenn doch auch gleichzeitig damit die Umwelt geschützt und ArbeiterInnen auf Kakaoplantagen gerecht entlohnt und behandelt werden?

Perfekte Produkte

Seit einigen Jahren ist Option nun schon auf der Suche nach den perfekten Produkten – nämlich auch in Hinsicht auf Ökologie und Ethik. Während wir bei vergangenen Tests anderer Produktbereiche zumeist enttäuscht wurden, stellen wir bei Schokolade fest: Es gibt sie. Denn alle unsere Testkandidaten von elf Herstellern bestehen aus Zutaten biologischer Landwirtschaft, die Ingredienzien von 15 der 20 Produkte wurden sogar fair gehandelt. Und auch bei der Verpackung wurde zu hohem Teil auf umweltfreundliche Materialien zurückgegriffen.

Auch wenn bei Schokolade nicht wirklich von Gesundheit gesprochen werden kann: Alle von uns getesteten Tafeln verzichten auf raffinierten, industriell verarbeiteten Zucker sondern stellen Alternativen dar, vorwiegend mit Rohrzucker, aber auch Kokosblütenzucker und Agavensirup. Eine kleine, aber besondere Gruppe stellen vegane bzw. rohe Schokoladen dar. Ebenso wie bei Zartbitter muss man das freilich mögen. Geschmäcker sind nun einmal verschieden.

Abseits der Bewertung mit Punkten haben wir nach dem Test eine besonders interessante Frage gestellt: Welche Schokolade würdet ihr auch wirklich kaufen? Das Fazit: Jeder der Jurymitglieder hatte mindestens fünf Favoriten, die wohl demnächst auch tatsächlich im Einkaufswagen landen.

Die großen Sieger

Auch wenn alle getesteten Marken empfehlenswert sind, gab es doch zwei besonders eindeutige Lieblinge: Die Confiserie Berger aus Lofer, Salzburg sowie Landgarten aus Bruck an der Leitha, Niederösterreich. Erstere trat mit den Sorten Mandel-Nougart und Elisenlebkuchen Vollmilch an und wird jedem noch so anspruchsvollen Schoko-Freund begeistern. Bei Landgarten hat das Konzept der Schokodrops mit Echtf Frucht überzeugt.

Recht überraschend für alle Beteiligten fanden auch die Zartbitter-Teilnehmer große Zustimmung und konnten sogar Platz 4 und 5 für sich beanspruchen – obwohl kein Jurymitglied deklariertes Zartbitter-Fan ist.

Beim Kauf zu Bio & Fairtrade greifen

Unser Fazit: Finger weg von den herkömmlichen Schokoladen mit ihren teils sogar bedenklichen Inhaltsstoffen oder dem kritisierten Palmöl. Suchen Sie sich Ihren eigenen Favoriten bei Bio und Fairtrade und üben Sie Konsumentendruck aus. Der Bereich Schokolade hat das Potenzial zur Komplettwende.

Die beste Schokolade: Die Testsieger



Die beste Schokolade

So haben wir getestet

In einer Blindverkosten bekam unsere Testgruppe – bestehend aus sechs Erwachsenen und einem Kind – jeweils ein Stück der insgesamt 20 Schokoladen von elf Herstellern, geordnet nach den Kategorien Vollmilch, Zartbitter und Vegan bzw. Roh. Bewertet wurde ausschließlich nach Geschmack, vergeben wurden 1-10 Punkte. Trotz unserer Bewertung möchten wir die Schokoladen nicht reihen, da alle sicherlich Fans finden. Aber: Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Wir haben uns deshalb entschlossen, unsere Favoriten der jeweiligen Kategorien ohne Ranking zu empfehlen. Alle Schoko-Kandidaten waren Bio, die meisten zudem fair gehandelt. Die Nummern auf dem Bild beziehen sich auf die Reihenfolge im Test.



GESAMTSIEGER: Berger, Mandel-Nougat

Höchstnoten für Berger: Ein Gedicht von einer Schokolade, zartschmelzend und mit feiner Füllung. Die Salzburger punkten mit sensationellem Geschmack, Bio- und Fairtrade-Zutaten sowie einer edlen Verpackung aus nachhaltigem Material. Besser gehts nicht! Kakaoanteil 35%

Die beste Vollmilch-Schokolade

Landgarten, Dreierlei Schoko Beeren

Die Niederösterreicher begeistert mit feiner Schokolade und echten Früchten, ausschließlich in Bio & Fairtrade. Die Drops, die beinahe süchtig machen, gibt es in unterschiedlichsten Schoko- und Fruchtvariationen in 50 Gramm Säckchen.

Kakaoanteil 37%



Ja Natürlich, Haselnuss Vollmilch

Aus der Schweizer Manufaktur Chocolat Bernrain in Kreuzlingen stammt diese Vollmilch-Schoko mit ganzen Nüssen der Marke Ja Natürlich! Besonders zart und herrlich nussig, Bio & Fairtrade – was will das Herz mehr?

Kakaoanteil 36%



Die beste Zartbitter-Schokolade

Landgarten, Zartbitter Himbeere

Landgarten, die Zweite: Für die Options-Jury eine der besten Zartbitter-Schokolade überhaupt – in bewährter Kombination mit getrockneter, echter Frucht im Kern. Ein wahrer Genuss für jeden Schokofreund – mit ausgewogenem Kakaoanteil von 62 Prozent.



EZA, Mascao Granatapfel Zartbitter

Die Dreifaltigkeit Bio, direkt fair gehandelt & EZA kann sich mit jeder Schokoladenkonkurrenz messen, verwöhnt mit feinen Granatapfelstückchen und ist übrigens auch noch vegan, gluten- und gentechnikfrei. In der Schweiz hergestellt mit 60 Prozent Kakaoanteil.



Schokov, Orange Cacao

Die prämierte Wiener Schokolade von Thomas Kovazh ist eine handgemachte Köstlichkeit mit feiner Orangenote und Kakaosplittern. Die Schoko ist Bio, der Kakao wird direkt von einer Bauern-Kooperative in Peru bezogen. Schokov bietet auch exotische Schokoladenkreationen an. Kakao: 70%



Die beste gemeinnützige Schokolade

Plant for the Planet

Eine besondere Empfehlung: Die klassische Vollmilchschokolade mit edler Note ist eigentlich eine NGO-Initiative, die 2007 vom damals neunjährigen Felix gegen den Klimawandel gegründet wurde. Für drei Tafeln wird u.a. in Mexiko ein Baum gepflanzt und so direkt das globale Klima gefördert!



Die beste vegane Schokolade

Veganz, White Roasted Almond vegan

Auf Mandelbasis, zertifiziert vegan und aus biologischer Landwirtschaft ist der deutschen Marke Veganz diese köstliche Alternative gelungen. Eine feine weiße, sehr süße Schokolade mit knackigen Mandelsplittern und herrlicher Vanillienote, hergestellt in der Schweiz.

Übrigend: Warum eigentlich Fairtrade-Schokolade? Hier die Antwort.

Foto/Video: Shutterstock, Option, Hersteller.



Verstossmeldung