

# nutella

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

# nutella



Produktlogo



nutella im 400-Gramm-Glas

**nutella** ist ein süßer [Brotaufstrich](#) des [italienischen](#) Herstellers [Ferrero](#), der in Konsistenz und Geschmack an [Nougat](#) erinnert. Er besteht aus [Zucker](#), [Pflanzenöl](#), gerösteten [Haselnüssen](#), [Kakao](#), [Milchpulver](#), [Sojalecithin](#) und [Vanillin](#).

nutella ist heute unter anderem in den meisten Ländern [Europas](#), den [USA](#), [Kanada](#), [Mexiko](#), [China](#), [Hongkong](#), [Japan](#), den [Philippinen](#), [Australien](#), [Südafrika](#) und einigen Ländern [Südamerikas](#) erhältlich. In [Deutschland](#) gibt es Nutella seit 1965.

## Geschichte

Entwickelt wurde Nutella 1940 von dem [Konditor Pietro Ferrero](#) in [Piemont](#), [Italien](#), der den Aufstrich zunächst *Pasta gianduja* nannte. Vorbild war [Nougat](#) (gianduja), eine unter anderem zur Pralinenherstellung verwendete Masse aus Nüssen, Zucker und [Kuvertüre](#). 1951 veränderte Ferrero die Rezeptur zur *Supercrema gianduja*. Aufgrund eines italienischen Gesetzes, das das Präfix „Super“ in [Markennamen](#) verbot, musste der Brotaufstrich 1964 umbenannt werden. Aus *Supercrema* wurde *Nutella*, ein [Kunstwort](#) aus dem [englischen](#) *nut* (Nuss) und der [italienischen](#) weiblichen [Verkleinerungsform](#) *-ella*. Ab 1965 wurde die Creme auch außerhalb Italiens verkauft. Das Design der Gläser stammt vom 1919 geborenen Italiener [Lelo Cremonesi](#).

Da Nutella der erste Aufstrich dieser Art war und heute eine marktbeherrschende Stellung hat, ist der Name *Nutella* in der Alltagssprache zum [Gattungsnamen](#) für jede Art von Nuss-Nougat-Creme geworden. Dies ist auch ein Grund dafür, dass viele Konkurrenzprodukte ähnlich klingende Namen verwenden – zum Beispiel: Nusstella und Nutoka.

## Rezepturen

Die Rezeptur ist nicht überall gleich. In Europa wird Nutella nach zwei verschiedenen Rezepturen hergestellt, der sogenannten *Nord-Nutella* und der *Süd-Nutella*. In Deutschland wird

die Nord-Nutella vertrieben, welche mattglänzend und streichfest ist und einen etwas höheren Kakaogehalt hat. Süd-Nutella ist glänzender und weicher<sup>[1]</sup> und nach dem in Südeuropa vorherrschenden Geschmack etwas süßer und nussiger. Diese wird in [Frankreich](#), [Spanien](#), Italien sowie Teilen der [Schweiz](#) verkauft. Je nach Rezeptur beträgt der Energiegehalt je 100 Gramm 2150 bzw. 2205 kJ (514 bzw. 527 kcal.), auch die Angabe 2227kJ (533kcal) findet sich. In Österreich ist die Rezeptur zum Beispiel wie folgt (siehe Aufdruck des 750 g Glases): „Zucker, pflanzliches Öl, Haselnüsse 13 %, fettarmer Kakao 7,4 %, Magermilchpulver 5 %, Molkenpulver, Emulgator Sojalecithin, Aroma“. Auf einem in Deutschland gekauften Glas steht hingegen folgende Zutatenbeschreibung: „Zucker, pflanzliches Fett, Haselnüsse (13%), fettarmer Kakao, Magermilchpulver (7,5%), Emulgator Sojalecithin, Vanillin“. Da die Zutaten laut [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung](#) nach Anteil geordnet angegeben werden, liegt folglich der Kakaoanteil zwischen 7,5% und 13%.

Der Haselnussanteil von 13% bei Nutella ist im Vergleich mit einigen Konkurrenzprodukten geringer (z.B. bei [Nudossi](#) liegt er bei 36%).

## Werbung

Mit der Marke *Nutella* ist Ferrero [Sponsor](#) der [deutschen](#), [italienischen](#), [französischen](#) und der [österreichischen Fußballnationalmannschaft](#).

