

ÖKO+TEST

TEST

VEGANER
AUFSCHNITT



LEBEN TEST Veganer Aufschnitt



ÖKO+TEST

RATGEBER

1

Ausgerechnet der beste Aufschnitt im Test von Lidl wird derzeit vom Hersteller überarbeitet. Im Testergebnis Inhaltsstoffe ebenfalls „gut“ ist aber der *Alnatura Veganer Tofu Aufschnitt Kräuter*.

2

Alle getesteten Bio-Produkte sind eiweißreich und frei von dem umstrittenen Verdickungsmittel Carrageen.

3

Probieren Sie als gesunde und preisgünstige Alternative unbedingt selbst gemachte vegane Cremes (Rezept ab S. 56).

Das geht besser

Schade: Wir hätten gern vegane Aufschnitte empfohlen. Leider ist die Liste der Mängel lang: Mineralölbestandteile, umstrittene Zusatzstoffe und zu viel Salz vermiesen die Ergebnisse. Und ausgerechnet das einzige „gute“ Produkt überarbeitet der Hersteller jetzt.

TEST: JOHANNA MICHL

TEXT: MEIKE RIX

Im Vergleich mit „echter“ Salami und Mortadella können vegane Wurstersatzprodukte fast nur gewinnen. Kein Tier hat dafür gelitten oder Antibiotika gefressen, die Produktion hat weitaus weniger klimaschädliche Gase freigesetzt, Menschen senken mit dem Verzicht auf rotes Fleisch und Nitritpökelsalz ihr Krebsrisiko – die Liste der Vorteile ließe sich noch fortführen. Dennoch ist unsere Tabelle für den veganen Aufschnitt viel mehr rot als grün. Gerade einmal ein Produkt schneidet mit Gesamturteil „gut“ ab, die drei nächstbesten sind „befriedigend“. Während alle 19 Wurstersatzprodukte die Sensorikprüfung tadellos bestanden haben, ist in ihrem Beitrag zu einer ge- →

LEBEN TEST Veganer Aufschnitt

sunden Ernährung noch deutlich Luft nach oben. Die meisten Aufschnitte sind mehr oder weniger mit Mineralölbestandteilen verunreinigt. Sie enthalten relativ viele und teils umstrittene Zusatzstoffe, und der Salzgehalt ist aus unserer Sicht oft übertrieben hoch. Gut zwei Drittel der Produkte im Test enttäuschen mit Gesamturteil „mangelhaft“ oder „ungenügend“.

Mineralöl aus dem Kunstdarm

In der Aldi-Nord-Eigenmarke *Mein Veggie Tag Veganer Bio Aufschnitt* und dem *Veggy-ness Veganer Bio-Aufschnitt Salami Art* hat das von uns beauftragte Labor aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) nachgewiesen. Zur Gruppe der MOAH können krebserregende Verbindungen gehören. Ein gesetzlicher Grenzwert für MOAH in Lebensmitteln ist deshalb aus unserer Sicht überfällig.

Außerdem fanden sich in den meisten Produkten Verunreinigungen mit gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOSH-Analoga). MOSH sammeln sich im menschlichen Körper an. Es ist weder erwiesen, dass das schädlich noch dass es unbedenklich wäre. Vorsorglich sollten Lebensmittel möglichst wenig davon enthalten. Viele der getesteten Aufschnitte enthielten nur Mengen, die wir als „Spu-

„Vor allem vegane Bio-Aufschnitte liefern ordentlich pflanzliches Eiweiß. Andere sparen daran und setzen ein umstrittenes Verdickungsmittel ein.“



Johanna Michl
ÖKO-TEST-Redakteurin

WISSEN

Eiweiß und Fett



Kaum gesättigtes Fett

Der Fettgehalt der Produkte liegt zwischen vier und 19 Prozent und ist damit deutlich niedriger als in vielen Salamis und allenfalls gleich hoch wie in Lyonern. Und anders als die tierischen Originale enthalten die veganen Aufschnitte kaum gesättigte Fette. Selbst im insgesamt fetthaltigsten Aufschnitt von Rewe sind es nur ein Prozent. Das Fett stammt hier aus Rapsöl, das aus gesundheitlicher Sicht mit die beste Fettsäurezusammensetzung hat.

