

PRESSEINFORMATION

Wien, 19. Dezember 2019



Test Streichwurst: Besser als erwartet Mehrheitlich „sehr gute“ und „gute“ Ergebnisse

Für manche ist sie fixer Bestandteil einer ordentlichen Jause, andere rühren sie nicht an – bei kaum einer anderen Wurstspezialität scheiden sich die Geister so sehr wie bei der Streichwurst. Wie es um die Qualität der im heimischen Handel erhältlichen Produkte bestellt ist, hat nun der Verein für Konsumenteninformation (VKI) in Kooperation mit der AMA getestet. Das Ergebnis fiel im Vergleich zu anderen Fleisch- und Wursttests überraschend gut aus: Lediglich eines von 40 Produkten fiel durch. Insgesamt wurden 18 „sehr gut“, 12 „gut“, 9 „durchschnittlich“ sowie ein „nicht zufriedenstellend“ vergeben. Im Test befanden sich neben Produkten, die als Streichwurst oder Pastete im Handel angeboten werden, auch 5 Kalbsleberstreichwürste, 2 Geflügel-Produkte sowie 2 Aufstriche. Die detaillierten Ergebnisse des Tests gibt es ab dem 19.12. in der Jänner-Ausgabe des Magazins KONSUMENT sowie auf www.konsument.at.

Bei den Kalbsleberstreichwürsten wurde ein besonderes Augenmerk auf den Gehalt an Kalbsleber gerichtet, denn immer wieder langen beim VKI Konsumentenbeschwerden darüber ein, dass dieser zu niedrig sei. Bei 4 der getesteten 5 Kalbsleberstreichwürsten betrug der Anteil an Kalbsleber tatsächlich nur fünf Prozent. Lediglich eine Kalbsstreichwurst, die einzige mit einem AMA-Gütesiegel, wies einen Anteil von zehn Prozent auf. Damit entsprach dieses Produkt auch den Vorgaben der AMA: Denn Kalbsstreichwürste mit AMA-Gütesiegel müssen zumindest 10 Prozent Kalbsleber enthalten.

Trotz der insgesamt guten Ergebnisse hinsichtlich Mikrobiologie und Zusammensetzung: Zu den gesündesten Fleischerzeugnissen zählen Streichwürste nicht: So reichte der Fettgehalt der Produkte von 19,4 Prozent (Spar Natur pur Bio-Kräuter-Streichwurst) bis zu stolzen 37,7 Prozent (Dulano Delikatess Leberwurst).

Zu guter Letzt: Wer sichergehen möchte, dass seine Streichwurst ohne Einsatz von Gentechnik im Futtermittel produziert wurde, sollte bei konventionell produzierter Ware auf das Gentechnikfrei-Logo achten oder zu Bio-Lebensmitteln greifen. 4 der getesteten Streichwürste aus konventioneller Landwirtschaft tragen das Gentechnikfrei-Logo, 8 weitere Streichwürste stammen aus biologischer Landwirtschaft.

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab dem 19.12. in der Jänner-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT und auf www.konsument.at.

RÜCKFRAGEHINWEIS: VKI-Pressestelle, Tel.: 01/588 77-256, E-Mail: presse@vki.at