Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie gut ist abgepackter Salat?

Mon, 04/08/2019 - 10:22

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Verbraucherinnen und Verbraucher finden abgepackten Salat aus dem Kühlregal – bereits geputzt, gewaschen und zerkleinert – praktisch und zeitsparend. Aktuelle Untersuchungen zeigen jedoch, dass diese Produkte eine hohe Belastung mit Keimen oder Mehrfachrückstände von Pestiziden aufweisen können.

Das italienische Verbraucherschutzmagazin „Il Salvagente" ließ kürzlich zehn abgepackte Salate im Labor analysieren. Die Salate waren frei von gesundheitsgefährdenden Keimen. In acht von zehn Produkten wurden jedoch Pestizidrückstände nachgewiesen, bis zu vier verschiedene Wirkstoffe pro Probe, wenn auch jeder einzelne unterhalb des gesetzlich zulässigen Höchstwertes lag. Vier Produkte hatten einen Cadmiumgehalt nahe am Grenzwert. In Österreich ließ der Verein für Konsumenteninformation (VKI) acht abgepackte Salate aus dem Supermarkt am letzten Tag der Mindesthaltbarkeitsfrist analysieren. Alle getesteten Salate aus dem Beutel fielen durch ihren Gehalt an Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen auf, bei einigen Produkten war die Belastung problematisch hoch.

Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, empfiehlt: „Aus hygienischen Gründen sollten abgepackte Salate möglichst bald verzehrt werden, nicht erst am Ende der Haltbarkeitsfrist. Auch rate ich dazu, die Salate vor dem Anmachen noch einmal gründlich zu waschen, um eventuell vorhandene Keime zu reduzieren." Sicherer und besser als abgepackter Salat ist frischer Salat. Der Preisunterschied spricht für sich: laut „Salvagente" ist frischer Kopfsalat für 1,80 Euro pro Kilo (geputzt für 2,50 Euro pro Kilo) zu haben, während man für Kopfsalat aus dem Beutel im Durchschnitt 13,80 Euro pro Kilo bezahlt.