

WIENER WÜRSTCHEN IM TEST Keine Schadstoffe, viel Fett

Knackig aus dem Glas

Die Fleischqualität war bei allen Produkten besser als vorgeschrieben. Trotzdem schneiden nur acht „gut“ ab

VON JAHIEL MIELKE

Sie sind nicht nur bei der sommerlichen Gartenparty gefragt: In vielen deutschen Haushalten stehen Würstchen, natürlich mit hausgemachtem Kartoffelsalat, sogar am Heiligen Abend auf dem Speiseplan.

Der Durchschnittsdeutsche isst 60 Stück pro Jahr, darunter sind Wiener Würstchen die beliebteste Sorte. Es lohnt sich also, beim Einkauf genau hinzuschauen. Die Stiftung Warentest hat Wiener Würstchen von 20 Marken geprüft, darunter Produkte im Glas, aus dem Kühlregal

und von der Fleischtheke. Am wichtigsten waren den Testern Geschmack, Aussehen, Geruch und Mundgefühl, die so genannte sensorische Beurteilung. An zweiter Stelle stand die mikrobiologische Qualität, also ob sich Bakterien oder etwa Salmonellen in die Produkte einge-

schlichen haben. Die Zusammensetzung der Würstchen und die chemische Qualität wurden ebenfalls geprüft. Außerdem bewerteten die Tester, inwieweit Würstchen als Teil einer Hauptmahlzeit für Erwachsene und für Kinder taugen. Denn sie sind keine Fastenspeise: Ein Würst-

chen besteht im Schnitt zu einem Viertel aus Fett und hat 141 Kilokalorien.

Die besten Würstchen im Test sind aus dem Glas: „Knackige Wiener“ von Böklunder, die mit 1,12 Euro je 100 Gramm eher im oberen Preissegment liegen, erzielten die Note 1,9. Vergleichbar in der Qualität und ähnlich teuer sind die Würstchen aus dem Glas von Halberstädter. Insgesamt schnitten nur acht Produkte „gut“ ab.

Die meisten getesteten Würstchen stammen aus dem Kühlregal. Die sind in der Verpackung mit einer Schutzatmosphäre aus Kohlendioxid und Stickstoff umgeben, die sie frisch halten und vor Mikroorganismen schützen soll. In dieser Produktgruppe schnitten die „Delikatess Wiener“ von Lidl am besten ab. Die Würstchen von Netto Marken-Discount, Penny, Ponnath und Tip waren ebenfalls „gut“. Unangenehme Überraschungen gab es aber auch: Die Würstchen von Plus rochen nach Meinung der Tester nach Scheuermittel und schmeckten stark säuerlich. Im Labor wurde die Ursache entdeckt: Sie enthielten zu viele Milchsäurebakterien. Auch die Bio-Wiener von Alnatura schmeckten stark säuerlich. Außerdem fanden die Tester geringe Mengen von Enterobakterien, die auf hygienische Mängel schließen lassen. Beide Produkte erhielten die Note „mangelhaft“. Generell müssen Verbraucher keine Bedenken haben: Zwölf Produkte schnitten in der mikrobiologischen Untersuchung „sehr gut“ ab, Salmonellen oder Schimmelpilze wurden nicht gefunden.

Auch die Fleischqualität der Würstchen im Test kann sich sehen lassen: alle Produkte enthielten mehr hochwertiges Muskelfleisch als vorgeschrieben. Nur bei Meica fand sich in den Wienern wiederverarbeitete Ausschussware mit Darm. In Produkten ohne Qualitätsversprechen dürfen kleine Mengen davon vorhanden sein. Meica beansprucht aber auf dem Etikett „höchste Qualität“.

