

PRESSEINFORMATION

Wien, 27. Juni 2018



VKI-Test: Spaghetti – fast alle paletti

Aber nur drei Produkte „sehr gut“

Ob nun als „Spaghetti carbonara“, „napolitana“ oder „bolognese“, die langen dünnen Nudeln sind beliebt wie eh und je. Die Teigwaren aus Hartweizengrieß werden wegen ihrer Vielseitigkeit und der kurzen Zubereitungszeit geschätzt. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat jetzt 23 Sorten Spaghetti mit Preisen von 8 bis 62 Cent für 100 Gramm untersucht. Unter den getesteten Erzeugnissen waren 2 Produkte mit Ei, 2 Produkte ohne Gluten sowie 7 Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Neben der Prüfung auf Schadstoffe wurde die Zusammensetzung analysiert, die Kennzeichnung überprüft und auch eine Laienverkostung durchgeführt. Das erfreuliche Ergebnis: Die Hälfte der untersuchten Nudeln bekam ein „sehr gut“ oder „gut“. Nur ein Erzeugnis bekam ein „weniger zufriedenstellend“. Ausschlaggebend dafür waren die entdeckten Schadstoffe. Makellos in diesem Bereich waren nur 4 Produkte. Diese sind günstige Eigenmarken der Supermärkte, von denen es 3 zum Testsieger geschafft haben. Ab 28. Juni gibt es in der Juli-Ausgabe des Monatsmagazins KONSUMENT und auf www.konsument.at die vollständigen Testergebnisse.

Hartweizengrieß als Hauptbestandteil

Die wichtigste Zutat für italienische Spaghetti ist Hartweizengrieß. Er ist perfekt für die Nudelerzeugung geeignet, weil er viel Klebereiweiß (Gluten) enthält. Damit wird der Teig stabil. Hartweizen benötigt ein warmes, trockenes Klima, weshalb der Anbau in unserem Land nur in wenigen Regionen möglich und die Erntemenge gering ist. Trotzdem bestehen 3 Produkte aus österreichischem Hartweizen. Bei 2 davon werden sowohl das Mehl wie auch die Spaghetti in Österreich hergestellt.

Zutaten aus aller Welt – produziert in Italien

Für manche Spaghetti kommt der Hartweizengrieß tatsächlich aus Italien, wie es auf der Packung suggeriert wird. Viele Nudelproduzenten beziehen den Hartweizen aber irgendwo aus Europa oder auch aus den USA, Australien oder Kanada. Trotzdem schmücken oft italienische Symbole oder Bezeichnungen die Verpackung. Das Italienische an den Nudeln ist dann meist nur der Produktionsort, nicht aber die Herkunft der Zutaten.

Wenige Schadstoffe gefunden

Das wesentlichste Kriterium bei diesem Test waren die Schadstoffe, deren Bewertung 45 Prozent der Gesamtnote ausmachten. Gefahndet wurde nach Mineralölrückständen und den Schimmelpilzgiften (Mykotoxinen) allgemein, nach den Aflatoxinen im Speziellen. Letztere wurden in keiner Probe gefunden, andere Mykotoxine und Mineralölrückstände sehr wohl – weshalb die betroffenen Produkte abgewertet wurden.

Testsieger sind günstige Eigenmarken ohne Schadstoffe

Nur in 4 der 23 Spaghetti-Packerln konnten die erwähnten Schadstoffe nicht gefunden werden. 3 davon, alles Eigenmarken, haben es mit „sehr gut“ zum Testsieger geschafft. Unter ihnen sind 2 günstige Bio-Waren. Der 3. Artikel ist mit 8 Cent pro 100 Gramm – gemeinsam mit 4 anderen Testkandidaten – sogar das klar preiswerteste Produkt. Übrigens: Einige Hersteller geben Nummern für die Spaghetti-Dicke an. Diese Klassifizierung ist aber nicht einheitlich. Manche schreiben gar keine diesbezüglichen Angaben auf die Verpackung, andere Zahlen von 3 bis 72! Die Nummern-Angaben sind daher maximal innerhalb einer Marke vergleichbar.

SERVICE: Den vollständigen Test gibt es ab 28. Juni in der Juli-Ausgabe des Magazins KONSUMENT und auf www.konsument.at.