

KONSUMENT: Kürbiskernöl-Test: "Echte" Steirer sind Mangelware

Utl.: Nur 11 von 30 Kürbiskernölen stammen mit Sicherheit aus Österreich =

Wien (OTS/VKI) - Kürbiskernöl steht in den Augen der Österreicher für steirische bzw. österreichische Qualität vom Feinsten. Das legt auch ein Blick auf die Etiketten nahe: Signalwörter wie Reinheit und Naturbelassenheit, kombiniert mit dem Steiermark-Wappen, den Landesfarben oder der österreichischen Fahne erwecken den Eindruck höchster heimischer Qualität. Doch wie viel Österreich steckt tatsächlich in der Flasche?

Eine neue Untersuchungsmethode der Montanuniversität Leoben ermöglichte es dem Verein für Konsumenteninformation (VKI) erstmals, die Herkunft von Kürbiskernölen nachzuweisen. Das Ergebnis dürfte vielen Konsumenten nicht schmecken: Nur elf von dreißig getesteten Kürbiskernölen stammen mit Sicherheit aus Österreich.

Sechs Hersteller beziehen ihre Kerne definitiv nicht aus Österreich, sondern mit größter Wahrscheinlichkeit aus China. Bei elf Produkten stammen die Kürbiskerne entweder vollständig oder teilweise aus dem Ausland bzw. lässt sich die Herkunft der Kerne nicht bestimmen. Aufgrund der Referenzproben kann eine Herkunft auf Russland oder China eingengt werden, für andere Länder fehlen großteils die Vergleichsanalysen. Selbst für die Tester überraschend aber war, dass bei drei von elf getesteten g.g.A.-Ölen (Billa, Echt Bio und Pelzmann) die Herkunft nicht bestimmbar war. Kürbiskernöle, die mit dem g.g.A.-Siegel (=geschützte geografische Angabe) gekennzeichnet sind, dürfen sich "steirisches Kürbiskernöl" nennen. Die verarbeiteten Kürbiskerne müss(t)en damit aus klar festgelegten, heimischen Anbaugebieten stammen. Sämtliche Details zum Test gibt es in der Juniausgabe des Testmagazins KONSUMENT und auf www.konsument.at.

Zwtl.: Bitterer Nachgeschmack

Nur elf von dreißig Kürbiskernölen sind "echte" Österreicher. Dabei handelt es sich meist um g.g.A.-Öle - darunter Platzhirsche des Kernölgeschäfts wie Steirerkraft und Weinhandl. Zwischen rund 20 Euro (Trummer) und rund 40 Euro (Biohof Martina Schmit) kostet hier

der Liter. Bei zwei weiteren Ölen - Hamlitsch Bio und Spar Natur Pur - ist die Herkunft zwar nicht eindeutig bestimmbar, es deutet aber vieles darauf hin, dass diese aus Österreich stammen. "Für einen bitteren Nachgeschmack sorgt aber, dass eine g.g.A.-Auslobung offenbar keine Garantie mehr ist, dass ausschließlich österreichische Kürbiskerne verarbeitet werden", kritisiert VKI-Geschäftsführer Ing. Franz Floss. Hier gerieten große Anbieter wie REWE (mit den Handelsmarken Billa und Echt Bio) sowie Pelzmann ins Visier. Die Herkunft ihrer "g.g.A.-Öle" ist nicht eindeutig belegbar, eine rein österreichische Herkunft - insbesondere bei Billa und Pelzmann - ist aber auszuschließen.

"Das Nachsehen haben nicht nur die Konsumenten, die im Glauben sind, mit einem g.g.A.-Kürbiskernöl ein qualitativ hochwertiges Produkt zu kaufen, sondern auch jene Produzenten, die sich korrekt verhalten. Wir sind gespannt, welche Schritte seitens der g.g.A.-Kontrollorgane gegen diese Irreführung gesetzt werden", so Floss. "Überfällig ist auch die Einführung einer verpflichtenden, kontrollierten Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel. Konsumenten sollen die Möglichkeiten haben, sich am Etikett darüber zu informieren, woher das Produkt und dessen Rohstoffe stammen. Das gilt umso mehr bei Lebensmittel, die in unseren Köpfen als ursprünglich regionales Produkt verankert sind."

Zwtl.: Hoher Preis kein Garant für österreichische Qualität

Aus dem Ausland und hier wahrscheinlich aus China kommt der Flascheninhalt von Bio Gourmet, Bio Primo, Delikatessa, Kerngold, Pelzmann (Kürbiskernöl 100 % Pur) und S Budget. Auf Nachfrage des Vereins für Konsumentinformation gaben dies zumindest drei der sechs betroffenen Hersteller offen zu - der Rest schwieg bzw. nannte vage eine "internationale" Herkunft. Diese "steirischen Chinakernöle" sind um 12 bis 20 Euro pro Liter erhältlich und gehören zum Preiseinstiegssegment, mit Ausnahme von Bio Gourmet um 36 Euro pro Liter.

