

Frankfurt, 4. Januar 2016



ÖKO-TEST Dr.-Oetker-Produkte

Doktorarbeit mit Mängeln

Das Verbrauchermagazin ÖKO-TEST geht in der aktuellen Januar-Ausgabe der Frage nach, wie gut die Produkte von Dr. Oetker sind. Das Ergebnis: Es steckt erstaunlich oft Mineralöl in den Lebensmitteln. Weitere Kritikpunkte sind aber auch industriell hergestellte Aromen und ein Zuviel an Zucker.

ÖKO-TEST hat 26 Dr.-Oetker-Produkte, darunter Pudding, Müsli, Pizza, Milchreis, Vanillezucker und Kakaopulver, ins Labor geschickt. Rund in jedem zweiten Produkt fand das Labor erhöhte Mengen an Mineralöl. Dieses kann die Leber und Lymphknoten schädigen. Eintragsquellen gibt es verschiedene: Das Mineralöl kann von den Druckfarben der Papier- und Kartonverpackungen auf Lebensmittel übergehen; es kommen aber auch Schmieröle, die etwa bei der maschinellen Produktion eingesetzt werden, in Betracht.

Nach eigener Aussage setzt Dr. Oetker so wenig Zusatzstoffe wie möglich ein, vor allem um Produkte sicher und haltbar zu machen. Doch in 16 der 26 Produkte verwendet der Hersteller Aromen, um wenig aromatische Zutaten geschmacklich aufzuwerten. Dazu steckt in einem Großteil der Dr.-Oetker-Produkte zu viel Zucker – auch da, wo man es nicht erwartet wie etwa im Pizzaburger. Ein 500 Gramm-Becher Grießpudding natur enthält insgesamt 60 Gramm Zucker. Die Saccharose macht davon 47 Gramm aus, das entspricht 16 Würfelzucker. Im Paula Schoko-Pudding hat das Labor 13 Gramm Saccharose pro Becher analysiert – das sind viereinhalb Stück Würfelzucker. Ärgerlich ist zudem die Produktverpackung, die eine glückliche Kuh in einer kindgerecht aufbereiteten Weide darstellt. Der niedrige Gehalt an Omega-3-Fettsäuren zeigt aber, dass die Milch gebenden Kühe wohl eher nicht das Glück hatten, auf einer Wiese zu grasen, sondern im Stall gestanden und Kraftfutter bekommen haben.



In einigen Dr.-Oetker-Produkten analysierte das Labor einen stark erhöhten Mineralölgehalt.

Kostenloses Bildmaterial zum Download:
<http://presse.oekotest.de>

Das **ÖKO-TEST-Magazin Januar 2016** gibt es seit dem 28. Dezember 2015 im Zeitschriftenhandel.