## Genus – der, die oder das Nutella

Der Artikelgebrauch ist im [Deutschen](#) nicht einheitlich. Fast im gesamten deutschen Sprachgebiet ist sowohl „das“ als auch „die“ gebräuchlich.<sup>[2]</sup> „Der“ findet sich hingegen fast nur im äußersten Westen Deutschlands sowie in [Ostbelgien](#) und [Luxemburg](#). In [Südtirol](#) kennt man dagegen nur „die“ Nutella.<sup>[2]</sup>

Der Hersteller Ferrero äußert sich zur Artikelfrage wie folgt: „Nutella ist ein im Markenregister eingetragenes Fantasiewort, das in der Regel ohne Artikel verwendet wird. Es bleibt jedem selbst überlassen, welchen Artikel er vor Nutella setzt.“<sup>[3]</sup>

## Einzelnachweise


- ↑ [ARTE: Sendung „Karambolage“ vom 17. Dezember 2006.](#)
- ↑ <sup>a</sup> <sup>b</sup> [Atlas der deutschen Alltagssprache, Universität Augsburg](#), 23. Dezember 2007.
- ↑ [Abschnitt „Fragen“ auf www.ferrero.de.](#)

## Literatur

- Das große nutella Kochbuch*, 1999, [ISBN 3-89755-494-1](#)
- nutella – Das Buch*, 2005, [ISBN 978-3-00017-866-5](#)

## Weblinks

 [Commons: Nutella](#) – Album mit Bildern und/oder Videos und Audiodateien

 [Wiktionary: Nutella](#) – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen und Grammatik

- [Internetseite von Nutella](#) (Deutschland)
- [Internetseite von Nutella](#) (Österreich)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Nutella>“

[Kategorien: Brotaufstrich](#) | [Süßware](#) | [Markenname \(Lebensmittel\)](#)

Nuss-Nougat-Creme  
Fett was drauf



**!** [Neuer Artikel vorhanden](#)

[» Produkte anzeigen](#) (22)

[» weitere Heftinhalte anzeigen](#)

[E Testergebnisse abrufen](#)

[E Heft ist vergriffen](#)

Mit Nutella fing 1965 die Leidenschaft an, die jeden schon mal ergriffen hat: Nuss-Nougat-Creme. Weiche Schokolade zum Frühstück. Inzwischen gibt es unzählige Schokoaufstriche, Kinder, Jugendliche und deren Eltern hier zu Lande verspeisen jährlich 105000 Tonnen davon. Pro Kopf sind das jährlich drei Gläser.

Jedes Kind weiß, dass die Aufstriche nicht besonders gesund sind: Tatsächlich bestehen Nuss-Nougat-Cremes zu etwa 50 Prozent aus Fett und zu rund 30 Prozent aus Zucker. Nur wenige Hersteller mischen mehr als die vorgeschriebenen zehn Prozent Haselnüsse in das Produkt. Ohnehin kommt vom Nuss-Vitamin A nicht viel im Produkt an. Der Rest besteht aus Zucker, Kakao, Magermilchpulver und Zusatzstoffen wie Emulgatoren oder Aromastoffen.

Wir wollten wissen, ob der beliebte Brotaufstrich obendrein gesundheitsschädliche Stoffe enthält und haben 22 Schokocremes in die Labore geschickt.

Das Testergebnis

Alle 22 Nuss-Nougat-Cremes schneiden mit "sehr gut" ab. Gesundheitsgefährdende Stoffe stecken allenfalls in unbedenklichen Spuren in den Cremes: Kleine Mengen von Transfettsäuren finden sich in allen Produkten, Spuren von Acrylamid in zehn und von Nickel in dreien.

In keiner Creme fanden die beauftragten Labore gentechnisch verändertes Soja.

Die beliebten Aufstriche enthalten sehr viel Zucker. Da das aber allgemein bekannt ist, werten wir hier nicht ab.

<http://www.oekotest.de/cgi/index.cgi?artnr=34656;bernr=04;co=>

Nuss-Nougat-Creme

Eine harte Nuss (Ökotest Jan 2010)

<http://www.oekotest.de/cgi/index.cgi?action=prod;artnr=94236;bernr=04;co=>



Nuss-Nougat-Cremes gehören für Süßmäuler aufs tägliche Brot. Doch bei den Inhaltsstoffen gibt es erhebliche Qualitätsunterschiede. Im Test haben unter anderem die Bio- und Fairtrade-Produkte sowie die alte Ostmarke Nudossi am besten abgeschnitten.

[» Produkte anzeigen](#) (22)

[» weitere Heftinhalte anzeigen](#)

[☰ Testergebnisse abrufen](#)

[☰ Heft im Shop anzeigen](#)

Nuss-Nougat-Cremes gehören zu den Top Ten auf dem Frühstückstisch - manchmal ist der süße Aufstrich sogar die einzige Möglichkeit, Kinder zum Frühstück zu motivieren. Grund genug, die Qualität wieder einmal unter die Lupe zu nehmen. Insgesamt hat ÖKO-TEST 22 Nuss-Nougat-Cremes in Bio-Läden, im Einzel- und fairen Handel sowie in Discountern eingekauft und im Labor überprüfen lassen.

Das Testergebnis

... spricht für Bio und Fairtrade. Schnitten Nuss-Nougat-Cremes in früheren ÖKO-TESTs meist mit "sehr gut" oder "gut" ab, sieht es dieses Mal düsterer aus. Viele Testprodukte sind gerade mal "ausreichend" oder noch schlechter. Schuld am Ergebnis ist vor allem der Schadstoff 3-MCPD-Fettsäureester. Dagegen haben die Fairtrade- und Bio-Hersteller im Test die 3-MCPD-Problematik weitgehend im Griff.

