

Frankfurt, 30. Juni 2016



ÖKO-TEST Grillwurst

Unter aller Sau

In der aktuellen Juli-Ausgabe wollte ÖKO-TEST wissen, wie gut Grillwürste sind. Das Verbrauchermagazin untersuchte nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Haltungsbedingungen der Schweine sowie die Rückverfolgbarkeit und die Transparenz der Hersteller. Das Testergebnis kann einem den Appetit verderben: In fast Dreiviertel der 20 getesteten Marken fand das Labor Mineralölrückstände, in einer Charge ein Antibiotikum über dem Grenzwert. Außerdem zeigte sich, dass die Art und Weise, wie die Tiere gehalten – und geschlachtet – werden, schlimm und teilweise grausam ist. Und: Die absolute Rückverfolgbarkeit vom Produkt bis auf den Hof ist nicht möglich.

Die konventionellen Grillwürste fallen allesamt durch den Test. In einer Wurst fand ÖKO-TEST etwa das Antibiotikum Florfenicol – eine Charge enthielt sogar so hohe Mengen, dass sie so gar nicht verkauft werden dürfte. Welcher Hof dafür verantwortlich ist, kann aber nicht rückverfolgt werden. Denn in einer Charge werden Zehntausende Schweine verarbeitet, die auf Hunderten Höfen aufgewachsen sind. Die absolute Rückverfolgbarkeit vom Produkt bis auf den Hof ist also verklärtes Wunschdenken. Außerdem stecken in 14 von 20 Grillwürstchen Mineralölrückstände, die aus den Kunststoffverpackungen oder dem Produktionsprozess stammen können. Diese können sich im Körper anreichern und möglicherweise zu Organschäden führen. ÖKO-TEST kritisiert zudem überflüssige Zusätze: Fast in allen Bratwürsten stecken Phosphate, welche dafür sorgen sollen, dass die Fleisch- und Wasseranteile in der Wurstmasse homogen bleiben. Ein Zuviel an Phosphor kann aber die Kompensationsmechanismen des Körpers überfordern und auch bei Gesunden die Nieren schädigen sowie das Risiko für Herz- und Kreislauf-Erkrankungen steigern.



Die Charge einer Wurst enthielt zu hohe Mengen eines Antibiotikums und ist damit nicht verkehrsfähig.

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

Besonders schockierend an dem Grillwurst-Test ist, wie wenig die konventionellen Hersteller auf das Tierwohl achten. Das Abschneiden der Schwänze wie das Eckzähneschleifen und die betäubungslose Kastration der Ferkel in den ersten Lebenstagen sind genauso Standard im Schweinestall wie die Gentechnik im Futtertrog. Auf Vollspaltenböden stehen die meisten der Schweine in den

Ammoniakdämpfen ihres Kots und Urins und haben bei einem Gewicht von etwa 100 Kilogramm gerade einmal 0,75 Quadratmeter Platz, manche wenig mehr. Nach draußen dürfen sie in den sechs Monaten ihres Lebens nur, wenn es in den Schlachthof geht. Auch dort ist die Vorgehensweise grausam: Das umfasst sowohl die Betäubung mithilfe von Strom oder Kohlendioxid als auch die Tötung. Denn wirkt die Betäubung nicht, erleben die Tiere mit, wie sie – am Hinterlauf aufgehängt – mit einem Messer getötet werden, manche landen sogar noch lebend in einem Brühbad.

ÖKO-TEST rät daher, nur gelegentlich Grillwürstchen zu essen – und diese dann in Bio-Qualität. Hier ist nicht nur die Rückverfolgbarkeit besser, sondern auch die Haltungsbedingungen. Die Tiere haben mehr Platz, die Schwänze werden nicht abgeschnitten und die Zähne nicht geschliffen. Allerdings ist in der Bio-Haltung die betäubungslose Kastration der jungen Eber in den ersten Lebenstagen die Regel.

Das **ÖKO-TEST-Magazin Juli 2016** gibt es seit dem 30. Juni 2016 im Zeitschriftenhandel.