

## **PRESSEINFORMATION**

Wien, 20. November 2024

# **VKI-Test Tiefkühlbeeren: Besser Bio**

Alle Produkte aus konventionellem Anbau enthalten Pestizide.

**Tiefgekühlte Beeren sind im Winter besonders beliebt. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat zum Start der kalten Jahreszeit jeweils 9 Tiefkühl-Beerenmischungen und Tiefkühl-Himbeeren unter die Lupe genommen. Dabei wurde untersucht, ob in den Früchten Pestizide nachweisbar sind, wie es um die Hygiene bestellt ist und wie transparent die Anbieter über die Herkunft der Früchte informieren. Fazit: Kein Produkt enthielt Krankheitserreger wie Noro- oder Hepatitis-A-Viren. Auch andere Keime waren – wenn überhaupt – nur in geringen Konzentrationen nachweisbar. Allerdings: Wer pestizidfreie Tiefkühlbeeren will, greift besser zu Bioware.**

Im Test fiel der „Waldbeeren-Mix“ von S-Budget negativ auf, da das Produkt das Insektizid Fenprothrin enthielt. Diese Substanz wird als hochgefährlich eingestuft und ist seit 2007 in der EU nicht mehr zugelassen. Zwar darf das Pestizid nicht mehr auf EU-Feldern eingesetzt werden, in Importen aus Nicht-EU-Ländern sind geringe Gehalte jedoch weiterhin erlaubt. Spar gab nach interner Kontrolle bekannt, die Auslieferung des Produktes mit den betroffenen Chargennummern gesperrt zu haben.

Auch in allen anderen konventionell angebauten Beerenprodukten waren Pestizide nachweisbar. „Die gefundenen Werte waren zwar niedrig, allerdings fanden wir in den konventionellen Produkten bis zu 6 unterschiedliche Pestizide. Wer sie vermeiden will, greift besser zu Bioprodukten“, empfiehlt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer. „Die gesundheitlichen Risiken solcher ‚Pestizidcocktails‘ sind derzeit noch unzureichend erforscht.“ Keine Pestizide wurden dagegen in den untersuchten Bioprodukten gefunden.

Entwarnung gibt es hingegen in puncto Hygiene. In keinem der 18 Produkte wurden Noro- oder Hepatitis-A-Viren gefunden. Auch andere Keime waren, wenn überhaupt, nur in wenigen Produkten nachweisbar, und dann meist in sehr geringen Konzentrationen. Das VKI-Testergebnis gibt somit Entwarnung für all jene, die tiefgekühlte Beeren gerne unerhitzt verwenden, etwa für Smoothies oder Müsli. „Schwangeren, Kleinkindern, älteren oder kranken Personen raten wir dennoch, gefrorene Beeren sicherheitshalber nur zu verzehren, wenn diese zuvor auf mindestens 90 Grad erhitzt und Krankheitserreger damit abgetötet wurden“, so Bauer. Nur auf 3 von 18 Produkten war ein entsprechender Hinweis aufgedruckt.

Die Herkunft der Beeren war lediglich bei 2 Produkten auf der Verpackung angegeben. Auf Nachfrage nannten 11 Hersteller konkrete Herkunftsländer, von 5 gab es nur vage Angaben wie „Herkunft EU und Nicht-EU“. Verbesserungsbedarf gibt es auch bei der Aufmachung: Nicht bei allen Beerenmischungen

war in der Zutatenliste angegeben, welchen Anteil die verschiedenen Beeren jeweils ausmachen. So sorgten in 2 Fällen die Abbildungen auf den Verpackungen für Irritationen. Es waren vor allem Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren abgebildet, obwohl die Produkte hauptsächlich Johannisbeeren enthielten.

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 21. November 2024 in der Zeitschrift KONSUMENT und ab sofort auf [www.vki.at/tiefkuehlbeeren24](http://www.vki.at/tiefkuehlbeeren24).

**RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:**

VKI-Pressestelle, Tel.: +43 676 852270 256, E-Mail: [presse@vki.at](mailto:presse@vki.at)