

Extrawurst im Greenpeace-Test

Greenpeace hat die Brühwurst, von der jährlich über 8.600 Tonnen im Lebensmittelhandel verkauft werden, zum Thema eines neuen Reports gemacht.



Der NGO wurden auf Anfrage 66 Extrawurst-Produkte von acht Herstellern und vier Supermarktketten genannt. Bei 70 Prozent handelte es sich um den Klassiker aus Schweine- und Rindfleisch, der Rest der Wurst wurde aus Geflügelfleisch hergestellt. Bei nur der Hälfte der zwölf Hersteller stammte das Fleisch dabei zu 100 Prozent aus Österreich, jedoch bei 49 der 66 Produkte (74 Prozent) von Tieren, die in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Bei der Pute war der Auslandsanteil mit knapp 40 Prozent am höchsten. Nachdem der Anteil an Produkten mit garantiert gentechnikfreier Extrawurst aus konventioneller Haltung bei 14 Prozent liegt, kommt mit 74

Prozent der überwiegende Anteil an Extrawurst in den Supermärkten aus konventionellen Massentierhaltungsbetrieben. Wer Bio-Extra bevorzugt, muss länger suchen, denn deren Anteil machte im Test die verbleibenden zwölf Prozent aus. Die verkaufte Menge von Biowurst macht aber nur zwei bis drei Prozent aus, ergaben die Greenpeace-Recherchen.

Käufer von Bio-Extra werden bei den untersuchten Inhaltsstoffen nur auf die auch in diesem Bereich zugelassenen Nitritpökelsalze (Natriumnitrit, E250) treffen, das als Konservierungsmittel das Wachstum von Bakterien hemmen. Bei den Bio-Würsten ist maximal 80 Milligramm Nitritpökelsalz pro Kilogramm Fleisch zugelassen, bei der konventionellen Produktion darf die doppelte Menge rein. Nitrite können den Sauerstofftransport im Blut blockieren und dürfen daher speziell für Kleinkinder nur in geringen Konzentrationen aufgenommen werden, warnt die NGO in diesem Zusammenhang.

Den meisten konventionellen Extrawürsten werden Farbstoffe (Echtes Karmin) und bei einem Großteil jener aus Schweine- und Rindfleisch auch Geschmacksverstärker zugesetzt, in der Regel Monoatriumglutamat. In allen Wurstscheiben, wenn sie nicht bio sind, finden sich Phosphate als Stabilisatoren. "Erhöhte Phosphatkonzentrationen im Blutserum werden mit gesundheitlichen Risiken, insbesondere Herz-Kreislauf-Erkrankungen, in Verbindung gebracht, zurzeit prüft die Europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) daher die Grenzwerte für Phosphate", so Greenpeace-Sprecher Sebastian Theissing-Matei. Für den Report wurden bei zehn konventionellen Extrawurst-Proben die Phosphat-Gehalte quantifiziert und dabei Konzentrationen zwischen 64 und 760 mg/kg gefunden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at