

PRESSEINFORMATION

Wien, 08. Februar 2024



VKI-Test Krapfen: Ein fast durchgängig gutes Ergebnis!

27 von 31 Krapfen wurden mit „gut“ bewertet – vegane und Vollkornkrapfen sind ganz vorn mit dabei

Zur Faschingszeit haben Krapfen Hochsaison. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat dies zum Anlass genommen, einmal mehr auf die Qualität des in Österreich seit Jahrhunderten beliebten Gebäcks zu schauen. 31 Marillenkrapfen aus Bäckereien, Supermärkten, Discountern und einem Bio-Supermarkt wurden unter die Lupe genommen, darunter 6 vegane Krapfen, 5 Bio- und 3 Vollkorn-Produkte. Schwerpunkt der Bewertung lag auf der Verkostung. Des Weiteren wurden Nährwert und Zusammensetzung untersucht sowie eine Befragung der Hersteller zur Zutatenherkunft, dem Produktionsort und der Anlieferung (frisch, aufgetaut) durchgeführt. Im Gesamtergebnis konnten fast alle Produkte überzeugen, nur 4 Krapfen fielen mit einem immer noch durchschnittlichen Testurteil etwas ab. Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf www.konsument.at/krapfen.

Das gute Ergebnis hatte sich schon bei der Verkostung angedeutet. Hier wurde kein Produkt schlechter als „durchschnittlich“ bewertet, 23-mal wurde das Testurteil „gut“ vergeben, ein Krapfen erreichte ein „sehr gut“. Auffällig war, dass es offensichtlich auch ohne tierische Zutaten geht: Auf den ersten drei Plätzen sind neben einem Vollkorn-Produkt auch zwei vegane Krapfen.

Bei der Nährwertberechnung zeigten sich hingegen durchaus beachtliche Unterschiede. Die Kalorien pro 100 g schwankten zwischen 267 kcal und 443 kcal. Das Gewicht der Krapfen lag zwischen 60 g und 140 g. „Wer auf seine Linie achten will, sich aber zu Fasching einen Krapfen gönnen möchte, sollte besser zu den kleineren Exemplaren greifen. Der Nährwert pro Krapfen lag im Test zwischen 200 kcal und 479 kcal“, so Nina Eichberger, Ernährungswissenschaftlerin und Projektleiterin im VKI.

Auch bei der Zusammensetzung gab es eine überraschend große Bandbreite. Die Anzahl der verwendeten Zusatzstoffe schwankte zwischen einem und zehn. Zum Einsatz kommen dabei meist Gelier-, Konservierungs-, und Säuerungsmittel, aber auch Emulgatoren und Verdickungsmittel sowie Aromen. „Hier lohnt es sich die Angaben auf der Verpackung genau zu lesen“, empfiehlt Nina Eichberger. „Beim Bäckerei-Krapfen hilft allerdings nur Fragen.“ Palmöl wird zum Teil immer noch verwendet, kommt aber vor allem beim Frittieren zum Einsatz. Was den vorgeschriebenen 15-prozentigen Marmeladenanteil betrifft, blieben nur die Produkte „Penny Bäckerkrönung“ (10 %) sowie „Lidl Aryzta Bakeries“ und „Denns“ (je 11 %) unter der Vorgabe, während auf der anderen Seite des Spektrums ein Marmeladenanteil von 29 Prozent zu Buche schlug.

„Unser Test zeigt: Es geht auch vegan. Und: Es muss nicht zwingend ein Krapfen vom Bäcker sein, auch im Supermarkt gibt es gute Krapfen. Dort stehen auch mehr Produktinformationen zur Verfügung, so erfährt man beispielsweise auf der Verpackung, ob der Krapfen aufgetaut ist oder nicht“, resümiert Nina Eichberger. „Wer allerdings Wert auf regionale und ausgewählte Bio-Zutaten legt, wird eher bei einigen Bäckereien fündig. Das hat dann aber auch seinen Preis: Der teuerste Krapfen im Test ist mit 3,50 Euro der von Öfferl. Dabei handelt es sich dann mehr um eine üppige Bio-Mehlspeise aus hochwertigen Zutaten. Auch der Krapfen aus der Bäckerei Joseph ist mit 3,20 Euro vergleichsweise teuer. Dafür bekommt man aber eben auch einen größtenteils handgemachten Bio-Krapfen mit Wachauer Marillenmarmelade aus Eigenproduktion.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf www.konsument.at/Krapfen.

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