

Frankfurt, 26. Januar 2017



ÖKO-TEST Reis

Arsen im Korn

In der aktuellen Februar-Ausgabe wollte ÖKO-TEST wissen, wie gut die Qualität von Reis ist und wie Basmati, weißer Langkornreis und Vollkornreis im Vergleich abschneiden. Das Resümee: Die Unterschiede sind überraschend deutlich. Während Basmatireis die Tester weitgehend überzeugte, landete Langkornreis im Mittelfeld und Vollkornreis auf den hinteren Rängen. Das Verbrauchermagazin kritisiert unter anderem die hohen Gehalte an anorganischem Arsen und Mineralöl, aber auch Pestizide.

ÖKO-TEST hat von Basmati, weißem Langkornreis und Vollkornreis jeweils sieben Marken im Labor analysieren lassen. Am besten schnitt Basmati ab: Zum einen zeigte eine aufwendige DNA-Analyse, dass kein Fremdreis in den Tüten steckt, sondern ausschließlich echter Basmatireis vom Fuße des Himalayagebirges. Zum anderen war auch die Schadstoffbelastung gering.

Ganz anders ist die Situation beim Vollkornreis. Dieser hat einen guten Ruf, weil er sehr viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe enthält, die vor allem in den Randschichten der Körner stecken. Aber in genau diesen Randschichten befinden sich eben auch Giftstoffe wie anorganisches Arsen. Diesen Stoff, der Krebs erregen kann, analysierte das Labor in sechs Marken – sogar in „stark erhöhter“ Menge. Zudem sind einige Vollkornreise mit Mineralöl und Pestiziden, teilweise auch noch mit dem Schwermetall Cadmium belastet.



Vollkornreis enthält zwar viele Vitamine sowie Mineral- und Ballaststoffe, aber leider auch anorganisches Arsen.

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

Etwas besser schneidet der weiße Langkornreis ab. Hier gibt es immerhin zwei „gute“ Marken. Allerdings enthalten manche Produkte anorganisches Arsen und Pestizide.

Das **ÖKO-TEST-Magazin Februar 2017** gibt es seit dem 26. Januar 2016 im Zeitschriftenhandel.