

Extrawurst im Test

Inhaltsverzeichnis

Zahlen & Fakten	1
Hersteller-Abfrage	2
Untersuchung der Inhaltstoffe	4
Laboranalyse auf Phosphate	4
Theken-Test	6
Greenpeace-Empfehlungen	6

Zahlen & Fakten

Die Österreicherinnen und Österreicher essen viel Fleisch, im Schnitt rund 1 ¼ Kilo pro Woche. Wurst- und Schinkenprodukte machen dabei etwa 20 Prozent aus. Nach Schinken ist die Extrawurst die beliebteste Wurstsorte: Über 8.600 Tonnen Extrawurst werden pro Jahr im österreichischen Lebensmittelhandel verkauft.¹ Damit essen Österreicherinnen und Österreicher im Schnitt über ein Kilo Extrawurst pro Person und Jahr. Nach Schätzungen wird die Hälfte davon in Semmeln gelegt - womit in Österreich über 110 Millionen Extrawurst-Semmeln pro Jahr konsumiert werden.

Laut der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung sollten wir, um gesund zu bleiben, nicht mehr als drei Portionen von 100 bis 150 Gramm Fleisch pro Woche konsumieren², also etwa ein Drittel der derzeitigen Menge. Der zu hohe Fleischkonsum trägt zur Verbreitung von Fettleibigkeit bei und ist mit chronischen Krankheiten wie Typ-2-Diabetes, aber auch mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs verbunden. Der massive Antibiotikaeinsatz in der Massentierhaltung ist außerdem Mitursache dafür, dass sich immer mehr Bakterien gegen diese Medikamente abhärten, also gegen Antibiotika resistent werden. Diese antibiotikaresistenten Keime werden auch uns Menschen gefährlich.

Auch der Umwelt schadet die industrielle Fleischproduktion. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass die intensive Tierhaltung für 14,5 Prozent aller Treibhausgase verantwortlich ist.³ Dies ist mehr als alle Autos, LKW, Schiffe und Flugzeuge zusammen. Der Fleischproduktion fallen außerdem riesige Flächen an Urwald zum Opfer, etwa im Amazonas. Für den Anbau von Futtermitteln - oft gentechnisch verändertem Soja - wird so immer mehr der Lebensraum von wildlebenden Tieren zerstört.

¹ RollAMA Marktentwicklung Fleisch 2017; <https://amainfo.at/ueber-uns/marktinformationen/>

² Ernährungsempfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung.
<http://www.oege.at/index.php/bildung-information/empfehlungen>

³ Gerber, P.J. et al. 2013. Tackling Climate Change Through Livestock – A global assessment of emissions and mitigation opportunities. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
<http://www.fao.org/docrep/018/i3437e/i3437e.pdf>

Hersteller-Abfrage

Für Konsumentinnen und Konsumenten ist es oft unmöglich festzustellen, woher das Fleisch in der Extrawurst kommt. Denn die geografische Herkunft des Fleisches muss am Produkt nicht ausgewiesen werden.

Greenpeace hat die größten Hersteller in Österreich angeschrieben und befragt, welche Extrawurst sie produzieren und woher das verarbeitete Fleisch stammt.

Insgesamt wurden von acht Herstellern und vier Supermarktketten 66 Extrawurst-Produkte genannt. Bei etwa 70 Prozent der Produkte handelt es sich um klassische Extrawurst aus Schweine- und Rindfleisch, bei etwa 30 Prozent um Wurst aus Geflügelfleisch (Huhn und Pute).

Das Fleisch in der Extrawurst kommt bei 49 der 66 Produkte (74 Prozent) von Tieren, die in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Schweinefleisch stammt aber teilweise auch aus Deutschland, Putenfleisch auch aus Slowenien, Ungarn und Polen. Bei Putenfleisch ist der Anteil von Fleisch aus dem Ausland mit knapp 40 Prozent am höchsten.

In Abbildung 3 ist zu sehen, wieviel Prozent der Extrawürste der unterschiedlichen Hersteller Fleisch aus Österreich enthalten.

