

PRESSEINFORMATION

Wien, 17. September 2025

VKI: Essiggurkerl im Taste:Check

Hälfte der verkosteten Gurken wurde als „gut“ beurteilt

Die einen lieben sie, die anderen hassen sie – bei wenigen Produkten scheiden sich die Geister wie bei Essiggurkerln. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat im Zuge des neuen Testformats „Taste:Check“ Konsument:innen in Österreich blind verkosten lassen und gefragt: Welche schmecken am besten? Klaren Testsieger gibt es keinen, dafür eindeutige Verlierer. Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf www.vki.at/essiggurkerl-2025 und ab 25. September in der Oktober-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT.

Das neue Testformat

In regelmäßig stattfindenden Verkostungen soll künftig der Geschmack von je 10 Trend- oder Alltagsprodukten bewertet werden. Besonders daran: Interessierte Verbraucher:innen treten bei diesem Testformat als Expert:innen auf und fällen ein Urteil. Es finden keine Laboruntersuchungen statt. Hauptaugenmerk liegt darauf, wie gut die Produkte bei den Tester:innen im Rahmen einer professionell begleiteten Blindverkostung ankommen.

Im Rahmen des ersten Taste:Checks wurden Cornichons bzw. Essiggurkerl kleiner Größe mit klassischem „süß-sauren“ Geschmack probiert – sowohl Eigenmarken als auch Markenprodukte, biologisch und konventionell hergestellt. Die Verbraucher:innen bewerteten Aussehen, Geruch, Konsistenz, Knackigkeit und Geschmack und vergaben abschließend ein Gesamturteil. Zusätzlich wurden alle gefragt, ob sie das jeweilige Produkt kaufen würden.

Die Ergebnisse

Essiggurkerl sollten knackig und ausgewogen im Geschmack sein: Nicht zu sauer, nicht zu süß, mit feiner Würze und knackigem Biss. Ein „sehr gut“ heimste sich keines der getesteten Produkte ein. Dafür teilen sich gleich 3 Produkte den 2. Platz mit dem Gesamturteil „gut“. Machland Cornichons (67 von 100 möglichen Punkten), Billa Bio-Cornichons (66) und Staud's Gewürz Piccolo Gurken Süß-sauer (65) lieferten sich ein knappes Rennen. Die Gurkerl von Machland erreichten mit 67 Punkten die höchste Punktezahl und sind somit Österreichs beliebteste Essiggurkerl. Sie überzeugten in den Kategorien Aussehen, Geruch, Knackigkeit, Konsistenz und Geschmack.

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf www.vki.at/essiggurkerl-2025 und ab 25. September in der Oktober-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:

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