Unterschiede im Proteingehalt

Bei tierischer Salami, Lyoner und Mortadella stammen gut 20 Prozent der Energie aus Eiweiß. Ab einem Anteil von 12 Prozent dürfen Hersteller ein Produkt als „Proteinquelle“ ausloben. Der vegane Ersatz bietet andere Eiweiße, und natürlich muss die Menge nicht identisch sein. Aber Verbraucher dürfen schon erwarten, dass über Seitan, Tofu, Erbsen und Co zumindest nennenswerte Proteinmengen mit dem Aufschnitt aufs Brot oder die Pizza kommen. Elf der Aufschnitte überschreiten tatsächlich die 20-Prozentmarke. Bei je einem von Rewe und von Rügenwalder Mühle stammen dagegen nur mickrige 9,5 beziehungsweise 6,3 Prozent des Brennwertes aus Eiweiß.

ren“ oder „leicht erhöht“ bewerten. Fünf Mal waren die Gehalte jedoch „stark erhöht“ – am stärksten im *Hobelz Veganer Aufschnitt Pfeffer* und im *Edeka My Veggie Veganer Aufschnitt nach Lyoner Art*. Die Werte liegen zum Teil deutlich über dem vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) vorgeschlagenen Richtwert für den Übergang von Verpackungen auf Lebensmittel von vier Milligramm pro Kilogramm (mg/kg) beziehungsweise höchstens 12 mg/kg, je nach Kettenlänge der Verbindungen. Mineralölbestandteile können unter anderem aus Gleitmitteln für Kunststoffdärme in veganen Aufschnitt gelangen – ein Problem das übrigens auch bei „echter“ Wurst bekannt ist.

Verdickungsmittel verwurstet

Mit einer Ausnahme enthalten alle konventionellen Wurstersatzprodukte das Verdickungsmittel Carrageen. Der aus Rotalgen gewonnene Stoff steht in Verdacht, Entzündungen im Darm auszulösen und ist deshalb umstritten. Ein weiterer Kritikpunkt betrifft alle Nicht-Bio-Produkte im Test: Sie helfen dem Geschmack mit dem Zusatz von (natürlichem) Aroma nach.

Weniger Salz schmeckt auch

Zu viel Salz erhöht das Risiko für Bluthochdruck und Folgeerkrankungen. Das meiste Salz nehmen die Deutschen eher versteckt in Brot, Wurstwaren und Käse auf als aus dem eigenen Salzstreuer. Ärgerlich: Einige der veganen Aufschnitte enthalten so viel Salz – wären sie eine Wurst, müssten sie in Finnland einen Warnhinweis tragen. Das ist nicht nur ungesund, es ist auch völlig unnötig: Denn auch die im Test weniger salzhaltigen Produkte schmecken nicht fad, wie die von uns beauftragten Sensorikexperten feststellten. Überhaupt haben die Experten in den veganen Aufschnitten keinerlei Fehler in Geschmack und Mundgefühl festgestellt. Alle in der Tabelle genannten Unterscheide fallen in die Kategorie Geschmackssache. 



ÖKO-TEST

Wir haben getestet

So haben wir getestet

In unserem Einkaufskorb landeten 19 vegane Aufschnitte, die unter anderem Salami, Lyoner, Schinkenwurst oder Mortadella nachahmen. Sechs Produkte tragen ein Bio-Label. Für 100 Gramm Wurstersatz zahlten wir zwischen 1,24 und 3,32 Euro.

Geschulte Sensorikprüfer verkosteten die Produkte und beurteilten, ob Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl in Ordnung waren. Sojahlhaltigen Aufschnitt prüfte ein Labor auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO). Außerdem ließen wir den Salzgehalt bestimmen und den Wurstersatz auf Krankheitserreger wie Listerien und Salmonellen, auf Mineralölbestandteile und Pestizide untersuchen. Auch Ethylenoxid stand auf dem Prüfprogramm. In letzter Zeit mussten Lebensmittelhersteller einige Produkte zurückrufen, weil sie über Zusatzstoffe wie Johannisbrotkernmehl mit dem krebserregenden Stoff belastet waren.

