

## PRESSEINFORMATION

Wien, 22. Februar 2022



### **VKI: 21 Krapfen mit Marillenmarmelade im Test** Mehrheitlich gut – der teuerste Krapfen enttäuschte

Pünktlich zum Höhepunkt der Faschingssaison hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) wieder einmal wissen wollen, wie es um die Qualität der Krapfen im einheimischen Sortiment bestellt ist. 21 Marillenkrapfen mit Preisen von 25 Cent bis 2,95 Euro waren auf dem Prüfstand, darunter drei Bio-Produkte und zwei vegane Krapfen. Eingekauft wurden die Proben bei Supermärkten, Discountern, im Biosupermarkt sowie in 10 Bäckereien, die mehrere Filialen betreiben. Die Bewertung in der Verkostung war das wichtigste Testkriterium. Zudem wurden die Herstellerangaben für Zucker und Fett überprüft sowie die Marmeladen-Füllmasse gemessen. Im Gesamtergebnis konnte 16-mal das Testurteil „gut“ vergeben werden. Ein „sehr gut“ gab es leider nicht, auch wenn der Erstgereichte diese Topbewertung nur knapp verpasste. Die vollständigen Ergebnisse der Untersuchung gibt es ab sofort auf [www.konsument.at/krapfen-2022](http://www.konsument.at/krapfen-2022).

Bei der Geschmacksbewertung war auffällig, dass das teuerste Produkt im Testfeld bei den Verkostern durchfiel. Alle Proben des „Butterkrapfen“ von Joseph Brot waren sehr dunkel und schmeckten verbrannt und fettig. Für den stolzen Preis von knapp drei Euro pro Stück ein mehr als enttäuschendes Ergebnis.

Bei der Überprüfung der Deklaration von Zucker- und Fettanteil wies der vegane „Vrapfen“ von Billa Plus die stärkste Abweichung auf. Er enthielt rund 60 Prozent mehr Fett als auf der Verpackung angegeben. Bemerkenswert ist, dass die meisten Produzenten einen höheren Zuckergehalt nannten als (inklusive Zuckerbestäubung) tatsächlich enthalten war.

Zudem wurden die Hersteller gebeten, Auskunft über die Herkunft der Rohwaren zu geben. Bewertet wurde dabei nur, ob sie eine Stellungnahme abgaben oder nicht. Die Herkunft der Zutaten wurde nicht bewertet.

„Getreide und Eier stammen bei fast allen aus Österreich. Nur Lidl lässt seine Krapfen in Deutschland produzieren. Dort werden Mehl und Eier aus ‚EU- / nicht EU-Herkunft‘ verwendet. Die Fruchtfüllung stammt meist aus Österreich, die Bio-Konfitüre aus Deutschland“, erläutert VKI-Projektleiterin Nina Eichberger. „Erfreulich ist auch, dass alle Produzenten mit Ausnahme von Lidl inzwischen auf Palmöl verzichten.“

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab heute online unter [www.konsument.at/krapfen-2022](http://www.konsument.at/krapfen-2022).

**RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:** VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: [presse@vki.at](mailto:presse@vki.at)