

PRESSEINFORMATION

Wien, 16. Dezember 2021



VKI-Test Kaffee: Bio- und Fairtrade-Produkte liegen vorne 22 Produkte im Test: Mehrheitlich erfreuliche Ergebnisse

Großteils erfreuliche Ergebnisse liefert ein aktueller Kaffee-Test des Vereins für Konsumenteninformation (VKI): 22 Produkte aus ganzen Kaffeebohnen wurden hinsichtlich Schadstoffe, Kennzeichnung und Sensorik getestet. Die Mehrheit erhielt eine „sehr gute“ oder „gute“ Bewertung. Nur 5 Produkte kamen nicht über eine „durchschnittliche“ Beurteilung hinaus. Die ersten drei Plätze belegen allesamt Bio-Produkte aus fairem Handel, die noch dazu im preislichen Mittelfeld liegen. Die Details zum Test gibt es auf www.konsument.at sowie in der aktuellen Ausgabe von KONSUMENT.

„Unser Test zeigt, dass fair gehandelter Bio-Kaffee hohen Qualitätsansprüchen genügt und nicht teuer sein muss“, zeigen sich die VKI-Projektleiterinnen Nina Eichberger und Teresa Bauer erfreut. Die drei Produkte auf den Stockerlplätzen überzeugten sowohl beim Schadstoffgehalt als auch bei Sensorik und Kennzeichnung. Mit zehn bis zwölf Euro pro Kilo liegen die drei Erstplatzierten zudem preislich im Mittelfeld. Generell fielen die Ergebnisse des Tests überwiegend positiv aus: Von 22 Produkten erhielten 11 eine „sehr gute“ und 6 eine „gute“ Gesamtnote.

Fünf Produkte erzielten dagegen nur eine „durchschnittliche“ Bewertung. In drei Fällen (Dallmayr/Prodomo, EZA/Esspresso Organico und Eduscho/Gala Nr. 1) war dafür ein vergleichsweise erhöhter Acrylamid-Gehalt verantwortlich. „Acrylamid entsteht in stärkehaltigen Lebensmitteln, die während des Herstellungsprozesses hohen Temperaturen ausgesetzt sind“, erklärt Teresa Bauer. „Das wäre bei der Kaffeeherstellung etwa im Zuge des Röstvorgangs der Fall.“ Die Substanz kann das Erbgut schädigen und Krebs erzeugen. Die Produkte von Dallmayr, Eduscho und EZA reizen den EU-Richtwert für Acrylamid um mehr als die Hälfte aus.

Ebenfalls nur „durchschnittlich“ schnitten der „Caffé in grani“ von Bellarom sowie „Regio Gold“ ab. In ersterem fanden die Gutachter einen Stein, der zweite verlor aufgrund mangelhafter Produktkennzeichnung wertvolle Punkte.

„Einige Hersteller empfehlen zur Aufbewahrung des Kaffees den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach“, ergänzt Nina Eichberger abschließend. „Wir raten allerdings von einer Lagerung im Kühlschrank ab. Denn wenn der Kaffee nicht luftdicht verpackt ist, kann es neben dem Eindringen von Fremdgerüchen dabei auch zur Schimmelbildung kommen.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 16. Dezember in der Zeitschrift KONSUMENT und auf www.konsument.at.

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