

PRESSEINFORMATION

Wien, 29. August 2024



VKI-Test Butter und Buttersatz: Häufig mit Mineralölrückständen belastet 41 Produkte im Test – rund ein Drittel konnte nicht überzeugen

Die Ergebnisse einer aktuellen Erhebung des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) fallen gegenüber der letzten Butter-Testung 2017 deutlich schlechter aus. Untersucht wurden 41 Produkte, darunter 30 Erzeugnisse aus Kuhmilch und 11 vegane Butter-Ersatzprodukte. Grund für das Zustandekommen der deutlich schlechteren Bewertung war die ergänzende Überprüfung auf Mineralölrückstände (MOAH, MOSH) sowie Chloroform (bei Kuhmilch-Produkten). Chloroform wurde in fast allen Produkten aus Kuhmilch nachgewiesen. Rund ein Drittel der „herkömmlichen“ und veganen Produkte enthielt Mineralölrückstände. Insgesamt wurden 2 „sehr gut“, 24 „gut“, 2 „durchschnittlich“, 7 „weniger zufriedenstellend“ und 6 „nicht zufriedenstellend“ vergeben. Die Bewertungen im Detail gibt es ab 29.08.2024 im Testmagazin KONSUMENT und auf www.konsument.at/butter.

Bei den Mineralölrückständen, die maßgeblich für das schlechtere Abschneiden einiger Produkte verantwortlich sind, handelt es sich um gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH). Diese können bereits in der Rohmilch vorhanden sein, aber auch während der Produktion oder über die Verpackung in das Produkt gelangen. „Für MOAH kann eine potenziell krebserregende Wirkung nicht ausgeschlossen werden. Die Forschungslage zu MOSH ist noch vergleichsweise dünn, gemäß Vorsorgeprinzip sollten diese unserer Ansicht nach aber nicht – oder nur in Spuren – in Lebensmitteln enthalten sein“, betont VKI-Projektleiterin Birgit Beck. Hierzulande gibt es aktuell noch keine gesetzlichen Vorgaben zu Höchstgehalten in Lebensmitteln. Gemessen an den in Deutschland gültigen Werten waren bei MOSH besonders die Proben von Heidi und Mayerhofer-Sebera, sowie die beiden getesteten veganen Butterprodukte von Meggle auffällig; bei MOAH waren es die Kuhmilchprodukte von Bio-Wiesenmilch, Salzburg Milch Besser Bio und Denny.

Chloroform wurde in 29 von 30 Kuhmilch-Produkten nachgewiesen. Die Chemikalie entsteht, wenn Milchfett und Aktivchlor aufeinandertreffen. „Chlor ist in vielen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für Melkanlagen und Milchtanks enthalten. Diverse Untersuchungen in Deutschland zeigen deutlich, dass Chloroform in Butter sehr wohl vermeidbar ist, sofern Reinigungs- und Desinfektionsmittel korrekt angewendet werden“, so Birgit Beck. Auffällig: Von den 9 Produkten mit den höchsten Chloroformgehalten stammen 6 von Berglandmilch.

Die chemische und mikrobiologische Analyse war größtenteils zufriedenstellend. Schimmelpilze konnten in keiner Probe nachgewiesen werden. Punkteabzug gab es für den veganen Block von Naturli. Dieser enthielt coliforme Keime, was auf mangelnde Hygiene schließen lässt. Coliforme Keime können unter anderem zu Durchfall führen. Die Bauernbutter von Mayerhofer-Sebera wies hingegen einen erhöhten Hefewert auf, welcher ebenfalls ein Indikator für mangelnde Hygiene ist.

Der Preis allein sagt, wie so oft, wenig über die Qualität aus. Das jeweils beste vegane bzw. tierische Produkt ist um 8,26 bzw. 11,16 Euro pro Kilogramm erhältlich – und liegt damit unter dem preislichen Durchschnitt von 12,31 Euro pro Kilogramm (Stand: Juli 2024). Mit 25,50 Euro pro Kilo ist die Bauernbutter von Mayerhofer-Sebera hingegen die teuerste im Test. Trotzdem landete sie in der Gesamtbewertung aufgrund der Schadstoffbelastung und mikrobiologischer Mängel auf dem letzten Platz.

SERVICE: Die ausführlichen Ergebnisse des aktuellen Tests gibt es ab 29.08.2024 im Testmagazin KONSUMENT und online auf www.konsument.at/butter.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 676 852270 256, E-Mail: presse@vki.at