Anhand der verpflichtenden Verpackungsangaben erfassten wir den Eiweißgehalt und umstrittene Zutaten wie Aromen und Verdickungsmittel. Wenn bestimmte Pflanzenproteine als „Basis“ ausgelobt waren, der Anbieter die Verbraucher in der Zutatenliste aber nicht über den Anteil der Zutat informierte, zogen wir Noten unter dem Testergebnis Weitere Mängel ab. Das Gesamturteil basiert auf dem Testergebnis Inhaltsstoffe. Das Testergebnis Weitere Mängel verschlechtert es, wenn dies „befriedigend“ oder schlechter ausfällt.



Veganer Aufschnitt, Bio-Produkte

	Alnatura Veganer Tofu Aufschnitt Kräuter	Dennree Veganer Aufschnitt auf Weizenbasis Kräuter	Wheaty Veganer Bio Aufschnitt Salami Art	Alnatura Veganer Aufschnitt nach Salami Art aus Seitan	Veggness Veganer Bio-Aufschnitt Salami Art	Mein Veggie Tag Veganer Bio Aufschnitt
Anbieter	Alnatura	Dennree	Topas	Alnatura	Topas	Aldi Nord (Tofu Life)
Preis pro 100 Gramm	2,07 Euro	3,32 Euro	2,49 Euro	1,99 Euro	2,62 Euro	1,41 Euro
Hauptzutaten	Tofu, Weizeneiweiß, Sonnenblumenöl	Wasser, Weizeneiweiß, Gemüse (Karotte, Rote Beete, Sellerie, Zwiebel)	Seitan, Sonnenblumenöl (High Oleic), Gewürze	Seitan, Sonnenblumenöl, Paprika	Seitan, Sonnenblumenöl (High-Oleic), Gewürze	Tofu, Trinkwasser, Weizeneiweiß
Eiweißanteil am Brennwert	hoch	hoch	hoch	hoch	hoch	hoch
Analysierter Salzgehalt pro 100 Gramm	2,5 g	2,7 g	2,0 g	1,9 g	2,1 g	2,7 g
Mineralölbestandteile	Spuren	leicht erhöht	erhöht	stark erhöht	stark erhöht, zudem MOAH	erhöht, zudem MOAH
Weitere umstrittene Inhaltsstoffe	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Testergebnis Inhaltsstoffe	gut	befriedigend	befriedigend	mangelhaft	mangelhaft	ungenügend
Geschmack	stark würzig (insb. Kräuter), starke Tofunote, stark salzig, deutliche Gemüse- und Zitrusnote, leicht süß, sehr leichte Zitrusnote	stark würzig (insb. Gewürze, Kräuter), deutliche Wurzelgemüse- und salzig, leichte Hülsenfrucht- und leicht scharf	starke Seitannote, stark scharf, deutlich würzig, umami und salzig, sehr leichte Rauchnote, sehr leicht säuerlich	starke Seitannote, stark würzig (insb. Paprika), deutlich umami, salzig und scharf, leichte Rauchnote, leicht süß und säuerlich	starke Seitannote, stark scharf, deutlich würzig, umami und salzig, sehr leicht säuerlich, sehr leichte Rauchnote	starke Räuchertofunote, deutlich würzig und salzig, leichte Gemüse- (Paprika, Tomate), leicht scharf, sehr leicht säuerlich und süß
Mundgefühl/Textur	sehr leicht weich, sehr leicht trocken	leicht trocken und mürbe	deutlich bissfest, leicht ölig und elastisch	deutlich bissfest, leicht ölig, elastisch und kompakt	deutlich bissfest, leicht ölig und elastisch	leicht trocken und mürbe
Testergebnis Sensorik	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Weitere Mängel	ja	ja	nein	nein	nein	nein
Testergebnis Weitere Mängel	befriedigend	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Anmerkungen	1)	3)	5)	4)		10)
Gesamturteil	befriedigend	befriedigend	befriedigend	mangelhaft	mangelhaft	ungenügend