Die Fettschadstoffe bilden sich, wenn pflanzliche Öle oder Fette raffiniert werden. Experten gehen davon aus, dass bei der Verdauung freies 3-MCPD entstehen kann, das im Tierversuch Veränderungen an der Niere und in hohen Dosen gutartige Tumore verursacht hat. Wir haben die Messwerte auf eine 40-Gramm(g)-Portion (ein großzügig bestrichenes Brötchen) umgerechnet und mit der täglich tolerierbaren Aufnahme (TDI) eines sieben- bis neunjährigen Kindes mit 30 Kilogramm Körpergewicht verglichen: Bei der Nussenia Nuss Nugat Creme und der Grano Vita Hasel-Nougat-Creme reicht schon eine Portion aus, um den von der Weltgesundheits- und Welternährungsorganisation empfohlenen TDI für freies 3-MCPD zu überschreiten. Dagegen zeigen die Hersteller der sehr guten und guten Produkte, dass es auch anders geht. Einige von ihnen verwenden beispielsweise Rapsöl, das einen wesentlich geringeren Anteil an 3-MCPD-Fettsäureestern aufweist als Palmöl.

In einer Schokocreme stecken Spuren der weitverbreiteten Gen-Soja-Sorte Roundup-Ready-Soja. Schon 1997 wiesen unsere beauftragten Labore in vier von 36 untersuchten Produkten genmanipuliertes Soja nach. Dies kann vor allem über den Emulgator Sojalecithin, gegebenenfalls auch über die Zutat Sojamehl in die Schokocreme gelangen.

Problematisch ist insbesondere Soja aus den USA und Argentinien, da dort der Gen-Technik-Anteil über 90 Prozent liegt. Auch in Brasilien, dem derzeit wichtigsten Herkunftsland von Soja für die Herstellung von Lebensmitteln, werden überwiegend gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut.

Obwohl es überflüssig ist, setzen die meisten Hersteller - darunter die Firma Ferrero in der Marke Nutella - zur geschmacklichen Abrundung Aromen zu.

Schwermetalle waren in den untersuchten Schokocremes kaum zu beanstanden: Cadmium ist höchstens in unbedenklichen Spuren enthalten.

## 22 Produkte in diesem Test

- Alnatura Schoko- Nuss *Alnatura (Naturwarenladen)*
- Bruno Fischer Salabim Nuss- Nougat- Creme  
*Bruno Fischer (Naturwarenladen)*
- Choco Nussa Nuss- Nougat- Creme *Lidl*
- Cremino Nuss- Nougat Creme *Penny*
- Equita Schokoaufstrich, Fair Trade

- El Puente (Weltladen)*
- Gepa Bio Cocoba Nuss- Nougat- Creme, Fair Trade  
*Gepa (Naturwarenladen)*
- Grano Vita Hasel- Nougat- Creme  
*Granovita (Reformhaus)*
- Gut & Günstig Nuss- Nougat Creme *Edeka*
- Ja! Nuss- Nougat- Creme *Rewe*
- K- Classic Nussano Nuss- Nougat- Creme *Kaufland*
- Nudossi Nuss- Nougat- Crème  
*Sächsische und Dresdner Back- und Süßwaren*
- Nulacta Nuss Nougat Creme *Norma*
- Nussenia Nuss Nugat Creme, Tube  
*Wilhelm Reuss Lebensmittelwerk*
- Nusskati Nuss- Nugat- Creme *Aldi Nord*
- Nusspli Nuss- Nougat- Creme *Zentis*
- Nutella Nuss Nugat Creme *Ferrero*
- Nutoka Nuss- Nougat- Creme *Aldi Süd*
- Rapunzel Samba Haselnuss- Schoko- Creme  
*Rapunzel (Naturwarenladen)*
- Schneekoppe Prodieta Diät- Nuss- Nougat- Creme  
*Schneekoppe*
- Sugar Kiss Nuss- Nougat Creme *Netto*
- Tip Nuss- Nougat Creme *Real/ Extra*
- Vivani Nuss Nougat Creme  
*Eco Finia (Naturwarenladen)*

## Völkerverbindender Estrich

**Kinder lieben es: Nutella. Dieser Tage wird sein vierzigjähriges Jubiläum begangen. Bange Frage aber: Ist die nussige Creme ein linkes oder ein rechtes Lebensmittel?**

VON MARTIN REICHERT

Nur wo Nutella draufsteht, ist auch Nutella drin, und Nutella für das deutsche Volk wird auch in Deutschland hergestellt, nämlich im hessischen Stadtallendorf. Dort, auf dem Gelände einer früheren Munitionsfabrik, die mithilfe von Zwangsarbeitern für den Krieg produzierte, wird seit Ende 1964 jene Masse aus gerösteten Haselnüssen, Kakao, Trockenmilchpulver und pflanzlichem Öl zusammengerührt.

Sie avancierte zum süßen Kitt der jüngsten bundesrepublikanischen Wohlstandsgeneration, der "Nutella-Kinder", Menschen, die heute über dreißig sind und den Geschmack ihrer Kindheit immer noch nicht verwunden haben. Für ihre Eltern scheint der Abschied nicht so schwer gewesen zu sein: In ihrer Kindheit war es noch üblich, sich beim stundenlangen Rühren von Pflaumenmus nachbarschaftlich zu unterstützen.

