

Aus dem Supermarkt: Schinkenspeck und Rohschinken im Qualitäts-Test

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat 32 Produkte, darunter Schinkenspeck, Karree, Schwarzwälder Schinken sowie Roh- und Lachsschinken geprüft.



© Unsplash / Jess May Russel

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **VKI: Test für Schinkenspeck und Rohschinken**
- **Strenge Testkriterien**
- **Im Schnitt ein erfreuliches Ergebnis**
- **Die Testsieger**
- **Die Verlierer**

- **Kennzeichnung insgesamt mangelhaft**
- **In vielen Fällen gute Qualität**

VKI: Test für Schinkenspeck und Rohschinken

Gerade jetzt zur Osterzeit sind verschiedene Schinken und guter Schinkenspeck unverzichtbarer Bestandteil einer zünftigen Jause. Passend dazu, hat der **VKI** ganze 32 Schinkenspecke, Karree- und Rohschinken aus heimischen Supermärkten einem strengen Test unterzogen. Davon stammten 5 Produkte aus biologischer Landwirtschaft und 11 Erzeugnisse konnten sogar mit einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) aufwarten. Weitere 16 der auf dem Prüfstand stehenden Spezialitäten trugen das AMA-Gütesiegel bzw. ein AMA-Biosiegel. Der Einkauf wurde bei **Hofer, Interspar, Karnerta, Billa, Billa Plus, Gurkerl, Lidl, MPreis, Metro, Penny** und **Transgourmet** getätigt. Die Preise für Schinken und Speck lagen dort zwischen € 1,20 und € 4,84 je 100 Gramm.

Strenge Testkriterien

Die Test-Kriterien der vom VKI für die Aprilausgabe der Zeitschrift "**Konsument**" getätigter Untersuchung waren streng. Geprüft wurde die Güte der Nährstoffzusammensetzung und die Beschaffenheit von Schinkenspeck und Schinkenprodukten. Wichtig war auch die Herkunft der dafür verwendeten Tiere. Hier wurden Geburtsort, Maststandort und Schlachtort betrachtet. Zusätzlich wurde die im Handel vorhandene Lagertemperatur überprüft und auch getestet ob die Produkte, selbst am Ende ihrer Lagerzeit, noch gut aussehen gut riechen noch schmackhaft sind. Selbstverständlich wurde die Ware auch einem mikrobiologischen Labortest unterzogen.

Im Schnitt ein erfreuliches Ergebnis

Auf den vorderen Rängen landeten 9 Teilnehmer mit dem Prädikat „sehr gut“ und 13 mit „gut“. Sechs Produkte erhielten eine „durchschnittliche“ Bewertung. Und nur 4 Produkte konnten nicht überzeugen: 1 „weniger zufriedenstellend“ und 3 „nicht zufriedenstellend“. Diese Bewertungen

gab es für Erzeugnisse, die u.a. aufgrund ihrer Zusammensetzung, Keimbelastung oder Schimmelpilzbefall nicht für den menschlichen Verzehr geeignet waren.

Die Testsieger

Mit „sehr gut“ wurden bewertet:

- Spar Natur pur Bio-Karree-Speck
- Zurück zum Ursprung Schinkenspeck
- Wein Schwarzwälder Schinken
- Abraham Schwarzwälder Schinken
- Gourmet Steirischer Vulkanland Prosciutto
- Christanell Südtiroler Speck g.g.A.
- Wiesentaler Tiroler Speck g.g.A.
- Handl Tyrol Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck

Die Verlierer

Die beiden Bio-Lachsschinken von Spar Natur pur und Hütthaler brachten leider ein sehr schlechtes Ergebnis. Der Bio-Lachsschinken von Hütthaler war am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bereits verdorben und wurde von den Gutachtern als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ bewertet. Und der Bio-Lachsschinken von Spar Natur pur wies einen erhöhten Gehalt an Enterobacteriaceae und E. coli auf. Zudem wurden Listerien nachgewiesen. Auch der „Rauchschinken geschnitten“ von Emmerberger schnitt ungünstig ab. Seine Probe war von Schimmelpilz befallen. Und das „Leichte Karree“ der Marke „Ich bin Österreich“ wurde aufgrund seines extrem hohen Nitratgehaltes (344 mg pro kg!) mit „weniger zufriedenstellend“ bewertet.

Kennzeichnung insgesamt mangelhaft

Allerdings erfüllten nur sechs der 32 getesteten Produkte vollständig die Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung. Meist kam es zu starken Abweichungen zwischen deklariertem und enthaltenem Salz- oder Fettgehalt. Auch waren enthaltene Zutaten erst gar nicht aufgeführt,

Etiketten kaum lesbar und die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums unklar. Da gibt es noch einen ordentlichen Aufholbedarf für viele der Testteilnehmer.

In vielen Fällen gute Qualität

Schlussendlich hat doch ein Großteil der Testprodukte recht gut abgeschnitten und man kann sich – kauft man dafür auch richtig bewusst ein – trotzdem auf eine köstliche und gesunde Osterjause freuen!

Die ausführlichen Testergebnisse gibt es in der April-Ausgabe der Zeitschrift **KONSUMENT** und auf www.konsument.at/schinken23. Dieser Test entstand in Kooperation mit der **Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at