

## PRESSEINFORMATION

Wien, 21. September 2022



### **VKI: Abgepackter Salat und Blattspinat – Ein unappetitliches Ergebnis**

**Mehr als die Hälfte der Proben wies hygienische Mängel auf**

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat 14 Proben abgepacktes Blattgemüse (Vogerlsalat, Rucola und Blattspinat) untersucht – mit einem wenig appetitanregenden Ergebnis: 8 von 14 Proben, die in Supermärkten, Diskontern und bei Großhändlern angeboten wurden, wiesen hygienische Mängel auf. Hauptverantwortlich für dieses Ergebnis waren (teils sehr) hohe Konzentrationen an Hefen bzw. Schimmelpilzen. Damit schnitten lediglich 5 Produkte „gut“ ab, 3 „durchschnittlich“, 4 „weniger zufriedenstellend“ sowie 2 „nicht zufriedenstellend“. Die Testergebnisse im Detail gibt es ab 22.09.2022 im Testmagazin KONSUMENT und ab sofort auf [www.konsument.at/salat22](http://www.konsument.at/salat22).

Zwei Produkte, der „Junge Blattspinat“ von Spar und der „Baby Spinat“ von Simply good (Billa), fielen komplett durch. Den Gutachtern stach am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bei der sensorischen Prüfung ein „grasiger“ und „gäriger“ Geruch in die Nase. Das Aussehen der Blätter beschrieben sie als „matschig und faulig mit dunklen Verfärbungen“. Auch bei der mikrobiologischen Untersuchung fielen diese Produkte besonders negativ auf – ebenso wie der „Bio-Rucola“ von Spar Natur Pur, der im Gesamtergebnis jedoch mit einem „weniger zufriedenstellend“ davonkam.

„Allerdings waren zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums die Hefe- und Schimmelwerte bei der Mehrheit der getesteten Produkte erhöht. Deswegen schnitt kein einziges Produkt im Prüfpunkt Mikrobiologie besser als ‚durchschnittlich‘ ab“, betont VKI-Ernährungswissenschaftlerin Nina Eichberger. „Wir raten daher, Produkte zu meiden, die noch am selben Tag ablaufen. Geöffnete Packungen sollten noch am selben Tag aufgebraucht werden.“ Die Projektleiterin des Tests hat aber auch Positives zu berichten: „Listerien und Salmonellen waren in keinem einzigen Fall nachweisbar. Pestizide konnten, wenn überhaupt, nur in niedrigen Mengen nachgewiesen werden.“

Abschließender Tipp der Expertin: „Abgepackter Salat und Blattspinat sollten rasch, möglichst ohne sie zu zerdrücken, nachhause transportiert und wieder gekühlt werden. Zudem empfiehlt es sich, darauf zu achten, dass Verpackungen – sowohl im Geschäft als auch zu Hause – nicht direkt an den Wänden der Kühlgeräte anliegen. Dadurch können Gefrierschäden entstehen, die den Salat rasch verderben lassen.“

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 22.09.2022 in der Zeitschrift KONSUMENT und ab heute auf [www.konsument.at/salat22](http://www.konsument.at/salat22).

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