In einem von der Schriftstellerin Malin Schwerdtfeger imaginierten Erinnerungssaal der heute Dreißigjährigen hingegen steht eine alarmgesicherte Vitrine mit einem Glas Nutella, weil "wir (West) die als Kinder so gerne gegessen haben". Nutella hat sich einen prominenten Platz in jenem Konsumwalthalla erobert, das so identitätsstiftend für jene angebliche "Generation Golf" des jungen Konservativen Florian Illies ist - und geht demnach in seiner Bedeutung weit über die mit Kindheitserinnerungen getränkten Madeleines des Marcel Proust hinaus.

Illies hatte allerdings das Lebensgefühl von Jura- und BWL-Studenten beschrieben. Ist Nutella eine Nuss-Nugat-Creme für CDU-Wähler? Oder darf man ihnen diese Leckerei nicht kampfflos überlassen? Ist es nicht eskapistisch und zudem elitär, sich zum teuren "Samba" aus dem Bioladen zu flüchten? Also: Ist Nutella nun rechts oder links? Weil Nutella in diesem Jahr vierzig Jahre alt geworden ist - seit Mitte November sind die mit Auftragskunst bedruckten Jubiläumsgläser im Handel -, trieb diese Frage bereits italienische Intellektuelle um. Der Journalist Gigi Padovani verfasste das Buch "Nutella. Un mito italiano": Nutella, ein italienischer Mythos. Denn die Paste ist eine italienische Erfindung aus dem Piemont und wird von der Firma Ferrero hergestellt. Ein Fakt, der in Deutschland so

gar nicht wahrgenommen wird, denn Nutella wird stets heimatnah beworben, von nationalen Sporthelden (Boris Becker, Martina Ertl) im gern alpinen Umfeld.

Nutella zählt allenthalben zur deutschen Leitkultur, ob als Aufstrich für das Frühstücksbrot oder als abdichtender Estrich für den Tortenboden - und ist offizieller Lieferant für die deutsche Fußballnationalmannschaft. Doch hinter dem Watzmann breitet sich die eigentliche Heimat des Brotaufstrichs aus, das Piemont, Heimat der berühmten Haselnüsse. Autor Padovani behauptet, Nutella sei eine generationenübergreifende Süßigkeit: Die Menschen fühlten, dass Nutella zu ihnen gehöre. Deshalb sei Nutella, das in über hundert Ländern vertrieben wird, auch nie von Antiglobalisierungsaktivisten attackiert worden: "Gegessen sowohl von Prinzessinnen als auch von Proletariern, ist Nutella ein sozialer Gleichmacher, ähnlich der Pasta", sagt Padovani.

Die italienische Linke reklamiert Nutella dementsprechend für sich, sie beruft sich dabei zudem auf eine Szene in "Bianca", einem Streifen des linken Filmemachers Nanni Moretti, in der der Protagonist Kummer und Angst mittels eines Glases Nutella bekämpft. Padovani gibt jedoch zu bedenken, dass es Berlusconi rechtsgerichtete Forza Italia war, die Mitte der Neunzigerjahre landesweit "Nutella-Partys" veranstaltet hatte. Nutella: doch eher rechts?

Andererseits: Die hessische SPD-Vorsitzende Andrea Ypsilanti verpackte ihre Kritik an der Reformpolitik von Gerhard Schröder und die Forderung nach Wiedereinführung der Vermögensteuer appetitlich mit den Worten: "Die SPD wird den Reichen schon nicht die Nutella vom Brot nehmen." Die von Ypsilanti unterstellte Verbindung zwischen Reichtum und Nutella-Konsum könnte jedoch auch auf hessische Verhältnisse verweisen: Stadtallendorf, Nutella-Stadt mit 22.000 Einwohnern, ist laut Spiegel "fest im Griff" von Ferrero.

Der CDU-Bürgermeister Manfred Vollmer, seine goldene Amtskette ein Geschenk des Firmenpatriarchen Michele Ferrero, betet sogar jeden Abend für den Schokoladenhersteller. Dieser dankte der hessischen CDU, indem er ihr bis einschließlich 1999 knapp fünfhunderttausend Euro zusteckte - ein Ferrero-Küsschen, das im Rahmen der hessischen Spendenaffäre ans Licht der Öffentlichkeit kam. Und dann wären da noch die saisonweise beschäftigten Gastarbeiterinnen aus Italien, die, ohne jeden gewerkschaftlichen Schutz, bei Ferrero schufteten.

