

PRESSEINFORMATION

Wien, 30. März 2023



VKI-Test Schinkenspeck: Meist stimmt die Qualität

32 Produkte im Test – 4 Proben konnten nicht überzeugen

Schinkenspeck und Rohschinken sind für viele ein unverzichtbarer Bestandteil einer guten Jause. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat aktuell 32 Produkte, darunter Schinkenspeck, Karree, Schwarzwälder Schinken sowie Roh- und Lachsschinken, geprüft – davon 5 aus biologischer Landwirtschaft und 11 mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.). Die Qualität kann sich durchaus sehen lassen: Auf den vorderen Rängen wurden 9 „sehr gut“ und 13 „gut“ vergeben. 6 Produkte erhielten eine „durchschnittliche“ Bewertung. 4 Produkte konnten nicht überzeugen: 1 „weniger zufriedenstellend“ und 3 „nicht zufriedenstellend“ gab es für Erzeugnisse, die u.a. aufgrund ihrer Zusammensetzung, Keimbelastung oder Schimmelpilzbefall nicht für den menschlichen Verzehr geeignet waren. Die Details zum Test gibt es ab heute auf www.konsument.at/schinken23 sowie im Testmagazin KONSUMENT.

Keines der getesteten g.g.A.-Produkte schnitt schlechter als „durchschnittlich“ ab: 6 von 11 Schinken-Erzeugnissen erhielten ein „sehr gut“. Bei den 5 getesteten Bio-Produkten war die Schere größer. Hier gab es zwar zweimal ein „sehr gut“ und einmal ein „gut“. Die beiden Bio-Lachsschinken der Marken Hütthaler und Spar Natur pur fielen jedoch komplett durch. Das Produkt von Spar Natur pur wies einen erhöhten Gehalt an Enterobacteriaceae und E. coli auf. Zudem wurden Listerien nachgewiesen. Der Bio-Lachsschinken von Hütthaler am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bereits verdorben und wurde von den Gutachtern als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ bewertet.

Die dritte „nicht zufriedenstellende“ Bewertung kassierte der „Rauchschinken geschnitten“ von Emmerberger. Die Probe des Rauchschinkens wies sichtbaren Schimmelfall auf. Ein „weniger zufriedenstellend“ erhielt das „Leichte Karree“ der Marke „Ich bin Österreich“. Grund dafür war ein sehr hoher Nitratgehalt. Zwar war in drei Viertel der getesteten Produkte Nitrat nachweisbar. Dieses stammt aus dem verwendeten Pökelsalz. Doch keines kam auf einen so hohen Gehalt wie das „Leichte Karree“ mit 344 mg pro kg.

Bis auf eine Ausnahme wiesen alle getesteten Schinkenspeck-Produkte den Nutri-Score D oder E auf. „Sie haben daher eine ungünstige Nährwertzusammensetzung und sind – wie unser Test ebenfalls zeigt – in der Regel hochverarbeitet“, erläutert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Birgit Beck. „Deshalb sollte Schinkenspeck und Rohschinken besser nur selten genossen werden.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 30.03.2023 in der April-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT und auf www.konsument.at/schinken23. Dieser Test entstand in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

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