

PRESSEINFORMATION

Wien, 26. Juli 2018



VKI-Test: Käsekraier mit satter Qualität

23 der 28 untersuchten Produkte überzeugen

Grillduft in der Nase und eine saftige Käsekraier auf dem Teller – das versteht die Mehrheit der heimischen Wursttigger unter einem sommerlich-kulinarischen Erlebnis. Denn die Käsekraier ist bei uns mittlerweile die beliebteste Grillwurst. Aus diesem Grund hat der Verein für Konsumenteninformation gemeinsam mit AMA-Marketing diese österreichische Erfindung getestet. 28 verpackte Käsekraier wurden unter anderem auf Zutaten, Geschmack und Keime untersucht. Darunter 6 Puten-Käsekraier, 5 Bio-Produkte und 9 Würstel mit dem AMA-Gütesiegel. Die Ergebnisse sind ab 26. Juli im August-KONSUMENT und auf www.konsument.at zu finden.

Großes Angebot – große Preisunterschiede

Die Beliebtheit der Käsekraier spiegelt sich auch im Angebot in den Supermärkten wider. Jede Handelskette führt zumindest einen Artikel dieses Wurstklassikers, oft sogar mehrere. In den Test einbezogen wurden nur verpackte Produkte, denn Grillwürste werden immer seltener beim Fleischhauer gekauft. Unter den 28 Testkandidaten finden sich auch 6 Puten-Käsekraier, deren Fleisch eben von der Pute kommt. Klassischerweise besteht die Käsekraier aus Rind- und Schweinefleisch oder nur aus Schweinefleisch. Zusätzlich kommen noch Speck, Salz und Gewürze dazu – und natürlich Käse, meistens Emmentaler. 9 der getesteten Würste sind mit dem AMA-Siegel ausgezeichnet. Bei diesen Produkten müssen das Fleisch und der Käse aus Österreich kommen. Unter allen Produkten finden sich 5 aus biologischer Landwirtschaft. Die Preise für das Grillgut variieren stark. Von 5,85 bis 16,63 Euro pro Kilogramm reicht die Palette.

Deftiger Energielieferant – leichtere Varianten

Dass Käsekraier eher zu den deftigen Speisen zählen, überrascht wohl nicht. Trotzdem gibt es im Energiewert krasse Unterschiede. Die „leichtesten“ Würste lieferten 174 Kilokalorien pro 100 Gramm, die „schwersten“ gleich 388 Kilokalorien. Wer es lieber sommerlich-leicht mag, sollte zu Puten-Käsekraiern greifen, diese enthalten deutlich weniger Fett und damit auch deutlich weniger Kilokalorien. Aber auch in der Größe unterscheiden sich die Würstel enorm. Die kleinsten Käsekraier wogen nur 30 Gramm, die größten mit 170 Gramm fast sechsmal so viel.

Hohe Qualität – nur ein Ausreißer

Bei der Verkostung vergaben die Experten an 5 Produkte die volle Punkteanzahl. Die Laienverkoster waren mit ihrer Begeisterung etwas zurückhaltender. Alle Proben wurden außerdem im Labor physikalisch-chemisch analysiert. Dabei war klar zu erkennen, dass die Zusammensetzung der angegebenen Inhaltsstoffe den Tatsachen entsprach. Die mikrobiologische Untersuchung zeigte jedoch, dass bei zwei Käsekraiern Verbesserungsbedarf bestand, eine wegen krankmachender Keime nicht mehr genusstauglich war. Sie hätte nicht mehr verkauft werden dürfen.

15 „sehr gut“ – 1 „nicht zufriedenstellend“

Das beruhigende Resümee auch für Gesundheitsbewusste: hin und wieder kann durchaus sorgenfrei eine gegrillte Käsekraier genossen werden. Denn von den 28 Testkandidaten bekamen 15 ein geschmackiges „sehr gut“ ausgestellt, 8 ein „gut“. Vier wurden als durchschnittlich eingestuft. Das zu stark mit Keimen belastete Produkt musste sich mit „nicht zufriedenstellend“ abspesen lassen.

Der Verkaufspreis ließ keine Rückschlüsse auf die Platzierung zu. So war etwa das teuerste Würstel der Kategorie Puten-Käsekraier am schlechtesten gereiht. Ein Punktesieger der klassischen Käsekraier hingegen war einer der günstigsten.

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 26. Juli im August-KONSUMENT und auf www.konsument.at.

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