

## PRESSEINFORMATION

Wien, 26. Juni 2023



### VKI-Test Fertigsalate und Bowls: Durchwachsenes Ergebnis

15 Produkte von Bäckereien, Supermärkten und aus dem Bioladen im Test

**Bowls und Fertigsalate feiern im Sommer Hochkonjunktur. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat aktuell 15 Produkte von Bäckereien, Supermärkten und aus dem Bioladen getestet – mit einem durchwachsenen Ergebnis: Während 7 Produkte eine „sehr gute“ Bewertung erhielten, schnitten 5 Salate aufgrund erhöhter Keimbelastung nur „weniger“ oder „nicht zufriedenstellend“ ab. Für 3 Produkte gab es eine „durchschnittliche“ Bewertung. Alle Details zur Untersuchung gibt es ab 29. Juni im VKI-Testmagazin KONSUMENT sowie ab sofort auf [www.konsument.at/fertigsalate23](http://www.konsument.at/fertigsalate23).**

Im Rahmen des Tests wurden fünf Produkte auffällig: Ein „weniger zufriedenstellend“ erhielten der bei Billa erhältliche „Steirische Backhendlsalat“ von Buddy.at sowie der „Quinoa Salat“ von Ströck. Bei diesen Produkten wurde eine erhöhte Anzahl an Hefen bzw. Schimmelpilzen festgestellt. Jeweils ein „nicht zufriedenstellend“ kassierten der „Spar Enjoy Salat Melone Prosciutto Rucola“ sowie der „Spar Enjoy by Didi Maier Protein Salat“, welche vergleichsweise hohe Konzentrationen von Bacillus cereus aufwiesen. Dieses Bakterium kann Erbrechen, Durchfall oder Übelkeit verursachen. Klares Schlusslicht im Test war jedoch ein Salat der Marke delitaly's („Teigware mit Thunfisch & grünem Pesto“), der zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bereits verdorben war.

„Fertigsalate sind ein heikles Produkt. Sie verderben rasch, wenn sie unzureichend gekühlt werden oder Hygienestandards bei der Herstellung nicht eingehalten werden“, erläutert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer. „Bei unserem aktuellen Test wurde einmal mehr deutlich, dass die Regaltemperatur teils höher eingestellt ist als auf der Verpackung empfohlen. Wir raten deshalb dazu, beim Einkauf auf die angezeigte Kühltemperatur zu achten und das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) keinesfalls ausreizen, sondern das Produkt möglichst rasch zu verzehren.“

Teresa Bauer weist zudem darauf hin, dass ein sehr langes MHD ein Hinweis auf die Verwendung von Konservierungsmitteln sein kann. Auch bezüglich der Verwendung anderer Zusatzstoffe gab es im Test eine große Spannweite: Während drei Salate und Bowls im Test gänzlich ohne Aromen und Zusatzstoffe auskamen, enthielten zwei Fertigsalate insgesamt 12 unterschiedliche Substanzen – teils im Salat selbst, teils im Dressing. „Fertigsalate mit derart vielen Zusatzstoffen können zurecht als hoch verarbeitet gelten und sollten daher nur selten konsumiert werden“, betont Teresa Bauer.

Zwei Produkte fielen zudem aufgrund ihres hohen Salzgehalts auf: Die Bowls von „Rita bringt's“ und „Eat Happy“ enthielten laut Nährwerttabelle 10,4 bzw. 5,7 Gramm Salz pro Portion – die Empfehlung der WHO für Erwachsene lautet dagegen maximal 5 Gramm Salz pro Tag. „Wer eine dieser Bowls zu sich nimmt, hat daher bereits mehr als die empfohlene Tagesmenge konsumiert“, so Bauer abschließend.

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 29. Juni in der Zeitschrift KONSUMENT und ab sofort auf [www.konsument.at/fertigsalate23](http://www.konsument.at/fertigsalate23).

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