

Gute Noten für Käsekrainer

Käsekrainer, Österreich beliebteste Grillwürstel, haben bei einer Überprüfung in Sachen Zutaten, Geschmack und Keime fast durchwegs mit guten Noten abgeschnitten. Nur ein Produkt bekam von den Testern des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) und AMA-Marketing ein "Nicht zufriedenstellend".



28 verpackte Käsekrainger, darunter sechs aus Putenfleisch und neun mit dem AMA-Gütesiegel, wurden im März eingekauft und untersucht. In der Kategorie Pute schnitt "Hütthaler", bei Hofer erhältlich, am besten ab. Bei den klassischen Würsten hatten "Holzbauer" (Interspar) und die Bio-Mini-Käsekrainger "Ein gutes Stück Heimat" (Lidl) die Nase vorn. Einzig "Clever"-Käsekrainger von Merkur und Billa wurde mit einem "nicht zufriedenstellend" bewertet. Laut VKI und AMA waren diese wegen krankmachender Keime nicht mehr genusstauglich und hätten nicht mehr verkauft werden dürfen. Dazu der Konzern Rewe: "Aktuell befindet sich

der Artikel für die jährliche mikrobiologische und sensorische Untersuchung wieder in einem akkreditierten Labor. Sollten hier auch nur die geringsten Abweichungen auftreten, werden wir natürlich umgehend reagieren.“

Beim Einkauf von Käsekrainern gibt es ein paar Dinge zu beachten: “Es ist ein heikles Produkt, das man nicht Spazieren nehmen oder im Auto liegen lassen sollte. Es sollte am besten durchgehend gekühlt werden”, sagte Birgit Beck, Ernährungswissenschaftlerin des VKI bei der Pressekonferenz. Der verwendete Käse war meistens Emmentaler, in zwei Würsteln befand sich aber Schmelzkäse, der bereits wegen negativen gesundheitlichen Folgen in der Kritik stand. Einigen Produkten enthielten Pökelsalz. Darauf zu achten sei deshalb wichtig, “weil man gepökelte Sachen nicht allzu oft essen sollte”, meinte Beck. Dass Käsekrainer an sich nicht gerade Schlankmacher sind, ist bekannt. Im Test lieferten die Würste zwischen 174 kcal bis 388 kcal pro 100 Gramm. “Wer Energie und Fett sparen, will greift besser zu Pute”, erklärte Beck. Diese haben im Schnitt 100 kcal pro 100 Gramm weniger, als die klassischen Produkte, da sie einen Fettanteil von nur 14 Prozent besitzen.

Laut der Roll-AMA-Marktforschung wurden 2017 etwas mehr als 20.000 Tonnen Würsteln in Österreich verkauft. Demnach liegen Würstel nach Schweinefleisch auf Platz zwei der Beliebtheitsskala. 95 Prozent der Produkte wird aus dem Selbstbedienungsregal erworben. “Deshalb sind Kennzeichnungen wie das Gütesiegel für den Konsumenten wichtig, um sich orientieren zu können”, sagte Martin Greßl von der AMA. “Bei uns muss ein hoher Teil an Muskelfleisch enthalten sein, wir verbieten fremde Fette wie Palmöl sowie Verdickungsmittel wie Mehl, Stärke und Johannisbrotkernmehl. Auch darf nur echter Käse verwendet werden.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at