

Frankfurt, 25. Mai 2016



## ÖKO-TEST Kesselchips

### Belastete Nervennahrung für die Fußball-EM

Sind Kesselchips, die langsamer und schonender produziert werden als herkömmliche Kartoffelchips, der bessere Snack? Das wollte ÖKO-TEST rechtzeitig zur EM-Fußballweltmeisterschaft wissen und schickte 19 Marken ins Labor. Das Resümee: Gesund sind Chips zwar prinzipiell nicht, aber immerhin gibt es zwei Sorten, die mit „gut“ abschneiden.

Während normale Kartoffelchips bei 180 Grad Celsius in Durchlauffritteusen, die bis zu 20.000 Liter Öl fassen, produziert werden, erfolgt die Herstellung von Kesselchips langsamer bei 150 Grad in Behältern mit maximal 2.000 Litern Sonnenblumenöl. Macht sich die schonendere Zubereitung in punkto Schadstoffe bemerkbar? Dieser Frage ist ÖKO-TEST im aktuellen Juni-Heft nachgegangen. Die Laboruntersuchung zeigte, dass leider in allen Marken Acrylamid steckt. Diese toxische Substanz entsteht, wenn stärkehaltige Lebensmittel frittiert, geröstet oder gebraten werden. Vermutlich löst sie Krebs aus und schädigt das Erbgut. Bei 17 der insgesamt 19 getesteten Marken waren die Acrylamidwerte erhöht, aber zum Glück gibt es auch zwei Produkte, bei denen dieser Schadstoff nur in Spuren zu finden war.

Damit die Kartoffeln bei der Lagerung keine Keime bilden, greifen konventionelle Landwirte oftmals zu Keimhemmern wie Chlorpropham, welches das Labor in 12 Kesselchipsorten gefunden hat. Auch Spuren von Herbiziden und Fungiziden wurden in einigen Marken nachgewiesen.

Ein weiteres Thema sind die „natürlichen Aromen“, die in der Zutatenliste von 14 Sorten zu finden sind. „Natürlich“ bedeutet lediglich, dass der Ausgangsstoff für die industrielle Herstellung aus der Natur stammt. In vier Marken steckt zudem geschmacksverstärkender Hefeextrakt.

Das Resümee von ÖKO-TEST: Kesselchips sind zwar auch kein richtig gesunder Snack, aber ab und zu spricht nichts gegen ein paar Chips. Zwei Marken haben im Test immerhin das Testurteil „gut“ erhalten.



*Die Kesselchips im Test enthalten allesamt das potenziell krebserregende Acrylamid.*

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

Allerdings rät das Verbrauchermagazin zu etwas Selbstdisziplin: Man sollte – auch angesichts der hohen Fett- und Salzgehalte – nicht gleich eine ganze Chipstüte leeren.

Das **ÖKO-TEST-Magazin Juni 2016** gibt es seit dem 25. Mai 2016 im Zeitschriftenhandel.