Abb. 1: Extrawurst nach Tier

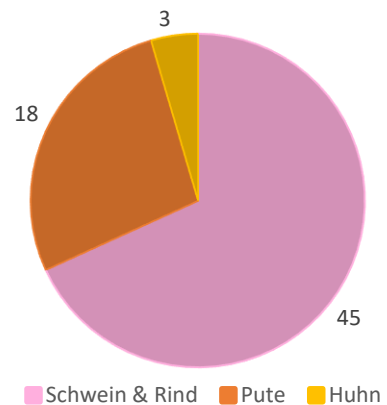


Abb. 2: Herkunft Extrawurst

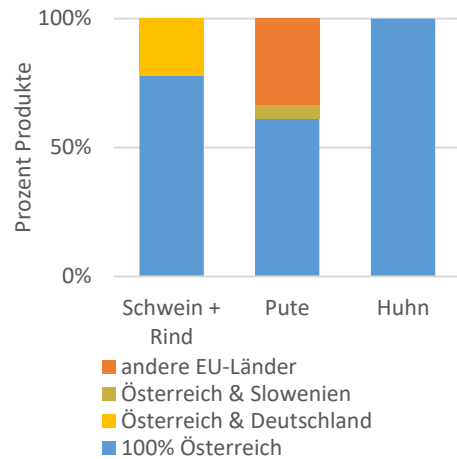
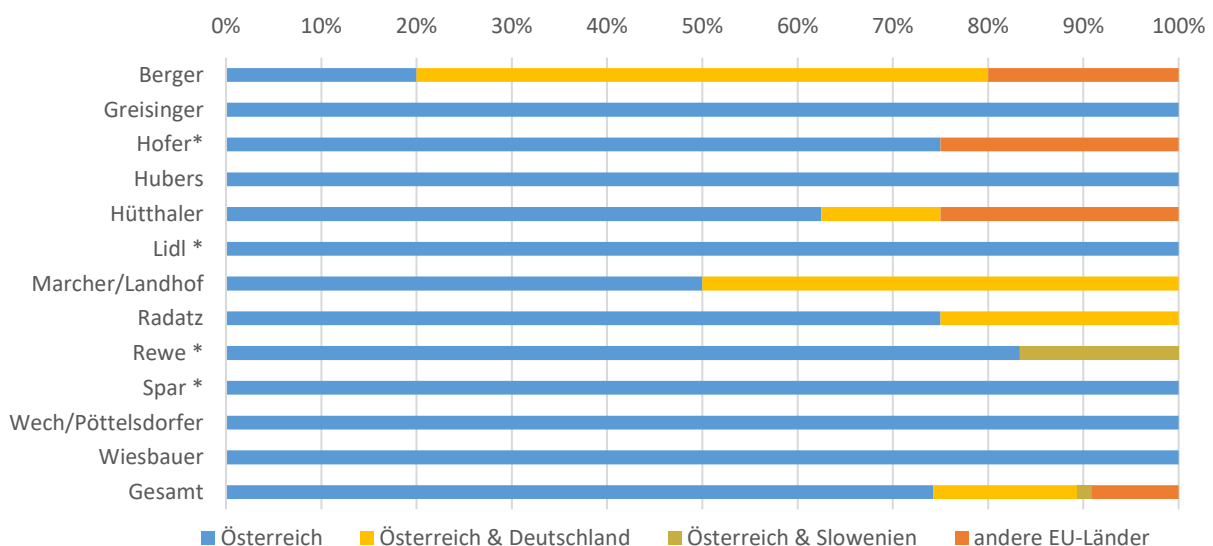


Abb. 3: Herkunft der Extrawürste nach Hersteller



* Die angeschriebenen Supermärkte wurden zur Herkunft der Extrawurst-Produkte ihrer Eigenmarken befragt. Diese sind für **Hofer** „New Lifestyle“, „Fairhof“ und „Zurück zum Ursprung“; für **Lidl** „Wiesentaler“ und „Ein gutes Stück Heimat“; für **Rewe** „Clever“, „Hofstädter“ und „Ja!Natürlich“ und für **Spar** „Tann“ und „Spar Natur Pur“. Bei den Bio-Eigenmarken und „Fairhof“ kommt es daher bei der Herstellerbewertung zu einer Dopplung von sieben Produkten, die in der Gesamtwertung rausgerechnet wurde.

Ebenfalls abgefragt wurde von Greenpeace, ob Fleisch aus Tierhaltung verwendet wurde, die über das gesetzliche Mindestmaß hinausgeht. Also etwa, ob die Tiere tierfreundlicher gehalten oder zumindest mit ausschließlich gentechnikfreien Futtermitteln gemästet werden. Einen hohen Standard stellt hier die biologische Landwirtschaft dar. Sie ist sowohl tierfreundlicher als auch garantiert gentechnikfrei. Besonders empfehlenswert sind dabei die österreichischen Bio-Siegel, die noch bessere Kriterien als der Europäische Bio-Standard haben.

Der Bio-Anteil nach Produkten liegt bei Extrawurst bei 12 Prozent. Allerdings macht die verkaufte Menge von Bio-Wurst nur zwei bis drei Prozent aus. Der Anteil an Produkten mit garantiert gentechnikfreier Extrawurst (aus konventioneller Haltung) liegt bei 14 Prozent.⁴ Somit kommt mit 74 Prozent der Produkte der überwiegende Anteil an Extrawurst in den Supermärkten aus konventionellen Massentierhaltungsbetrieben. In diesen werden viele Tiere auf sehr engem Raum unter meist unwürdigen Bedingungen gehalten, was wiederum häufige Erkrankungen und einen hohen Antibiotika-Einsatz mit sich bringt.

Eine Übersicht der Ergebnisse zeigen die Abbildungen 4 und 5.