LEBEN TEST Veganer Aufschnitt



Veganer Aufschnitt



Vemondo Veganer Aufschnitt nach Schinkenwurst-Art



Green Legend Vegane Mortadella



Hobelz Veganer Aufschnitt Rustikal



Green Legend Vegane Salami



Rewe Beste Wahl Veganer Aufschnitt, Typ Paprika-Lyoner



Vegane Mühlen Salami Klassisch

Anbieter	Lidl (Vefo)	Wiesenhof	Weil Well	Wiesenhof	Rewe (Windau)	Rügenwalder Mühle
Preis pro 100 Gramm	1,49 Euro	1,49 Euro	1,29 Euro	1,49 Euro	1,24 Euro	1,74 Euro
Hauptzutaten	Trinkwasser, Rapsöl, Sonnenblumenkernmehl teilentölt	Trinkwasser, Rapsöl, Pflanzenprotein (Erbsen- u. Ackerbohnenprotein)	Wasser; isoliertes Soja-eiweiß, texturiertes Sojaeiweiß	Trinkwasser, Rapsöl, Pflanzenprotein (Erbsen- u. Ackerbohnenprotein)	Wasser, Paprika, Rapsöl, Sojaprotein	Trinkwasser, Rapsöl, Weizengluten
Eiweißanteil am Brennwert	mittel	mittel	hoch	mittel	mittel	hoch
Analysierter Salzgehalt pro 100 Gramm	2,0 g	3,6 g	2,3 g	3,2 g	2,2 g	3,0 g
Mineralölbestandteile	nein	Spuren	nein	leicht erhöht	erhöht	leicht erhöht
Weitere umstrittene Inhaltsstoffe	natürliches Aroma, Aroma	Aroma, Carrageen	Aroma, Carrageen	Aroma, Carrageen	Aroma, Carrageen	Aroma, Carrageen
Testergebnis Inhaltsstoffe	gut	ausreichend	ausreichend	mangelhaft	mangelhaft	mangelhaft
Geschmack	leichter Brühwurst- und salzig, leicht säuerlich und saftig, sehr leicht süß	stark salzig, deutliche Stärkenote, deutlich würzig und umami	starke Räuchertofunote, deutlich würzig, leicht säuerlich	leichter Cervelatwurst- und salzig, leichte Stärkenote, leicht röstig, säuerlich und süß, sehr leicht umami	starke Gemüsepaprikano- und salzig, leichte Sojanote, leicht säuerlich und süß, (leichter Brühwurst- und salzig im Geruch)	leichter Cervelatwurst- und salzig, deutlich säuerlich, leicht röstig und scharf, sehr leicht süß
Mundgefühl/Textur	leichter Brühwurstbiss, leicht bissfest und feucht	deutlicher Brühwurstbiss, deutlich bissfest, leicht feucht	deutlich trocken, leicht weich und mürbe	leichter Cervelatwurstbiss, deutlich bissfest	leichter Brühwurstbiss, leicht bissfest und feucht	sehr leicht weich
Testergebnis Sensorik	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Weitere Mängel	ja	nein	nein	ja	nein	nein
Testergebnis Weitere Mängel	gut	sehr gut	sehr gut	gut	sehr gut	sehr gut
Anmerkungen	3) 8)			3)	7)	
Gesamturteil	gut	ausreichend	ausreichend	mangelhaft	mangelhaft	mangelhaft

Als Hauptzutaten wurden die jeweils ersten drei oder vier Zutaten aus der Zutatenliste aufgeführt (die vierte Zutat nur, sofern es sich um eine ausgelobte Basiszutat handelt). Die Ergebnisse der Sensorikprüfung (Aussehen/Kaliber sowie Geruch) sind in der Tabelle nicht dargestellt. Sofern nur im Geruch ein würstähnlicher Eindruck wahrgenommen wurde, ist dies in der Tabelle unter der Zeile Geschmack ergänzt worden. Die Einstufung der Eiweißgehalte im Bezug zum Brennwert erfolgt auf Basis der jeweiligen Nährwertdeklaration. Bezogen auf den Eiweißgehalt bedeutet: „niedrig“ = weniger als 12 % des Brennwertes; „mittel“ = 12 % bis weniger als 20 % des Brennwertes; „hoch“ = 20 % des Brennwertes oder mehr.

