

## PRESSEINFORMATION

Wien, 25. Jänner 2023



### **VKI-Test Erdnussbutter: kein Produkt überzeugt wirklich**

14 Produkte im Test, davon kein einziges besser als „durchschnittlich“

Wie gut schmecken Erdnussbutter-Produkte aus Supermärkten, Drogerien und Spezialgeschäften und wie viele Schadstoffe enthalten sie? Dies hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) anhand von 14 Produkten, darunter 7 Bio-Produkte getestet. Dabei konnte kein einziges Produkt vollends überzeugen. Lediglich 2 Produkte erhielten im Prüfpunkt „Schadstoffe“ eine sehr gute oder gute Bewertung. Alle anderen Erdnussbuttererzeugnisse wurden unter anderem wegen Mineralöl- und Glyphosatrückständen abgewertet. Abzüge gab es für viele Produkte auch in den Punkten Verkostung und Kennzeichnung. Letztlich konnte keine einzige Erdnussbutter wirklich überzeugen. 12 Produkte erzielten eine „durchschnittliche“ Bewertung, 2 ein „weniger zufriedenstellend“. Die Preise der getesteten Produkte variierten zwischen 5,67 und 47,14 Euro pro Kilogramm, wobei das teuerste Produkt sowohl bei der Verkostung als auch insgesamt am schlechtesten abschnitt. Details zum Test gibt es ab heute auf [www.konsument.at/erdnussbutter23](http://www.konsument.at/erdnussbutter23) sowie ab 26.01.2023 in der Zeitschrift KONSUMENT.

#### **Mineralölrückstände**

6 Produkte wurden wegen vergleichsweise höheren Mineralölrückständen abgewertet. „Erdnussbutter kann theoretisch entlang der gesamten Produktionskette – von der Ernte der Rohstoffe über die Verarbeitung bis hier zur Verpackung – mit Mineralölbestandteilen verunreinigt werden“, erklärt VKI-Projektleiterin Teresa Bauer. Dabei wird zwischen gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH) unterschieden: MOSH reichern sich hauptsächlich im Fettgewebe und der Leber an. Über gesundheitliche Folgen bei Menschen ist noch wenig bekannt; in Tierversuchen führte die Aufnahme von MOSH zu Organschäden. Zur Gruppe der MOAH wiederum können auch krebserregende Substanzen gehören. „Die EU-Kommission hat nun Richtwerte für MOAH festgelegt, doch selbst geringste Mengen sehen wir kritisch“, so Teresa Bauer.

#### **Glyphosatrückstände**

Im Rahmen des Tests wurde zudem überprüft, ob die Produkte das umstrittene Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat enthalten. Durch die breite Anwendung ist diese Substanz mittlerweile in vielen Lebensmitteln nachweisbar. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) der Weltgesundheitsorganisation stufte Glyphosat 2015 als „wahrscheinlich krebserregend“ ein. In 5 konventionellen Produkten wurden Spuren von Glyphosat nachgewiesen.

#### **Palmöl und Problematische Fettsäureester**

Ebenfalls problematisch sind Glycidyl- und 3-MCPD-Ester. Diese Schadstoffe entstehen vor allem bei der Raffination von pflanzlichen Ölen und Fetten. Glycidyl-Fettsäureester sind als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft. Zwar wurden für einige wenige Lebensmittel gesetzliche Höchstgehalte dieser Substanzen festgelegt, nicht aber für zusammengesetzte Lebensmittel wie Erdnussbutter. Die höchsten Konzentrationen dieser Substanzen finden sich laut Angaben der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) in Palmölen und Palmfetten. Die Fettschadstoffe waren auch in allen getesteten Produkten nachweisbar, in denen Palmöl verarbeitet war (6 von 14 Produkte, darunter 4 Bio-Erzeugnisse). Fündig wurden die Tester:innen allerdings auch in einigen Produkten, die ohne Palmöl auskommen.

## **Nutri-Score „B“ und „C“**

Erdnussbutter hat zwar einen hohen Fettanteil, zudem werden den Produkten meist Salz und Zucker zugesetzt, andererseits wirkt sich ein hoher Erdnussanteil positiv auf den Nutri-Score aus. Denn Erdnüsse sind proteinreich und enthalten u. a. viele gesunde ungesättigte Fettsäuren. „Vergleicht man Erdnussbutter etwa mit Nuss-Nougat-Aufstrich, ist Erdnussbutter aus ernährungsphysiologischer Sicht die günstigere Wahl, da diese deutlich weniger Zucker enthält und zusätzlich mit einem hohen Eiweißanteil punkten kann“, informiert Teresa Bauer. So weisen im Test immerhin 3 Produkte einen guten Nutri-Score „B“ auf und 10 weitere einen Nutri-Score „C“. „Erdnussbutter lässt sich aber auch recht einfach selbst zubereiten. Dann hat man es selbst in der Hand, wie viel Zucker und Salz diese enthält bzw. dass kein Palmöl verwendet wird.“

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse sowie Tipps für selbstgemachte Erdnussbutter gibt es auf [www.konsument.at/erdnussbutter23](http://www.konsument.at/erdnussbutter23) und ab 26.01.2023 in der Zeitschrift KONSUMENT.

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