

Vegane Burgerpatties oft mit Mineralöl belastet

„Ökotest“ untersuchte vegane Burgerpatties auf Schadstoffe. Das ernüchternde Ergebnis: Fünf der acht in Österreich erhältlichen Produkte haben einen „stark erhöhten“ Mineralölgehalt, nur zwei schneiden in der Gesamtwertung mit „Sehr gut“ ab.



Vegane Burger sind aus dem Sortiment der Einzelhändler nicht mehr wegzudenken, gelten sie doch nicht nur klimaschonender, sondern auch als gesünder. Doch ein aktueller Test von **Ökotest** zeigt jetzt die bittere Wahrheit: Ein Großteil der in Österreich angebotenen Produkte bekamen keine guten Noten. Grund waren meist Schadstoffbelastung oder umstrittene Inhaltsstoffe.

Veggie-Laibchen oder fleischähnliche Burgerpatties

Økotest wollten wissen, ob die neue Generation Fleischersatz ohne Schadstoffe auskommt und ob sie tatsächlich wie Fleisch oder Fisch schmeckt. Auch interessierte sie, wie gut die Produkte gegen herkömmliche Pflanzenburger aus Hülsefrüchten und Gempse abschneiden. Es wurden 18 verschiedene vegane Burgerpatties, von denen acht in Österreich erhältlich sind, auf Aussehen, Geschmack, Konsistenz und Inhaltsstoffe untersucht. Im Test wurden die Produkte in zwei Kategorien unterteilt: Einerseits Veggie-Laibchen auf Basis von Hülsefrüchten oder Seitan, andererseits pflanzliche Burgerpatties, die explizit Fleisch nachempfunden sind. Labore analysierten die Patties auf Keime, Salz, Mineralölbestandteile und Glyphosat. Die Soja-haltigen Produkte im Test untersuchten Expertenzudem auf Gentechnikspuren. Professionelle Verkoster bereiteten die Burger zu und prüften Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefüh. Die Fleischersatz-Burger traten dabei gegen klassische Rindfleischpatties an.

Insgesamt schnitten die einfachen Veggie-Laibchen weitaus besser ab als die hochverarbeiteten Fleischimitate. Doch zumindest ihr Versprechen, tierischem Faschierten zu ähneln, halten zwei Produkte ein: Den Garden Gourmet Incredible Burger und den Beyond Burger beschrieben die Testerinnen und Tester als deutlich fleischähnlich .

Schlechte Noten für den Beyond Burger

Das Ergebnis: Sehr gut schneiden im Test nur vier pflanzliche Burger ab. Immerhin: Neben einem weiteren Pflanzenburger konnte Økotest auch ein Fleischimitat-Burger mit gut empfehlen. Insgesamt fielen im Test allerdings vier vegane Burger durch. Die restlichen Produkte schneiden mittelmäßig ab. So auch der Beyond Meat Burger: Ihn bewerten wir wie drei weitere vegane Burger nur mit ausreichend .

Die Hauptprobleme in Kürze: Im Test kritisieren wir an den veganen Burgern vor allem erhöhte Mengen an Mineralölbestandteilen, Verunreinigungen mit Gentechnik, zu viel Salz und enttäuschenden Geschmack.

Nur zweimal sehr gut

In der Gesamtwertung kamen die pflanzlichen Fleischimitate aber nicht über die Note drei hinaus. Nestles **Garden Gourmet Incredible Burger** beurteilte Ökotest als befriedigend, der gehypte **Beyond Burger** erreichte nur die Note vier. Beide sind hierzulande in vielen Supermärkten zu finden. Grund für die schlechte Bewertung waren unter anderem bedenkliche oder umstrittene Zusatzstoffe und teilweise gentechnisch veränderte Zutaten. Das dritte Veggie-Produkt, das vorgab, tierisches Faschiertes nachzuahmen, war der Burger der Lidl-Eigenmarke **Next Level**. Er fiel wegen bedenklichen Inhaltsstoffen und nur leicht fleischähnlichem Geschmack im Test durch.

Die beiden Testsieger, der **Green Jackfruit Burger** von Lotao und der **Burger Cashew-Black Bean** von Soto versuchten nicht, den Geschmack oder die Konsistenz von Fleisch nachzuahmen. Dennoch waren die TesterInnen von der Sensorik überzeugt und fällten das Gesamturteil sehr gut. Beide Produkte sind übrigens biozertifiziert und liegen mit 2 Euro beziehungsweise 1,50 Euro im preislichen Mittelfeld.

Hohe Mineralölbelastung

Das größte Problem bei den meisten pflanzlichen Burgerpatties war laut Ökotest nicht Geschmack oder Konsistenz, sondern die Schadstoffbelastung. Abgesehen von den beiden sehr guten Produkten konnten in allen pflanzlichen Burgerpatties

erhöhte oder stark erhöhte Mineralölbestandteile nachgewiesen werden, weshalb sie in der Gesamtwertung nur die Note befriedigend oder schlechter erhalten haben.

In allen Fällen handelt es sich um die gesättigten Kohlenwasserstoffe MOSH oder vergleichbare Verbindungen. Eine gesundheitliche Bewertung von MOSH steht zwar immer noch aus. Aus der Analyse menschlicher Gewebe ist aber bekannt, dass sich die Mineralölbestandteile etwa in der Leber oder im Fettgewebe anreichern. Dass eine saubere Produktion möglich ist, zeigt die andere Hälfte der veganen Burger im Test. Sie sind gar nicht oder nur in Spuren belastet.

Hier geht es zu den getesteten Produkten

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at