

VKI-Test: Faschingskrapfen

Utl.: Von frisch gebacken vor Ort bis tiefgekühlt aus dem Ausland geliefert =

~

```
-----  
--           Diese Meldung wurde korrigiert.           --  
--   Neufassung in Meldung OTS0066 vom 08.02.2018   --  
-----
```

~

Wien (OTS) - Krapfen gibt es mittlerweile zwar fast das ganze Jahr über, doch dieser Tage, wenn sie mit dem Zusatz „Fasching“ in fast allen Regalen mit Backwaren aufliegen, sind sie im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“. Der Verein für Konsumenteninformation hat rechtzeitig zur Krapfen-Hochsaison das beliebte Gebäck unter die Lupe genommen. 13 Faschingskrapfen in der gängigsten Variante - mit Füllung aus Marillenmarmelade - wurden untersucht. Im Test waren Proben aus Supermärkten, Diskontern und Bäckerei-Filialen, darunter auch eine Vollwertbäckerei. Der Stückpreis des günstigsten Krapfens lag bei 0,28 Euro, der teuerste kostete 1,60 Euro. Alle Proben wurden im Labor auf den Zucker- und Fettgehalt untersucht, eine Verkostung wurde durchgeführt und die Kennzeichnung wurde überprüft. Zudem wurde die Marmeladen-Füllmenge gemessen und die Herkunft der Zutaten bei den Herstellern erfragt. Die vollständigen Testergebnisse gibt es auf [www.konsument.at/krapfen2018] (<http://www.konsument.at/krapfen2018>).

Ein positives Ergebnis ergab die Verkostung, dabei wurden Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz der Krapfen bewertet. An den meisten Produkten gab es nichts auszusetzen. Lediglich zwei Proben kamen nicht ganz so gut an: Der Krapfen von Mann, schmeckte den Verkostern zu stark nach Rum, und der Krapfen von Schwarz war ihnen zu fettig. In der Verkostung am besten abgeschnitten hat der Krapfen von Hofer (Gutes vom Bäcker), der mit einem Preis von 0,32 Euro auch einer der preiswertesten im Test war.

Nicht ganz so positiv war das Ergebnis der Laboruntersuchung. Der Vergleich von deklarierten Nährwertangaben mit den im Labor ermittelten Werten zeigte, dass die Backwaren tendenziell deftiger waren als angegeben. Im Falle der Probe von Interspar wurde der

deklarierte Wert immerhin um 147 Prozent überschritten. Auch bei den Zuckerwerten klafften die Werte teilweise beträchtlich auseinander. Bei der Probe von Felber war der Zuckergehalt mit 17,4 Prozent fast dreimal höher als im Internet angegeben. Die Mindestmenge für die Marmeladenfüllung wurde von keinem Hersteller unterschritten.

In Bezug auf Herstellung und die Herkunft der verwendeten Zutaten ergab sich ein zwiespältiges Bild. Laut Herstellerangaben wurden überwiegend österreichische Rohwaren verwendet und die Krapfen wurden auch hier erzeugt. Nur bei Anker stammten die Zutaten großteils aus Deutschland oder anderen EU-Ländern. Die Krapfen im Test wurden in Deutschland hergestellt und tiefgekühlt an die österreichischen Filialen geliefert, wo sie dann aufgetaut wurden. Davon erfahren Kunden aber nichts, weil die Krapfen nicht als aufgetaut deklariert sind. Auch Ströck verkauft bei großer Nachfrage aufgetaute Krapfen, ohne sie als solche zu kennzeichnen.

„Im Gegensatz zur Bäckereibranche, ist es in Supermärkten nicht unüblich, dass Krapfen aufgetaut werden“, erklärt Nina Siegenthaler, Projektleiterin im VKI. „Das ist dann jedoch im Normalfall auch auf der Verpackung angegeben. Zwar gibt es auch dort Ausnahmen, wie beispielsweise den Hersteller der Krapfen von Billa Mehlspeis Paradies, aber die meisten Hersteller bzw. Anbieter stehen erfreulicherweise dazu, aufgetaute Ware zu verkaufen oder bieten sie eben frisch an.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es auf [www.konsument.at/krapfen2018] (<http://www.konsument.at/krapfen2018>).

~

Rückfragehinweis:

Verein für Konsumenteninformation
Öffentlichkeitsarbeit
01/588 77-256
presse@vki.at
www.vki.at

~

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

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0032 2018-02-08/09:06

080906 Feb 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180208_OTS0032