Fett gedruckt sind Mängel.

Abkürzungen: MOSH = gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe; MOAH = aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe; QUID = quantitative Angabe; POSH = gesättigte polyolefinische Oligomere von Kohlenwasserstoffen; insb. = insbesondere.

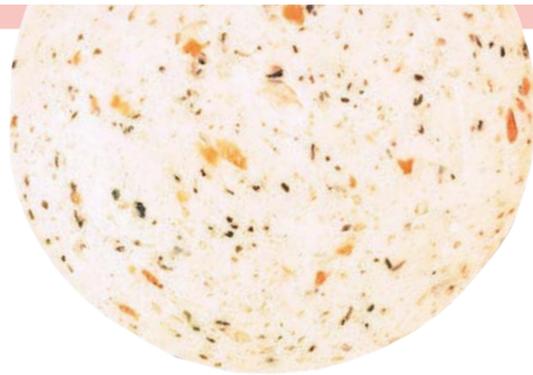
Glossar: Erläuterungen zu den untersuchten Parametern finden Sie auf Seite 142.

Anmerkungen: 1) Weiterer Mangel: keine quantitative Angabe von Zutat, welche Teil der Produkt- bzw. Verkehrsbezeichnung sind (Vevia: Erbseneiweiß; Alnatura Tofu: Kräuter); 2) Weiterer Mangel: eine ausgelobte Basiszutat, welche dem Produkt nur zu zwei Prozent zugegeben ist und zudem erst an neunter Stelle im Zutatenverzeichnis steht. 3) Weiterer Mangel: eine zu hohe Abweichung von mehr \pm 20 % des deklarierten Salzgehalts vom analysierten. 4) Laut zweier Anbietergutachten wurden in chargengleichem

Produkt geringere Gehalte an MOSH analysiert, welche wir als Spur bzw. als „leicht erhöht“ bewerten würden. 5) Laut Anbietergutachten liegt in chargengleichem Produkt ein MOSH-Gehalt vor, den wir nur als Spuren bewerten würden. 6) Laut zweier Anbietergutachten waren MOSH in neueren Chargen nicht nachweisbar. Laut Anbieter könnte es sich bei den ermittelten Gehalten an MOSH/MOSH-Analoga auch um POSH handeln. Aktuell werde zudem an einer neuen Rezeptur mit alternativer Proteinbasis ohne Soja und deutlich geringerem Salzgehalt gearbeitet. 7) Laut Anbieter befindet sich die Rezeptur aktuell in Überarbeitung. Unter anderem soll dabei die ernährungsphysiologische Zusammensetzung verbessert werden. 8) Laut Anbieter befindet sich das Produkt in der weiteren Entwicklung. Die Optimierung umfasse unter anderem die Salzdosierung. Sobald die Optimierung abgeschlossen ist, werde das Produkt in das Festsortiment aufgenommen. 9) Laut Anbieter befindet sich das Produkt aktuell in der Umstellung. 10) Laut Hersteller ist das Produkt derzeit nicht mehr bei Aldi Nord im Sortiment gelistet. Laut Hersteller könnte der Eintrag an Mineralöl von den eingesetzten Sterildärmen stammen, welche mit pflanzlichen Ölen geräfft wurden. Man sei bemüht, die Einträge zu reduzieren. 11) Laut Anbieter ist es sehr wahrscheinlich, dass der Mineralöleintrag aus dem eingesetzten Rapsöl stammt. Zukünftig sollen die Analysen verstärkt und weiterhin Ursachenforschung betrieben werden.