Die klebrige Schokospur in Richtung CDU führt sogar noch weiter: Der in diesem Jahr verstorbene Nutella-Tester Wilhelm Fresenius, Vater der deutschen analytischen Chemie und verantwortlich für das Prüfsiegel auf den Nutella-Gläsern, saß zwanzig Jahre lang als Abgeordneter in der Stadtverordnetenversammlung Wiesbaden, er war CDU-Fraktionsvorsitzender. Allerdings hatte sich Fresenius im Alter beklagt, dass "heutzutage das Ego, der eigene Gewinn im Vordergrund" stünden. Er galt zudem - als Gründungsvater der Evangelischen Kirche von Hessen und Nassau, Mitglied der Synode und viele Jahre Vorsitzender des Diakonischen Werks - eher als links. Es war also ein Mann des Glaubens, der die Qualität des Aufstrichs überwachte, ein Mann, der von der christlichen Soziallehre herkam - ein linker Herr von rechts?

Der Kerry-Wähler Matt Damon und die eher linksliberal angehauchte Franka Potente sind bekennende Nutella-Esser; die Süßigkeit hatte ihnen während der anstrengenden Dreharbeiten von "Bourne Identity" löffelweise Trost gespendet. Auch in linken WGs gilt der Aufstrich als salonfähig, erst recht, wenn sein Verzehr im elterlichen Haus verpönt war: In gehobenen bürgerlich-linken Kreisen wurde Nutella noch nie konsumiert, dort galt (gilt?) das Primat reiner Sitten und reiner Marmeladen. Nutella? Pure Schlemmerei, die dem Nachwuchs die Milchzähne ruiniert. Renate Künast hat nicht umsonst darauf hingewiesen, dass Fettleibigkeit bei Kindern eben auch eine Frage der sozialen Herkunft ist - für Arbeiterkinder war Nutella ein selbstverständliches Lebensmittel, allenfalls aus Kostengründen ward auf "Nusspli" und andere Billigalternativen zurückgegriffen. Im Arbeiter-und-Bauern-Staat nebenan aß man gezwungenermaßen "Nudossi".

Andererseits darf man den Ferrero-Brottaufstrich in Frankreich als "Nazi-Nutella" bezeichnen. Der Komiker Michael Youn hatte Ferrero vorgeworfen, kritischen Medien Werbebudgets zu entziehen - das Gericht kam zu dem Schluss, dass die Beleidigung eines Produkts nicht strafbar ist. Fest steht: Die ursprüngliche Nutella-Idee stammt aus dem Jahr 1940, jenem Jahr also, in dem das faschistische Italien in den Zweiten Weltkrieg eintrat. Damals hatte der piemontesische Konditormeister Ferrero eine spezielle pasta gianduja kreiert, sie wird bis heute hergestellt, ist freilich nicht streichfähig.

Erfunden wurde der Aufstrich also in einer Zeit, als das Essen in Europa knapp wurde. Weitere Zusammenhänge zwischen Nutella und Faschismus liegen im Dunkeln. Der internationale Siegeszug des heutigen Nutella begann zudem erst vor gut vierzig Jahren: Zuvor hatte das Produkt der Familie Ferrero "Supercrema" geheißen.

Der neue Name entstand mithilfe der damaligen italienischen Mitte-links-Regierung, die die Verwendung von Superlativen in den Namen von Konsumgütern verboten hatte. Der Name Nutella, abgeleitet vom englischen nut, war geboren.

Nutella ist heute ein "globales" Produkt, es ist verwurzelt in seiner Ursprungsregion Piemont und ist dennoch eine auf dem ganzen Globus verbreitete Marke - so wie Coca-Cola hat sich die Nuss-Nugat-Creme in das Bewusstsein der Menschheit geschlichen. So gesehen gehört Nutella allen: Der Aufstrich ist ein Teil der jeweiligen Nationalkultur geworden - und blieb doch international.

Und weil Nutella jedem gehört, darf auch jeder damit machen, was er will. Nutella ist ein im Markenregister eingetragenes Fantasiewort. Deshalb bleibt es jedem und jeder überlassen, ob er oder sie "der", "die" oder "das" Nutella sagt. Mit der politischen Ausrichtung des Produkts ist es so ähnlich.

MARTIN REICHERT, 31, ist taz-Autor und lebt in Berlin. Gegenüber Nutella bevorzugt er inzwischen "Samba" aus dem Biomarkt

taz Magazin Nr. 7543 vom 18.12.2004, 237 Zeilen, MARTIN REICHERT

## **htt Next to peanut butter**

Nüsse sind nach Obst die zweithäufigsten Auslöser von Allergien. Im "Weißbuch Allergien" (2004) wird davon ausgegangen, dass etwa jeder Fünfte heute eine Allergieerkrankung hat. Rund 20.000 allergieauslösende Stoffe sind bekannt, Lactose und Haselnüsse sind nur zwei davon. Bei Nutella weiß man allerdings, was man außer Fett und Zucker noch bekommt: Milch und Nüsse. Wer nach dem Genuss von Nutella Darmkrämpfe, Verstopfung, Niesattacken, Nebenhöhlenentzündung, Kopfschmerzen oder Atemnot verspürt, der hat vielleicht gerade seine Haselnuss-Unverträglichkeit entdeckt.

