

Geflügelfleisch im Test: Werbung und Wahrheit

Utl.: Verwirrende Herkunftsangaben machen Konsumenten bewussten
Einkauf schwer =

Wien (OTS/VKI) - Auf der Verpackung eine Flut an Kennzeichen, im Regal eine verwirrende Warenpräsentation. "Konsumentinnen und Konsumenten wird der bewusste Einkauf von Geflügelfleisch aus Österreich oder von Bio-Ware nicht gerade leicht gemacht", kritisiert Franz Floss, Geschäftsführer des Vereins für Konsumenteninformation (VKI). So würde etwa inländische Ware in einigen Fällen unter demselben Label verkauft wie ausländische. "Auch Regalkennzeichnungen in rot-weiß-rot oder Zusätze wie ‚Frisch aus Österreich‘ garantieren nicht, dass tatsächlich heimische Ware zum Verkauf angeboten wird." Aktuelle Stichproben des VKI bestätigen das.

Ein weiterer Kritikpunkt neben verwirrenden Herkunftsangaben ist die Keimbelastung. Hier wiesen im Rahmen der aktuellen Untersuchung, die in Kooperation mit der AMA Marketing durchgeführt wurde, drei von 21 Proben gravierende Mängel auf. Das Napsugar Trade Hühnerfilet, ein preiswertes Produkt aus Ungarn, wurde sogar als gesundheitsschädlich eingestuft. Schwere hygienische Mängel gab es aber auch bei einem höherpreisigen Bioprodukt, dem Bio-Huhn von Spar Natur pur (Salmonellen, Campylobacter).

Zehn andere Proben waren nach gesetzlichen Vorschriften zwar noch in Ordnung, zeigten jedoch ebenfalls Mängel. "Nicht nur die Hersteller sind hier gefordert, sondern auch der Handel", so Floss. "Denn eine Überprüfung der Lager- und Kerntemperatur beim Einkauf der Proben in Wien und Niederösterreich ergab, dass fast die Hälfte der untersuchten Produkte nicht ausreichend gekühlt war."

Zwtl.: Die Kritikpunkte im Überblick:

UNKLARE KENNZEICHNUNG: Konsumenten können selbst oft nur schwer nachprüfen, wo das Geflügel geboren, gemästet und geschlachtet wurde. Nicht auf jeder Verpackung werden diese Angaben gemacht und wenn doch, dann oft so versteckt, dass man den Hinweis leicht übersieht. Nur wer genau hinschaut, erkennt den Unterschied. So zeigt zum Beispiel eine unauffällige rot-weiß-rote Schleife bei Landgut (Keulenviertel), dass das Produkt aus Österreich kommt. Die

Truthahnbrust des gleichen Herstellers - mit dem nahezu identisch gestalteten Etikett - stammt dagegen aus Ungarn. Die zuverlässigste Herkunftsangabe ist nach wie vor das AMA-Gütesiegel.

UNÜBERSICHTLICHE AUFBEWAHRUNG: Eine Analyse von Werbeeinschaltungen zeigte, wie stark der Handel selbst den Schwerpunkt auf heimische Ware bzw. rot-weiß-rote Aufmachungen legt. Im tatsächlichen Warenangebot findet dieser Anspruch dann allerdings nur wenig Niederschlag. Bei Lidl liegt - neben wenigen AMA-Produkten - vor allem deutsche Ware im Regal. Bei Penny fand sich zwar eine Regalkennzeichnung mit dem Slogan "frisch aus Österreich", im Fach selbst wurde jedoch Putenfaschiertes aus Italien angeboten. Und wer Bio-Ware sucht, findet diese in der Regel nur bunt gemischt mit konventionell produziertem Geflügel im Regal.

UNGENÜGENDE KÜHLUNG: Obwohl es sich bei Geflügel um ein hygienisch anfälliges Produkt handelt, wurde in vielen Supermärkten nicht ausreichend auf die Kühlung geachtet. Nahezu die Hälfte der Proben war schlecht gekühlt und wies eine zu hohe Kerntemperatur auf. Hier besteht eindeutig Verbesserungsbedarf.

BILLIGE PRODUKTE MEIST HÖHER BELASTET: Die preiswertesten Produkte im Test waren diesmal auch die schlechtesten. Die meisten Testverlierer kommen aus dem Ausland und sind stark mit Keimen verunreinigt. Die gute Nachricht: Bei österreichischen Produkten kann in puncto Tierarzneimittel Entwarnung gegeben werden. In zwei ausländischen Produkten (AIA und Perutina) wurden Substanzen gefunden, die in Geflügelherden vorbeugend gegen eine Durchfallerkrankung eingesetzt werden. Allerdings wurde auch hier kein Grenzwert überschritten.

Zwtl.: Drei Tipps - Sichere Zubereitung von Geflügel:

1) Kühlen: Beim Einkaufen Kühltasche verwenden bzw. den Einkauf so rasch wie möglich in den Kühlschrank geben. Separate Gefäße für rohe Lebensmittel verwenden und darauf achten, dass der Kühlschrank kalt genug eingestellt ist. Geflügel sollte bei max. 4 Grad Celsius gelagert werden.

2) Sauberes Arbeiten: Hände vor dem Kochen und nach jedem Hantieren mit rohen Lebensmitteln waschen, damit Keime nicht auf Lebensmittel übertragen werden, die nicht mehr erhitzt werden (z.B. Salat). Beim Kochen für rohes Fleisch und Salat unterschiedliche

Küchengeräte verwenden. Alles, was mit rohem Fleisch in Verbindung gekommen ist, danach sofort und gründlich reinigen.

3) Durcherhitzen: Hohe Temperaturen töten Salmonellen oder andere Keime wie etwa Campylobacter zuverlässig ab.

Sämtliche Details zur Untersuchung, die in Kooperation mit der AMA Marketing durchgeführt wurde, gibt es in der Novemberausgabe des Testmagazins KONSUMENT sowie online unter www.konsument.at.

~

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 AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0077 2013-10-24/11:00

241100 Okt 13

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20131024_OTS0077