

## Skimpflation

Inflation – das kennt jede-r: Produkte werden teurer ohne Änderung des Inhalts.

Shrinkflation – ist das Verkleinern der Portionierungsgrößen oder das Abfüllen einer geringeren Menge bei gleichem Preis, um Inflation zu verbergen.

(shrink, engl. – schrumpfen)

Das Neueste ist die Skimpflation: Hersteller reduzieren den Anteil hochwertiger Zutaten, um Kosten zu sparen, verkaufen aber zum gleichen Preis.

(skimp, engl. – einsparen, knausern)

Im Supermarkt ist es kaum zu erkennen, wenn sich die Zusammensetzung des Lieblingsmüslis ändert. „Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen scheinbar das gleiche Produkt, erhalten aber weniger Qualität fürs Geld“, sagt Armin Valet, Lebensmittel-Experte der Verbraucherzentrale Hamburg. Die Praxis sei legal, solange die geänderte Zusammensetzung korrekt auf der Verpackung steht.

Nach: Frankfurter Rundschau, 10.7.2025

Einige Beispiele der Verbraucherzentrale Hamburg

1. „Lieblings Nuss-Nougat-Creme“ von der Discounterkette Netto. Ihr Haselnussanteil sank von 20 auf 13 Prozent.  
Nimm an, die Haselnüsse haben einen Anteil von 60 % am Herstellungspreis. Der Ersatz ist halb so teuer.  
Um wie viel Prozent verringert sich der Herstellungspreis?
2. Für den Ketchup der Kaufland-Eigenmarke KClassic wird statt 73 Prozent doppelt konzentriertem Tomatenmark nun einfach konzentriertes verwendet.  
Nimm an, das „doppelt“ passt auch zum Herstellungspreis und das Tomatenmark machte 80 % des Herstellungspreises aus.  
Einsparung beim Herstellungspreis?
3. In der „Feinschmecker Zitronen Butter Sauce“ von Knorr wurde der Butter-Anteil von 25 auf 10 Prozent reduziert. Verbraucher sollen nun selbst fünf Gramm Butter hinzufügen.  
Nimm an, die Butter machte einen Anteil von 40 % am Herstellungspreis aus und die Ersatzstoffe verursachen nur etwa 1/3 der Butterkosten.
4. Beim Schmelzkäse „Milk ana cremig leicht“ sank der Käse-Anteil von 65 auf 42 Prozent.  
Nimm an, der Käse machte 91 % der Herstellungskosten aus. Die Ersatzstoffe liegen 40 % unter dem Käsepreis.

Der Hauptgeschäftsführer des Lebensmittelverbandes Deutschland, Christoph Minhoff, weist Vorwürfe zurück. Was als Skimpflation anprangert werde, sei „eine notwendige Reaktion“ etwa auf stark gestiegene Rohstoffpreise, gestörte Lieferketten, neue gesetzliche Vorgaben oder auch freiwillige Selbstverpflichtungen wie die Reduzierung von Zucker, Fett und Salz.

## Bearbeitung

1. Die Haselnusskosten sind 3mal so teuer wie ihr Anteil ( $60 \% / 20 \% = 3$ ). 7 % werden ersetzt ( $20 \% - 13 \% = 7 \%$ ). Dadurch entfallen  $7 \% \cdot 3 = 21 \%$  der Herstellungskosten. Durch den Ersatzstoff entstehen Kosten, die halb so groß sind, die andere Hälfte von 10,5 % wird eingespart bei gleichem Verkaufspreis.
2. Das doppelt konzentrierte Tomatenmark machte 80 % des Herstellungspreises aus, das neue einfach konzentrierte senkt die Kosten also um 40 %. Sie werden eingespart bei gleichem Verkaufspreis.
3. Die Butterkosten liegen 1,6mal so hoch wie ihr Volumenanteil ( $40 \% / 25 \% = 1,6$ ). Es werden 15 % beim Volumen eingespart ( $25 \% - 10 \% = 15 \%$ ), bei den Kosten fallen dann 24 % weg ( $15 \% \cdot 1,6 = 24 \%$ ). Durch die Ersatzstoffe entstehen aber auch 8 % neue Herstellungskosten ( $24 \% / 3 = 8 \%$ ). Gespart werden insgesamt 16 % der Herstellungskosten ( $24 \% - 8 \% = 16 \%$ ) bei gleichem Verkaufspreis.
4. Der Käsekostenanteil liegt beim 1,4fachen des Käseanteils ( $91 \% / 65 \% = 1,4$ ). 23 % weniger Käse macht bei der Herstellung dann 32,2 % ( $23 \% \cdot 1,4 = 32,2 \%$ ) weniger Herstellungskosten. Die Ersatzstoffe machen also eine Einsparung von  $32,2 \% \cdot 0,4 = 12,88 \%$  aus. Das ist rund ein Achtel (12,5 %) des Herstellungspreises bei gleichem Verkaufspreis.