---

Lange wurden auf der Verpackung die Nährwerte in Relation zum Tagesbedarf eines 12-jährigen Kindes aufgeführt. Diese Angabe bezog sich auf 100 Gramm, also ein Viertel eines normalen Glases. In dieser Menge Nutella stecken rund 20 Stück Würfelzucker bzw. 680 Kalorien. Anfang 2004 regte die grüne Bundesverbraucherministerin Künast an, einen Fonds zur Bekämpfung von falscher Ernährung bei Kindern einzurichten. Jedes fünfte Kind und jeder dritte Jugendliche in Deutschland sei zu dick, so die Ministerin. An diesem Fonds sollte sich die Wirtschaft beteiligen, neben Ferrero beispielsweise auch McDonalds. Besonders Ferrero war not amused. Frau Künast gab später zu Protokoll, sie habe diesen Vorschlag nie gemacht.

---

Trotzdem reagierte Ferrero auf die Dickmacher-Debatte und begann, an einer Nutella-Variante zu basteln, die mit weniger Fett und fast ohne Zucker auskommt. "Wir haben im Labor versucht, ‚Nutella light‘ zu fabrizieren. Wir schaffen es nicht, es schmeckt eklig", berichtete kürzlich ein Ferrero-Manager. Das Unternehmen hält Schokolade light nun für Betrug am Kunden und empfiehlt einfach, kleine Portionen zu sich zu nehmen.

---

Im Rahmen der so genannten Glyx-Diät, die auf dem Sättigungsfaktor von Nahrungsmitteln basiert, ist es durchaus akzeptabel, Nutella zu sich zu nehmen, da Nüsse einen sehr niedrigen glykämischen Index haben, also lange sättigen. Kein Wunder, dass sich diese Diät nach Michel Montignac größter Beliebtheit erfreut. Gelegentlich wird Nutella auch als Wundermittel gegen Herpes angepriesen, ökotrophologisch ist diese Behauptung jedoch nicht haltbar. Auch dass Nutella glücklich macht, ist nicht zweifelsfrei nachweisbar.

---

2003 wurde Nutella wie zahlreiche andere Lebensmittel auf das neu entdeckte Acrylamid getestet, da diese toxische Substanz im Verdacht steht, Krebs erregend und Erbgut schädigend zu wirken. Wie 22 andere Nusscremes testete Öko-Test Nutella mit "sehr gut", auch Gensoja wurde nicht nachgewiesen.

---

Nach dem Reaktorunfall 1986 in Tschernobyl wurde vom Verzehr nusshaltiger Produkte abgeraten, da Nüsse große Mengen Cäsium-137 binden. Dieser radioaktive Stoff zerfällt mit einer Halbwertszeit von etwa 30 Jahren. 1988 war rund die Hälfte der Nusscremes mit Werten über den Grenzen belastet, die Experten für Kinder empfehlen. Heute sieht das Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) keinen Grund mehr, vom Verzehr von Nüssen und Nusscremes abzuraten.

---

Im Mai 2002 wurde in Frankfurt am Main die erste "nutelleria" eröffnet. Das Fastfood-Café ist eine Art McDonalds für Süßmäuler, die zwischen Crêpe, Muffin, Herzwaffel, Cappuccino oder Erdbeer-Ananas-Nest wählen können - selbstverständlich alles mit einem Klecks Nutella. Weitere Filialen sollen folgen.

---

In den USA kam Nutella nie an die ungleich populärere Erdnussbutter heran. Selbst eine Merchandising-Offensive mit T-Shirts ("Ask me whats nu ..."), Tassen und Fliesen (!) sowie der Hinweis Nutella "can be found in supermarkets next to the peanut butter" änderte das bislang nicht. JANK taz Magazin Nr. 7543 vom 18.12.2004, 103 Zeilen, JANK [p://www.taz.de/pt/2004/12/18.nf/magText.tname.a0357.re.hi.idx.1](http://www.taz.de/pt/2004/12/18.nf/magText.tname.a0357.re.hi.idx.1)

---

Museum für Angewandte Kunst zeigt Sieger des nutella-Kunstwettbewerbs „nutella kunstschuss“ heißt die neue Ausstellung im Museum Angewandte Kunst. Im vergangenen Jahr haben das Museum für Angewandte Kunst und nutella einen Kunstwettbewerb in Ausblick auf die Fußballweltmeisterschaft in Südafrika ausgeschrieben. Die Studenten sollten ein Etikett des Brotsaufstrichs künstlerisch gestalten und dabei die Verbindung von Fußball und nutella versinnbildlichen. Über eintausend Entwürfe von Kunst- und Designstudenten gingen im Rahmen des nutella-Kunstwettbewerbs ein.

# **Nutella**

**From Wikipedia, the free encyclopedia**

Jump to: [navigation](#), [search](#)

Not to be confused with the P2P Network, [Gnutella](#).

**Nutella** ([Italian](#): /nuˈtɛlla/; [English](#): /nʌˈtɛlə/) is the [brand](#) name of a [hazelnut](#)-based sweet [spread](#) registered by the [Italian](#) company [Ferrero](#) at the end of 1963. The recipe was developed from an earlier Ferrero spread released in 1949. Nutella is sold in over 75 countries.



