

Frankfurt, 25. Februar 2016



ÖKO-TEST Obstsalate zum Mitnehmen

Keime und Schimmelpilze to go

Sind Obstsalate zum Mitnehmen praktische Vitaminbomben oder eklige Keimschleudern? Dieser Frage ist das ÖKO-TEST-Magazin in der aktuellen März-Ausgabe nachgegangen. Das Resümee: Obst to go enthält weniger Vitamine, ist teilweise vergammelt und dreimal so teuer wie selbst gemachter Obstsalat.

Die aktuelle Untersuchung des ÖKO-TEST-Magazins zeigt, dass viele fertig gekaufte Obstsalate nicht zu empfehlen sind. Einige Produkte im Test waren so verdorben, dass die geschulten Sensoriker sie gar nicht mehr probieren wollten. Zudem sind viele auch wahre Keimschleudern: Mit Ausnahme von einem Produkt überschritt jede Marke zumindest einen Richtwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Hefen und Schimmelpilze. Bei den Enterobakterien – das sind Keime, die bei empfindlichen Personengruppen zu Magen-Darm-Beschwerden führen können – hat das Labor in manchen Proben sogar Werte über dem Warnwert der DGHM gemessen.

Das Verbrauchermagazin hat zudem den Gehalt an Vitamin C messen lassen. Denn Obst verliert, nachdem es aufgeschnitten wird, Vitamine. Es zeigte sich, dass viele Proben nicht mehr frisch sind. Viel Flüssigkeit im Becher ist ebenso ein Zeichen für mangelnde Frische.

ÖKO-TEST empfiehlt, die Obstsalate besser selber zu machen. Denn die sind nicht nur frischer und gesünder, sondern auch erheblich billiger: Die Produkte to go kosten das Doppelte bis Dreifache.

Das **ÖKO-TEST-Magazin März 2016** gibt es seit dem 25. Februar 2016 im Zeitschriftenhandel.



Ärgerlich: Der Obstsalat von Coffee Fellows sah unappetitlich aus und war nur halb gefüllt.

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