

PRESSEINFORMATION

Wien, 23. Mai 2024



VKI-Test Mozzarella: Zwei Drittel wurden mit „sehr gut“ bewertet

4 von 21 Produkten enthielten am Ende der Mindesthaltbarkeit unerwünschte Mikroorganismen

Für seinen aktuellen Mozzarella-Test hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) 21 Produkte aus Supermärkten, Diskontern und dem Biohandel unter die Lupe genommen. Im Test waren 18 Mozzarellas aus Kuhmilch und 3 Büffelmozzarellas vertreten, darunter 7 Erzeugnisse aus Bio-Produktion. Neben dem mikrobiologischen Test im Labor wurde eine Expertenverkostung durchgeführt sowie die Aufmachung und die korrekte Lagertemperatur überprüft. Zudem wurden die Nährwerte (Nutri-Score) sowie der Verarbeitungsgrad (NOVA-Klassifikation) unter die Lupe genommen. Im Gesamtergebnis konnten 14 von 21 Produkten mit „sehr gut“ bewertet werden, 3-mal wurde ein „gut“ vergeben und 4 Produkte wurden mit „weniger zufriedenstellend“ beurteilt. Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort in der Juni-Ausgabe der Testzeitschrift KONSUMENT und auf www.konsument.at/mozzarella24.

Mit einem „sehr gut“ konnten 14 von 21 Produkten im Test glänzen. 4 Produkte, davon 2 aus Kuhmilch und 2 Büffelmozzarellas, schnitten wegen ihrer schlechten Mikrobiologie mit „weniger zufriedenstellend“ ab. Betroffen waren die klassischen Kuhmilch-Mozzarellas von Clever (Eigenmarke Rewe) und Galbani sowie die Büffelmozzarellas der Marken Italiamo (Eigenmarke Lidl) und Ponte Reale. Beim Büffelmozzarella von Italiamo erkannten die Gutachter bei der Verkostung zudem leichte sensorische Abweichungen. Die Menge der Verderbniserreger könnte Folge unzureichender Kühlung sein. Denn bei 3 betroffenen Produkten war die Kühltemperatur des Verkaufsregals teilweise deutlich über den am Etikett empfohlenen Lagertemperaturen eingestellt.

Bei der Überprüfung des Nährwerts (Nutri-Score) zeigte sich, dass es sich bei Mozzarella grundsätzlich um eine fettige und salzige Angelegenheit handelt. Bis auf den „Mozzarella light“ von Clever weisen fast alle Produkte einen Nutri-Score von C auf. Schlusslicht war hier der „Mozzarella di latte di Bufala Maxi“ von Galbani mit Nutri-Score D.

Die Fett- und Salzgehalte der Produkte wurden zusätzlich im Labor überprüft, um zu kontrollieren, ob diese mit den Angaben am Etikett übereinstimmen. Es zeigte sich, dass die Fettgehalte weitestgehend korrekt angegeben wurden. Weniger genau waren hingegen die Hersteller beim Salz. Die größte Abweichung gab es dabei beim Mozzarella von Echt Bio!, der bei Penny erhältlich ist. Dieser enthielt mehr als doppelt so viel Salz als auf der Verpackung deklariert wird. Ebenfalls deutlich mehr Salz als angegeben steckte in den Produkten von Schärddinger und Ja! Natürlich.

„Im Vergleich mit unserem letzten Mozzarella-Test im Jahr 2019 zeigt sich, dass beim aktuellen Test deutlich weniger Produkte mikrobiologisch auffällig waren. Das ist ein erfreulicher Trend, der sich hoffentlich auch in den kommenden Jahren fortsetzt“, so Teresa Bauer, Projektleiterin im VKI. „Dennoch raten wir dazu, Mozzarella möglichst rasch zu konsumieren und nicht bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum aufzubewahren. Genussfähiger Mozzarella riecht nach Milch und hat einen neutralen bis leicht säuerlichen Geschmack. Riecht beziehungsweise schmeckt der Käse deutlich sauer oder nach Hefe, sollte er nicht mehr konsumiert werden“, so Teresa Bauer weiter. „Vorsicht auch bei einer aufgeblähten Packung: Dies ist ein deutlicher Hinweis, dass der Käse bereits verdorben ist.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort in der Juni-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT und unter www.konsument.at/mozzarella24.

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