Wiener Würstchen
 (Heft Nr. 08/2009)



Aus dem Kühlregal

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mittlerer Preis in Euro ca. (Inhalt in g)	2,49 (2 x 200)	2,49 (2 x 200)	2,49 (2 x 200)	2,49 (2 x 200)	2,49 (400)	2,49 (400)	2,49 (2 x 200)	4,70 (800)	1,99 (200)	3,85 (200)
Preis pro 100 Gramm (ca. 2 Stück) in Euro ca.	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,82	0,59	1,00	1,93
test-Qualitätsurteil	GUT (2,1)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,5)	BEFRIED. (2,6)	BEFRIED. (2,8)	BEFRIED. (3,3)	BEFRIED. (3,4)	BEFRIED. (3,5)
Stückzahl pro Packung	2 x 4	2 x 4	2 x 4	2 x 4	8	8	2 x 4	10	4	5
Sensorische Beurteilung	35%	+	+	+	+	+	+	+	+	g ¹⁾
Chemische Qualität	15%	++	+	+	+	+	+	+	+	+
Ernährungsphysiologische Qualität	15%	0	0	0	0	0	0	g ¹⁾	g ¹⁾	+
Mikrobiologische Qualität	20%	++	++	++	++	++	0	++	++	++
Verpackung	5%	++	+	+	+	+	+	+	+	g ¹⁾
Deklaration	10%	0	0	0	0	+	+	0	0	0



Aus dem Glas

Aus der Theke

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Mittlerer Preis in Euro ca. (Inhalt in g)	2,79 (2 x 200)	2,49 (400)	1,79 (400)	2,19 (200)	2,49 (400)	2,79 (250)	2,75 (250)	2,89 (250)	0,48 (Stück)	0,30 (Stück)
Preis pro 100 Gramm (ca. 2 Stück) in Euro ca.	0,70	0,62	0,45	1,10	0,62	1,12	1,10	1,16	0,90 (2 Stück)	0,60 (2 Stück)
test-Qualitätsurteil	AUSREICH. (3,7)	AUSREICH. (3,9)	AUSREICH. (4,2)	MANGELH. (5,0)	MANGELH. (5,0)	GUT (1,9)	GUT (2,0)	AUSREICH. (4,0)	GUT (2,4)	BEFRIED. (3,3)
Stückzahl pro Packung	2 x 4	8	8	4	8	6	6	6	32	20
Sensorische Beurteilung	35%	+	g ¹⁾	g ¹⁾	g ¹⁾	+	+	g ¹⁾	+	+
Chemische Qualität	15%	0	+	0	+	0	+	+	+	+
Ernährungsphysiologische Qualität	15%	0	0	0	0	+	+	+	0	g ¹⁾
Mikrobiologische Qualität	20%	g ¹⁾	g ¹⁾	g ¹⁾	g ¹⁾	++	++	++	+	0
Verpackung	5%	+	+	0	+	+	+	+	+	+
Deklaration	10%	0	+	0	0	0	0	g ¹⁾	+	0

Bewertungsschlüssel: ++ = Sehr gut (0,5-1,5); + = Gut (1,5-2,5); 0 = Befriedigend (2,5-3,5); - = Ausreichend (3,5-4,5); - = Mangelhaft (4,5-5,5); * = Führt zur Abwertung
Bei gleichem Qualitätsurteil: Reihenfolge nach Abgabe.
 Quelle und Preis: Stiftung Warentest (Heft 08/2009)

1) Laut Anbieter Kennzeichnung gelistet. 2) Laut Anbieter neuart Lieferanz. 3) Laut Anbieter wurde Geschmacksverstärker durch Würze ersetzt. Herstellergang gelistet.
 4) Liefer andersherum, leicht dünn, schmeckt stark säuerlich. Erwärmt: überl säuerlich, wenig, auseinanderfallend. 5) Unter anderem schräge Oberfläche, deutliche Fremdgeruch nach Scheuermittel, schmeckt stark säuerlich. Erwärmt: leicht dünn, stark säuerlich. 6) Auch in kleinerer und größerer (sowie günstigerer) Packung erhältlich. 7) Bewertet wurde die Deklaration der Verpackung, die nicht für den Endverbraucher bestimmt ist. 8) Der Tagesspiegel / Nippel