Legende: Produkte mit dem gleichen Gesamturteil sind in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt.

Soweit nicht abweichend angegeben, handelt es sich bei den hier genannten Abwertungsgrenzen nicht um



Veganer Schinken Spicker mit Schnittlauch

Rügenwalder Mühle
1,74 Euro
Trinkwasser, Rapsöl, Schnittlauch

niedrig
2,7 g

Spuren
natürliches Aroma, Carrageen

mangelhaft

leichter Brühwurst-eindruck, stark salzig, deutlich würzig (insb. Schnittlauch), deutlich säuerlich, leicht süß

leichter Brühwurstbiss, leicht bissfest und feucht

sehr gut

ja

gut

2)

mangelhaft



Veganz Veganer Aufschnitt Paprika, glutenfrei

Veganz
1,89 Euro
Wasser, Paprika, Proteinisolate (Soja u. Erbse)

mittel
2,2 g

erhöht
Aroma, Carrageen

mangelhaft

deutliche Soja- und Gemüsepaprikasnote, deutlich salzig und würzig, leicht säuerlich und süß, sehr leicht scharf, (leichter Brühwurst-eindruck im Geruch)

leicht weich und feucht

sehr gut

nein

sehr gut

11)

mangelhaft



Veggy Friends Veganer Aufschnitt nach Salami Art

Veggy Friends
2,11 Euro
Trinkwasser, Rapsöl, Pflanzenprotein (Erbse u. Kartoffel)

mittel
3,1 g

leicht erhöht
Aroma, Carrageen

mangelhaft

leichter Cervelatwurst-eindruck, stark salzig, deutlich würzig, leichte Stärkenote, leicht röstig, säuerlich, süß und umami

leichter Cervelatwurstbiss, deutlich bissfest

sehr gut

ja

gut

3) 9)

mangelhaft



Vevia Veganer Aufschnitt mit bunten Paprikastückchen

Vevia
2,24 Euro
Trinkwasser, Rapsöl, Paprika, Sojaproteinisolat

hoch
2,9 g

Spuren
Aroma, Carrageen

ausreichend

stark salzig, deutliche Soja- und Gemüsepaprikasnote, deutlich würzig, leicht süß, sehr leicht säuerlich und scharf

deutlich weich, leicht feucht

sehr gut

ja

befriedigend

1)

mangelhaft



Edeka My Veggie Veganer Aufschnitt nach Art Lyoner

Edeka
1,24 Euro
Wasser, Rapsöl, Sojaproteinisolat

hoch
3,0 g

stark erhöht
Aroma, Carrageen

ungenügend

stark salzig, deutliche Sojanote, deutlich würzig, leicht süß und säuerlich, sehr leichte Erbsennote, (leichter Brühwurst-eindruck im Geruch)

leichter Brühwurstbiss, leicht bissfest und feucht

sehr gut

nein

sehr gut

6)

ungenügend



Hobelz Veganer Aufschnitt Pfeffer

Weil Well
1,69 Euro
Wasser, isoliertes Soja-eiweiß, Rapsöl, Weizen-eiweiß, Gluten

hoch
2,2 g

stark erhöht
Aroma, Carrageen

ungenügend

starke Sojanote, deutlich würzig und salzig, einzelne Pfefferkörner leicht scharf

leicht bissfest und trocken

sehr gut

nein

sehr gut

11)

ungenügend



Rewe Beste Wahl Veganer Aufschnitt, Typ Salami

Rewe (Windau)
1,24 Euro
Wasser, Rapsöl, Kartoffelprotein, Erbsenprotein

niedrig
2,9 g

stark erhöht
Aroma, Carrageen

ungenügend

sehr leichter Cervelatwurst-eindruck, deutlich würzig und salzig, leichte Stärkenote, leicht säuerlich und süß

sehr leichter Cervelatwurstbiss, leicht bissfest

sehr gut

ja

gut

3) 7)

ungenügend

gesetzliche Grenzwerte, sondern um solche, die von ÖKO-TEST festgesetzt wurden. Die Abwertungsgrenzen wurden von ÖKO-TEST eingedenk der sich aus spezifischen Untersuchungen ergebenden Messunsicherheiten und methodenimmanenter Varianzen festgelegt.

