

PRESSEINFORMATION

Wien, 22. August 2022



VKI-Test Striezel: meistens einwandfrei – selten bio

Viele Zusatzstoffe und Aromen sowie schlechte Kennzeichnung trüben den guten Gesamteindruck

15 Striezel aus Bäckereien, Supermärkten und Diskontern hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) unter die Lupe genommen, darunter auch ein veganer Striezel sowie 2 Bio-Produkte. Alle Produkte wurden im Labor auf die Schadstoffe Glyphosat, Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) und Acrylamid untersucht. Die Zutaten der Striezel wurden begutachtet und es wurde der Nutri-Score der Produkte errechnet. Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz der Striezel wurden in einer Laienverkostung bewertet. Zudem wurde die Kennzeichnung aller Produkte von Gutachtern überprüft. Im Gesamtergebnis konnten 4 Striezel mit „sehr gut“ bewertet werden, 6 Produkte erhielten ein „gut“. 5 Striezel schnitten nur mit „durchschnittlich“ ab, aber 4 davon wären besser beurteilt worden, hätte die Kennzeichnung gepasst. Die vollständigen Testergebnisse gibt es in der September-Ausgabe von KONSUMENT und ab sofort auf www.konsument.at/striezel22.

Der Test auf Schadstoffe zeigte ein erfreuliches Bild. Glyphosat und Mykotoxine konnten in keinem Striezel nachgewiesen werden. In 7 Produkten wurde zwar Acrylamid gefunden, aber bei allen Proben lag die Konzentration unter dem für den Test zugrunde gelegten EU-Richtwert für Brot auf Weizenbasis.

Bei der sensorischen Prüfung konnten die meisten Produkte ebenfalls gut abschneiden. Einzig die Bio-Brioche von Mauracher fiel bei der Blindverkostung durch. Dies ist insofern bemerkenswert, weil es sich dabei um das mit Abstand teuerste Produkt im Test handelte. Dass der Preis bei Striezeln ohnehin kein guter Indikator für Qualität ist, zeigte sich auch im Endergebnis des Tests: Von den 4 mit „sehr gut“ bewerteten Produkten gehören 2 zu den günstigsten im Testfeld.

Bei der Überprüfung der Zutaten war auffällig, dass die Produkte häufig mehr Zutaten enthielten als man gemeinhin erwarten würde. „Wer einen klassischen Striezel selbst macht, der kommt mit sieben Zutaten aus: Weizenmehl, Milch, Zucker, Butter, Eier, Hefe und Salz“, erläutert VKI-Projektleiterin Teresa Bauer. „Die Produkte im Test dagegen setzten sich aus deutlich mehr Bestandteilen zusammen, darunter einige, die wir als überflüssig und zum Teil auch als fragwürdig ansehen.“ So wurde beispielsweise bei 3 Produkten Alkohol zugesetzt, 5 Striezel enthielten Palmöl bzw. Palmfett und immerhin 11 von 15 Aromen. Vor allem Produkte aus Supermarkt und Diskonter fielen durch relativ viele Zusatzstoffe auf. „Spitzenreiter“ war hier der bei Lidl erhältliche Germzopf der Eigenmarke „Omas Backstube“ mit insgesamt acht Zusatzstoffen.

Wer Zusatzstoffe oder andere ungewollte Zutaten vermeiden möchte, kann natürlich die Zutatenliste sorgfältig studieren – vorausgesetzt die Erzeugnisse sind ausreichend gekennzeichnet. Hier sahen die Sachverständigen bei einigen Produkten Verbesserungsbedarf. 4 Striezel wurden wegen der Kennzeichnung abgewertet. Meist bemängelten die Gutachter fehlerhafte Angaben in der Zutatenliste.

„Insgesamt gab es an den Produkten wenig auszusetzen. Günstige Striezel aus dem Supermarkt können mit Bäckereiware durchaus mithalten“, so Teresa Bauer abschließend. „Trotzdem sollte man sich die Mehlspeise eher zurückhaltend gönnen. Kein Produkt kam auf einen besseren Nutri-Score als „C“. Ein Striezel, vor allem mit Butter, Nuss-Nougat-Creme oder Marmelade wird da schnell zu einer fett- bzw. -zuckerreichen Angelegenheit.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es in der September-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT und ab sofort auf www.konsument.at/striezel22.

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