Nutella with Biscuit and Juice

## Contents

[\[hide\]](#)

- [1 History](#)
- [2 Composition](#)
  - [2.1 Nutrition Facts](#)
- [3 Containers](#)
- [4 References](#)
- [5 External links](#)

## [\[edit\]](#) History

[Gianduja](#) is a type of chocolate containing approximately 50% [almond](#) and [hazelnut](#) paste. It was developed in [Piedmont](#), Italy, after taxes on [cocoa beans](#) hindered the diffusion of conventional chocolate.

Pietro Ferrero, who owned a patisserie in [Alba](#), in the [Langhe](#) district of Piedmont, an area known for the production of hazelnuts, sold an initial batch of 300 kilograms (660 lb) of "*Pasta Gianduja*" in 1946. This was originally a solid block, but in 1949, Pietro started to sell a creamy version in 1951 as "*Supercrema*".

In 1963, Pietro's son Michele revamped *Supercrema* with the intention of marketing it across [Europe](#). Its composition was modified and it was renamed "Nutella." The first jar of Nutella left the Ferrero factory in Alba on 20 April 1964. The product was an instant success and remains widely popular. The estimated Italian production of Nutella averages 179,000 tons per year.<sup>[\[citation needed\]](#)</sup>



















## [[edit](#)] Composition

Nutella is a modified form of [gianduja](#). The exact recipe is a secret closely guarded by [Ferrero](#). According to the product label, the main ingredients of Nutella are [sugar](#) and [vegetable oils](#), followed by [hazelnut](#), [cocoa solids](#) and [skimmed milk](#), which together comprise at most 28% of the ingredients. The recipe for Nutella varies in different countries: for example, the Italian formulation uses less sugar than the product sold in [France](#). Nutella is marketed as "hazelnut cream" in many countries. Under Italian law, it cannot be labeled as a chocolate cream, as it does not meet minimum cocoa solids concentration criteria.

About half of the calories in Nutella come from fat (11 g in a 37 g serving, or 99 kcal out of 200 kcal) and about 40% of the calories come from sugar (20 g, 80 kcal).<sup>[1]</sup>

### Listed ingredients

Country	<a href="#">sugar</a>	oil	<a href="#">hazelnuts</a>	cocoa	skim milk	<a href="#">emulsifier</a>	<a href="#">flavouring</a>	others
 <a href="#">Australia</a> <a href="#">New Zealand</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (8.7%)	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	
 <a href="#">Belgium</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (6.6%)	<a href="#">soy lecithin</a>	flavouring	
 <a href="#">Brazil</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa</a> (7.5%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (6.6%)	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	<a href="#">whey powder</a>
 <a href="#">Bosnia and Herzegovina</a> <a href="#">Croatia</a> <a href="#">Republic of Macedonia</a> <a href="#">Slovenia</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	flavouring	<a href="#">whey powder</a>
 <a href="#">France</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (6.6%)	<a href="#">soy lecithin</a>	flavouring	
 <a href="#">Germany</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.5%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (7.5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	
 <a href="#">Greece</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	flavouring	
 <a href="#">Israel</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (5%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	

 <a href="#">Italy</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	(7.4%) fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> <a href="#">powder</a>	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	flavouring	<a href="#">whey powder</a>
 <a href="#">Poland</a>	Yes	<a href="#">grapeseed</a>	13%	<a href="#">cocoa</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	lactose
 <a href="#">Saudi Arabia</a>	Yes	<a href="#">palm</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	demineralized <a href="#">whey powder</a>
 <a href="#">Spain</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat free <a href="#">cocoa</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (6.6%)	<a href="#">soy lecithin</a>	flavouring	<a href="#">whey powder</a>
 <a href="#">Sweden</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa</a> (8.5%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (7.5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	vanillin	
 <a href="#">United Kingdom</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (6.6%)	<a href="#">soy lecithin</a>	vanillin	<a href="#">whey powder</a>
 <a href="#">Canada</a>  <a href="#">Mexico</a>  <a href="#">United States</a>	Yes	modified <a href="#">palm</a>	13%	<a href="#">cocoa</a>	<a href="#">skimmed milk</a>	<a href="#">soy lecithin</a>	<a href="#">vanillin</a>	reduced mineral <a href="#">whey</a>
 <a href="#">Russia</a>	Yes	<a href="#">vegetable</a>	13%	fat-reduced <a href="#">cocoa powder</a> (7.4%)	<a href="#">skimmed milk powder</a> (5%)	<a href="#">soy lecithin</a>	vanillin	<a href="#">whey powder</a>

## [\[edit\]](#) Nutrition Facts

Per 13 oz Jar (371 g) (USA & Canada Product)

- [Calories](#) 1950
- [Fat](#) 110 g
  - Saturated 35 g
  - Trans 0 g
- [Cholesterol](#) 0 mg
- [Sodium](#) 150 mg
- [Carbohydrate](#) 220 g
  - [Fiber](#) 10 g
  - Sugars 210 g
- [Protein](#) 30 g

## [\[edit\]](#) Containers

Nutella is marketed in a variety of packages: its typical containers have always been made of [glass](#), though [plastic](#) containers are more common in the [USA](#), Canada, and [Mexico](#). Some of the most popular glass containers are quite small, the size of a standard water glass; they can be used as normal table glasses once the product has been consumed. They have a simple white lid on the top that is disposed, when the product is finished.