Unter dem Testergebnis Inhaltsstoffe führt zur Abwertung um vier Noten: ein gemessener Gehalt an MOSH/MOSH-Analoge der Kettenlängen C17 bis C35 von mehr als 4 mg/kg (in der Tabelle: Mineralölbestandteile „stark erhöht“); b) der Nachweis von MOAH, wenn nicht schon wegen mehr als 4 mg/kg MOSH/MOSH-Analoge um vier Noten abgewertet wurde. Zur Abwertung um jeweils eine Note führen: a) ein gemessener Gehalt an MOSH/MOSH-Analoge der Kettenlängen C17 bis C35 von mehr als 2 bis 4 mg/kg (in der Tabelle: Mineralölbestandteile „erhöht“); b) der Nachweis von MOAH, wenn nicht schon wegen mehr als 4 mg/kg MOSH/MOSH-Analoge um vier Noten abgewertet wurde. Zur Abwertung um jeweils eine Note führen: a) ein gemessener Gehalt an MOSH/MOSH-Analoge der Kettenlängen C17 bis C35 von mehr als 1 bis 2 mg/kg (in der Tabelle: Mineralölbestandteile „leicht erhöht“); b) ein Salzgehalt von mehr als 2,2 g/100 g. Dieser ergibt sich aus einem analysierten Salzgehalt von mehr als 1,9 g/100 g (angelehnt an den Schwellenwert für einen Warnhinweis bei hohem Salzgehalt von Wurstaufschnitt in Finnland) plus Berücksichtigung der Messunsicherheit von 10%; c) der Zusatz von (natürlichem) Aroma; d) der umstrittene Zusatzstoff Carrageen (E407); e) ein von uns als „niedrig“ (< 12 % des Brennwertes) eingestufter Eiweißgehalt des Produkts.

Unter dem Testergebnis Weitere Mängel führt zur Abwertung um zwei Noten: keine quantitative Angabe von Zutaten, welche Teil der Produkt- bzw. Verkehrsbezeichnung sind (Vevia: Erbseneiweiß; Alnatura:

Kräuter). Die QUID-Angabe ist laut Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben. Auch wenn die genannten Zutaten ggf. nur in geringen Mengen zur Geschmacksgebung zugesetzt werden, sollten die Anteile unserer Ansicht nach transparent angegeben werden, sofern sie deutlich ausgelobt sind. Zur Abwertung um jeweils eine Note führen: a) eine Abweichung des deklarierten von dem im Labor ermittelten Salzgehalt von mehr ± 20 % bei deklarierten Salzgehalten von ≥ 1,25 g/100 g; b) die Angabe der Basiszutat Sonnenblumenkerne, bei einem Produkt, welches die Zutat Sonnenblumenkernprotein laut Zutatenverzeichnis nur zu zwei Prozent und als neunte aufgeführte Zutat beinhaltet.

Steht bei konkret benannten Analysenergebnissen „nein“, bedeutet das unterhalb der Bestimmungsgrenze oder Nachweisgrenze der jeweiligen Testmethode.

Das Gesamturteil beruht auf dem Testergebnis Inhaltsstoffe. Ein Testergebnis Weitere Mängel, das „befriedigend“ ist, verschlechtert das Gesamturteil um eine Note. Ein Testergebnis Weitere Mängel, das „gut“ ist, verschlechtert das Gesamturteil nicht.

Testmethoden und Anbieterverzeichnis finden Sie unter oekotest.de/m2204.

Einkauf der Testprodukte: Dezember 2021 – Januar 2022.

Tests und deren Ergebnisse sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlags dürfen keine Nachdrucke, Kopien, Mikrofilme oder Einspielungen in elektronische Medien angefertigt und/oder verbreitet werden.