

## Leberkäse im Test: überwiegend „gutes“ Ergebnis

Mehrheitlich erfreuliche Ergebnisse förderte der aktuelle Test des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) zu Leberkäse zutage, der in Kooperation mit AMA Marketing durchgeführt wurde.



Geprüft wurden 33 Produkte (offen und verpackt angeboten), wobei auch regionale Anbieter aus Niederösterreich, Oberösterreich, Wien und der Steiermark berücksichtigt wurden. Nicht nur, dass die verwendete Fleischqualität bei allen getesteten Proben den Vorgaben des Lebensmittelbuches entsprach, in einigen Fällen sogar darüber hinaus. Die große Mehrheit erzielte auch im Gesamturteil eine zumindest „gute“ Bewertung.

**Zwei Leberkäse waren nicht  
zufriedenstellend**

Lediglich zwei Leberkäs-Produkte, Spar Natur pur Bio-Leberkäse und Gumprecht Pferde Leberkäse, konnten im Vergleichstest nicht mithalten. Beide wurden mit „nicht zufriedenstellend“ bewertet, da sie am letzten Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr für den Verzehr geeignet waren. Sowohl Spar als auch Gumprecht haben in einer dem VKI vorliegenden Stellungnahme bereits interne Überprüfungen Leberkäse angekündigt sowie Maßnahmen zur Verkürzung des Mindesthaltbarkeitsdatums gesetzt bzw. angedacht.

## **Keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung**

Wo „hergestellt in Österreich“ draufsteht, müssen nicht ausschließlich österreichische Rohstoffe enthalten sein. Da die Herkunft von Lebensmitteln vielen österreichischen Konsumenten wichtig ist, bat der VKI die Hersteller schriftlich um Auskunft, welche auch meist bereitwillig antworteten. „Dieser Umweg war deshalb notwendig, da derzeit nur für Rindfleisch EU-weit ein Rückverfolgungs- und Kennzeichnungsprogramm vorgesehen ist“, erklärt Floss. „Für das Fleisch anderer Tierarten und für verarbeitete Fleischprodukte wäre dies im Sinne der Konsumenten durchaus wünschenswert. Zumindest für andere Fleischsorten wie Schwein ist eine solche aber erfreulicherweise bereits in Planung.“

## **Fleisch stammt meist aus Österreich**

Es gibt aber sehr wohl Kontrollsysteme für die Fleischherkunft auf freiwilliger Basis. So trug etwa jeder zweite Leberkäse im Test ein Gütesiegel der AMA. Doch auch bei den Produkten ohne AMA-Siegel gaben die Produzenten überwiegend an, ausschließlich Fleisch heimischer Tiere für die Leberkäse-Produktion zu verwenden. Unklar blieb die Herkunft der Rohstoffe bei **Greisinger** (Gourmet-Leberkäse und Gourmet-Leberkäse Pute), obwohl gerade dies die österreichische

Herkunft auf den Produktpackungen deutlich herausstrich.

Bei dem in Deutschland hergestellten Bayrischen Leberkäse der Marken Dulano, Penny und Mühlenhof stammte das dort ausschließlich enthaltene Schweinefleisch aus Deutschland oder anderen EU-Ländern. Radatz, der auch die Marken Clever und Landauer produziert, gab an, die Schweinefleischanteile in dem von ihm produzierten Leberkäse von deutschen Schlachthöfen zu beziehen – was allerdings nicht bedeutet, dass es sich damit automatisch um deutsches Schweinefleisch handelt. „Wer jedenfalls Wert auf die Herkunft des Fleisches aus Österreich legt, kann sich gut an Produkten mit einem AMA-Gütesiegel orientieren“, rät Floss an.

## **Schwere Kost - leichtere Alternativen**

Leberkäse ist erwartungsgemäß kein Diätgericht. Die fettreichsten Produkte im Testbestanden dann aber doch zu einem überraschend hohen Anteil aus Fett. Bei drei Produkten (Mühlenhof Bayrischer Leberkäse-Aufschnitt, Penny Bayrischer Leberkäse und Spar Naturpur Bio-Leberkäse) lag dieser bei mehr als einem Viertel, was auf die ausschließliche Verwendung von Schweinefleisch zurückzuführen ist. Die fettärmste Variante war dagegen Lucky-fit Rind-Fleischkäse gebraten mit elf Prozent Fettgehalt. Damit befindet sich dieser in derselben Liga wie die vier getesteten Putenleberkäseprodukte, die von Haus aus fettärmer sind. In Kalorien ausgedrückt kommt Mühlenhof auf 303 kcal pro 100g, während etwa Hofstädter Puten Leberkäse mit elf Prozent Fett dagegen nur 157 Kalorien aufweist.

**[www.konsument.at](http://www.konsument.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**