## [[edit](#)] References

- ↑ "[Nutrition Facts and Analysis for Chocolate-flavored hazelnut spread](http://www.nutritiondata.com/facts-C00001-01c21Pe.html)". NutritionaData. <http://www.nutritiondata.com/facts-C00001-01c21Pe.html>. Retrieved 2008-11-09.

Notes

- [Official Nutella website](#) (in [Italian](#); there is a section on product history).
- Rosenblum, Mort. Chocolate: A Bittersweet Sage of Dark and Light (2006), "Where's the Nutella", pp. 241–247. [ISBN 0865477302](#)

## [[edit](#)] External links



Wikimedia Commons has media related to: [Nutella](#)

- Official websites: [Italian \(Italy\)](#), [English \(USA\)](#), [German \(Germany\)](#), [English/French \(Canada\)](#), [English \(Australia\)](#)
- [World Nutella Day, February 5, 2008](#)
- [Flickr group showing photos of Nutella and Nutella alternatives](#)

{{Navbox |name = Ferrero |title = Confectionery products of [Ferrero](#)

|list1 =

[Kinder Chocolate](#) · [Kinder Happy Hippo](#) · [Kinder Surprise](#) · [Kinder Bueno](#) · **Nutella** ·

Retrieved from "<http://en.wikipedia.org/wiki/Nutella>"

Categories: [Italian cuisine](#) | [Spreads](#) | [Ferrero brands](#) | [Italian brands](#) | [1949 introductions](#)

# Haselnussbrotaufstrich

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



Nutella



Nicht nur als *Brot*-Aufstrich

Ein **Haselnussbrotaufstrich** oder eine *Nuss-Nougat-Creme* ist ein süßer [Brotaufstrich](#), dessen Geschmack wesentlich auf den enthaltenen [Haselnüssen](#) und dem [Kakao](#)-Anteil beruht. Bekanntestes Produkt ist [Nutella](#). Daneben gibt es aber auch eine Vielzahl ähnlicher Produkte, die sich in Haselnuss-, Kakao- und Zuckergehalt zum Teil stark unterscheiden. Wie bei Schokolade sind die Hauptzutaten Zucker sowie pflanzliche Öle und Fette für die cremige Konsistenz.

## Bekannte Marken (in alphabetischer Reihenfolge) [\[Bearbeiten\]](#)

- Belmandel ([Zentis](#))
- Bio-Nuss-Nougat-Creme ([Lidl](#))
- Choco Duo ([Lidl](#)), modernes Design in Streifen-Optik
- Choco Nussa ([Lidl](#))
- Chocoreale
- Çokokrem ([Türkei](#))
- Cremino ([Penny-Markt](#))
- Frelitta ([Migros](#))
- Hasella ([Coop](#))
- Haselnusscreme ([Clever](#))
- Haselnusscreme ([Räber Schweiz](#))
- Hasolé ([Spar](#))
- Käptn Nuß (Konkurrenzprodukt in den 1970er-Jahren, Hersteller: [Kraft Foods](#)), Herstellung eingestellt
- KnusperCreme (Winsenia, [Kaufland](#))
- Linolada ([Kroatien](#))
- Merenda (Griechenland)
- Naschi ([Kaufland](#))
- Nocilla (Spanien)
- [Nudossi](#) (ursprünglich eine [DDR-Marke](#), seit 1999 wieder hergestellt): deutlich höherer Haselnussanteil (36 %), daher teurer
- Nulacta ([Norma](#))

- Nuss-Nugat-Creme der "denree"-GmbH, aus kbA mit Naturland-Siegel
- Nussano ([Kaufland](#)/Handelshof)
- Nussenia ([Kaufland](#)/Handelshof, auch als Bio-Version erhältlich)
- Nussetti ([Plus/Netto Marken-Discount](#))
- Nusskati ([Aldi-Nord](#))
- [Nusspli](#), Belmandel (mit Mandeln und Haselnüssen) ([Zentis](#))
- Nusstella ([Coop eG](#))
- [Nutella](#) ([Ferrero](#))
- Nutoka Nuss Nugat-Creme ([Aldi-Süd](#))
- Salabim ([Bruno Fischer](#), Bioprodukt, 33 % Haselnüsse; [Bioladen](#))
- Samba ([Rapunzel](#), Bioprodukt, 45 % Haselnüsse; [Reformhaus](#) und [Bioladen](#))
- Schoko Classic, Schoko GeNuss (Weiling GmbH, [Bioladen](#))
- Schoko-Nuss ([Alnatura](#)), Bioprodukt, 45 % Haselnüsse
- Tiger Creme ([Alnatura](#))
- Vivani Nuss Nougat Creme (EcoFinia GmbH, [Bioladen](#))

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Haselnussbrotaufstrich>“

Kategorie: [Brotaufstrich](#)