Bei weiteren elf Produkten handelt es sich um Mischungen von österreichischer mit ausländischer Ware bzw. um Kürbiskernöle, die mit großer Wahrscheinlichkeit aus Russland oder anderen Ländern stammen. Darauf deutet bei diesen Ölen sowohl die Menge der gefundenen Spurenelemente als auch das Vorkommen bzw. das Fehlen bestimmter Pflanzenschutzmittel hin. Diese Öle bewegen sich in der Preisspanne von 17 bis 44 Euro. Ausreißer nach oben ist Rapunzel Kürbiskernöl um

62 Euro pro Liter.

"Ein hoher Preis ist nicht automatisch ein Indikator für österreichische Herkunft", resümiert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Mag. Birgit Beck. "Aber ein zu günstiges Öl deutet meist auf das Herkunftsland China hin. Auch Auslobungen wie ‚pur‘ und ‚rein‘ sagen im Grunde genommen nicht viel aus. Echt steirisches Kürbiskernöl erkennt man am ehesten noch daran, dass es dunkel und zähflüssig ist und angenehm nussig schmeckt. Ausländische Öle sind oft bräunlich und dünnflüssig; die nussige Note fehlt."

Zwtl.: "Fingerabdruck"-Methode ermöglicht Herkunftstest

Die Montanuniversität Leoben bestimmte die Herkunft der Kürbiskernöle mit einer von ihr entwickelten Methode zur Analyse Seltener Erden. Anhand des "Fingerabdrucks" der Seltene Erden in den Ölen lässt sich die Herkunft dieser nachweisen. Im Test wurde zwischen österreichischer und ausländischer Herkunft unterschieden, wobei bei ausländischen Proben russische und chinesische Proben enthalten sind. Eine weitere Differenzierung ist derzeit nicht möglich.

Eine zusätzliche Untersuchung auf Pestizide lieferte weitere Indizien zur Herkunft der Öle. Bestimmte Pestizide sind weder in Österreich zugelassen noch als Rückstand - vor allem in g.g.A.-Gebieten - üblich. Endosulfan etwa darf in Österreich und in der EU nicht verwendet werden, findet sich aber häufig in Kürbiskernen aus China. Eine Höchstwertüberschreitung bei Pflanzenschutzmitteln wurde in keinem Öl gefunden. Mit Ausnahme eines chinesischen Bio-Kürbiskernöls war der Pestizidgehalt bei österreichischen Ölen aber niedriger als bei ausländischen Ölen und "Mischungen".

Zwtl.: "Echte" Österreicher punkten bei Verkostung

Nicht nur der Pestizidgehalt war in den nachweislich österreichischen Kürbiskernölen in der Regel niedriger, sie schmeckten auch besser. Im Rahmen einer vom VKI durchgeführten Blindverkostung wurden 14 Öle mit "gut" bewertet, zehn davon stammten aus Österreich. Den Spitzenplatz erzielte Steirerkraft, gefolgt von Birnstingl, Hamlitsch und Weinhandl. Mit Ausnahme von Hamlitsch handelt es sich dabei um g.g.A.-Öle, die den Herkunftstest einwandfrei bestanden. Bei Hamlitsch war die Herkunft zwar nicht

eindeutig bestimmbar, die Ergebnisse weisen aber in Richtung Österreich. Kaum punkten konnten in geschmacklicher Hinsicht die Kürbiskernöle von Delikatessa und Pelzmann Kürbiskernöl 100 % Pur. "All das zeigt: Die Herkunft der Kürbiskerne ist ein Qualitätsfaktor, den man auch schmeckt, so Floss.

SERVICE: Alle Details zum Test gibt es im Juni-KONSUMENT und auf www.konsument.at. Fragen zum Thema Ernährung beantwortet der VKI zudem unter der Hotline 0810 810 227 (Mo-Fr 9-15 Uhr, aus ganz Österreich Euro 0,0676/min), die in Zusammenarbeit mit dem Fonds Gesundes Österreich betrieben wird.

Rückfragehinweis:

Verein für Konsumenteninformation/Testmagazin "Konsument"
Mag. Andrea Morawetz, Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: 01/588 77 - 256
<mailto:amorawetz@vki.at>
www.konsument.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/226/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0106 2012-05-24/10:40

241040 Mai 12

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20120524_OTS0106