

PRESSEINFORMATION

Wien, 16. Mai 2022



VKI-Test: Geräucherte Forellen- und Saibling-Filets – oftmals weit gereist Auch Süßwasserfische werden häufig importiert – 8 von 13 Proben stammen nicht aus Österreich

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat für einen aktuellen Test 13 abgepackte geräucherte Filets von Süßwasserfischen unter die Lupe genommen. Untersucht wurden Forellen-, Lachsforellen- und Saiblingfilets, darunter vier Bio-Produkte. Alle Proben stammen aus Aquakulturen, wobei 8 von 13 durchaus weitgereist sind und aus Italien, Norwegen und der Türkei importiert wurden. Nur fünf Filets, darunter sämtliche Bio-Produkte im Test, kommen aus österreichischen Zuchtbetrieben. Hinsichtlich Keimbelastung waren fünf Produkte auffällig – eines davon war für den Verzehr ungeeignet und fiel im Test letztlich durch. Im Gesamtergebnis wurden 3 „sehr gut“, 2 „gut“, 4 „durchschnittlich“, 3 „weniger zufriedenstellend“ und 1 „nicht zufriedenstellend“ vergeben. Die Ergebnisse im Detail gibt es ab sofort auf www.konsument.at/raeuchersch22 und ab 19. Mai im Testmagazin KONSUMENT.

Als einziges Produkt schnitt das Eismeer-Saiblingfilet von Marias Land mit „nicht zufriedenstellend“ ab. Die Probe war für den menschlichen Verzehr nicht geeignet. Neben einer deutlich erhöhten Keimbelastung wies sie auch einen sauren Geschmack auf. Zudem war es die einzige Probe im Test, bei der krebserzeugende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) nachweisbar waren – auch wenn hier die zulässigen Höchstgehalte nicht überschritten wurden. Bei der Schadstoffprüfung (Blei, Cadmium, Quecksilber, PAK) fiel ansonsten nur das Bachsaiblingfilet von „Ja! Natürlich“ mit einem vergleichsweise hohen Quecksilbergehalt auf. „Generell lässt sich aber sagen, dass Süßwasserfische aus Aquakultur, etwa Forelle oder Saibling, deutlich weniger Quecksilber als Meeresfische wie Thunfisch enthalten“, erläutert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer.

Für Überraschung sorgte, dass auch Süßwasserfische nicht selten weit gereiste Importware sind. Am deutlichsten wurde das bei den Forellen: Hier stammten nur zwei von zehn Produkten aus heimischer Zucht. „Wer also Räucherfisch kaufen möchte, der keinen langen Transportweg hinter sich hat bzw. aus österreichischer Zucht stammt, sollte die Herkunftsangabe auf dem Etikett beachten“, so Teresa Bauer.

Auffällig war zudem, dass auf sechs Produkten ein Verbrauchsdatum angegeben war, auf sieben jedoch nur ein Mindesthaltbarkeitsdatum. „Rechtlich ist das zwar zulässig, angesichts der leicht verderblichen Ware wäre unseres Erachtens aber ein konkretes Verbrauchsdatum angebracht“, betont Teresa Bauer. Das Verbrauchsdatum gibt bei leicht verderblichen Lebensmitteln an, bis zu welchem Datum diese verkauft werden dürfen und verzehrt werden sollten. Nach Überschreiten dieses Datums können Produkte gesundheitsschädlich sein. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) informiert hingegen nur darüber, wie lange ein Lebensmittel zumindest genießbar ist, ohne an Qualität einzubüßen. Viele Lebensmittel können jedoch auch nach Ablauf des MHD noch gegessen werden.

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf www.konsument.at/raeuchersch22 und ab dem 19. Mai in der Zeitschrift KONSUMENT.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: presse@vki.at