

Nougatcreme im Test: Diese Marke schlägt sogar Nutella!

Gault&Millau kürt die besten Nougatcremes 2025.
Testsieger: Penny Nuss-Nougat Creme. Vegan ist im Trend.

Türkei - In einer umfassenden Blindverkostung von 28 Nougatcremes hat das bekannte Gourmet-Magazin Gault&Millau die besten Produkte ermittelt. Die Jury, bestehend aus Fachleuten wie der Herausgeberin Martina Hohenlohe und Schokoladenexperte Thomas Kovazh, bewertete die Cremes anhand von verschiedenen Kriterien. Diese umfassten Geschmack, Konsistenz und Süße. Besonders bemerkenswert: das beliebte Nutella von Ferrero schaffte es nicht ins Finale.

Die Testgruppe wurde in zwei Teams aufgeteilt, um die Vielfalt der Nougatcremes umfassend zu bewerten.

Überraschenderweise sicherte sich eine Discounter-Nougatcreme den ersten Platz, was die Qualität von Produkten außerhalb der Premiummarken unterstreicht. Gault&Millau zufolge war die Penny Nuss-Nougat Creme mit einem Preis von 4,98 €/kg das beste Produkt, gefolgt von der veganen „Nutella plant based“ für 9,98 €/kg und der palmölfreien Bio natura Nuss-Nougat Creme von Hofer für 7,40 €/kg. In der folgenden Tabelle sind die Ergebnisse zusammengefasst:

Rang	Produkt	Preis (€/kg)	Besonderheiten
1	Penny Nuss-Nougat Creme	4,98	mit Raps- und Palmöl
2	Nutella plant based	9,98	vegan, mit Palmöl

	(Ferrero)		
3	Bio natura Nuss-Nougat Creme (Hofer)	7,40	palmölfrei
4	Darbo Haselkuss Nougatcreme	14,66	palmölfrei
5	bionella Nuss- Nougat-Creme	11,23	vegan, mit Palm- und Son nenblumenöl
6	Alnatura Hasel nuss-Dattel- Kakao-Creme	20,79	vegan, ohne zugesezte Öle

Marktentwicklung der Haselnüsse

Die Ergebnisse der Verkostung stehen im Kontext eines bedeutenden Trends auf dem Haselnussmarkt. Laut **Mordor Intelligence** wird der Markt für Haselnüsse zwischen 2024 und 2029 voraussichtlich mit einer jährlichen Wachstumsrate von 8,10 % wachsen. 2024 wird eine Marktgröße von 554,14 Millionen USD erwartet, und die Nachfrage in Europa, dem größten Markt, ist besonders stark.

Die Türkei ist der Hauptproduzent von Haselnüssen und deckt etwa zwei Drittel der globalen Produktion ab. Vor einigen Jahren, im Jahr 2014, führte ein Kälteeinbruch an der türkischen Schwarzmeerküste zu einem spürbaren Rückgang der Ernte und veranlasste einen Anstieg der Weltmarktpreise um 60 Prozent. Trotz dieser Herausforderungen waren die Hersteller in der Lage, ausreichende Bestände zu lagern, um die Produktion von Nuss-Nougat-Cremes nicht zu gefährden. In den getesteten Produkten wurden Haselnüsse in Mengen von bis zu 45 Prozent gefunden, damit die gesetzlichen Vorgaben erfüllt werden konnten.

Gesundheitliche Vorteile und Anwendungen

Haselnüsse sind nicht nur für ihren Geschmack bekannt, sondern auch für ihre gesundheitlichen Vorteile. Sie sind reich an Proteinen, ungesättigten Fettsäuren und Linolsäure sowie an Alpha-Tocopherol (Vitamin E). Diese Nüsse können helfen, den LDL-Cholesterinspiegel zu senken und den HDL-Cholesterinspiegel zu erhöhen. Ihrer Verwendung in Lebensmitteln, Getränken und Kosmetika sind kaum Grenzen gesetzt.

Insbesondere in der deutschen Küche spielen Haselnüsse eine zentrale Rolle, insbesondere in Backwaren. Gerade in der Schokoladenindustrie, wo Haselnüsse bis zu 90 % des gesamten Nusskonsums ausmachen, sind sie eine gefragte Zutat. Produkte wie Nutella, Ferrero Rocher oder Kinder Bueno sind Beispiele für ihre Beliebtheit.

Die Verkostung sowie die Marktentwicklung und die gesundheitlichen Vorteile zeigen, dass Haselnüsse eine essentielle Zutat in vielen Lebensmitteln sind und dass die Präsenz pflanzlicher Alternativen in der Nuss-Creme-Branche wächst. In einem Markt, der stetig wächst, bleibt die Konkurrenz zwischen traditionellen und veganen Produkten spannend.

Ob vegan oder nicht, die Nougatcremes erfreuen sich fester Beliebtheit und werden weiterhin unter Gourmets und im Alltag geschätzt.

Details	
Ort	Türkei
Quellen	• www.oe24.at • www.sueddeutsche.de • www.mordorintelligence.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at