Abb. 5: Gesamt in Prozent

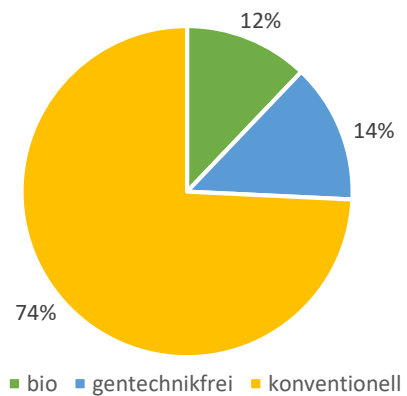


Abb. 4: Anteil bio und gentechnikfrei

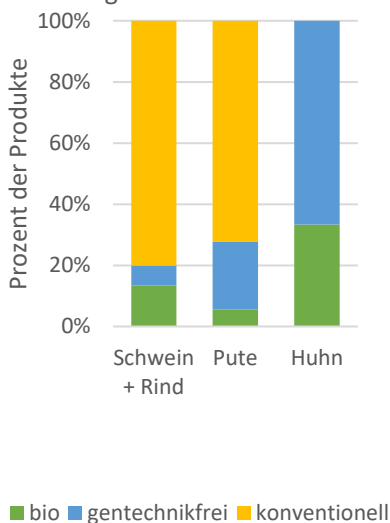
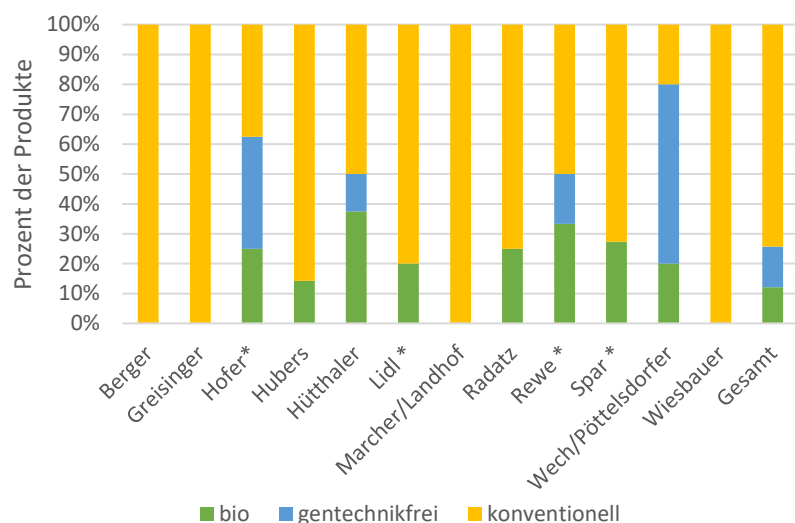


Abb. 5: Anteil bio und gentechnikfrei nach Herstellern



⁴ In der konventionellen Tierhaltung ist die Fütterung mit Gentech-Soja nach wie vor ohne Kennzeichnung am Endprodukt erlaubt. Garantiert gentechnikfrei sind daher nur Bio-Produkte und Produkte mit dem grünen „Ohne Gentechnik hergestellt“-Gütezeichen.

Untersuchung der Inhaltsstoffe

Außerdem hat Greenpeace die Inhaltsstoffen der verschiedenen Extrawürste unter die Lupe genommen. Extrawurst enthält zusätzlich zum Fleisch eine Reihe weiterer Inhaltsstoffe, um Konsistenz, Geschmack und Farbe für KonsumentInnen möglichst ansprechend zu gestalten und eine längere Haltbarkeit zu garantieren. Der Großteil ist gesundheitlich unbedenklich, bei einigen Zusatzstoffen wird von übermäßigem Verzehr abgeraten. Dazu zählen auch Natriumnitrit, rotes Karmin, (Mononatrium-)Glutamat und Phosphate.

Extrawürste werden durchwegs mit **Nitritpökelsalzen** (Natriumnitrit, E250) hergestellt. Das Konservierungsmittel hemmt das Wachstum von Bakterien und ist auch im Bio-Bereich zugelassen. Allerdings dürfen bei Bio-Würsten maximal 80 Milligramm Nitritpökelsalze pro Kilogramm Fleisch verwendet werden – in der konventionellen Produktion ist dagegen mehr als die doppelte Menge erlaubt. Nitrite können den Sauerstofftransport im Blut blockieren und dürfen daher speziell für Kleinkinder nur in geringen Konzentrationen aufgenommen werden.

Den meisten Extrawürsten werden **Farbstoffe** (Echtes Karmin) zugesetzt, um die Würste ansprechender aussehen zu lassen. Der Großteil der Extrawürste aus Schweine- und Rindfleisch enthält Geschmacksverstärker – in der Regel Monoatriumglutamat. Weder Mononatriumglutamat noch Echtes Karmin sind in der biologischen Herstellung zugelassen.

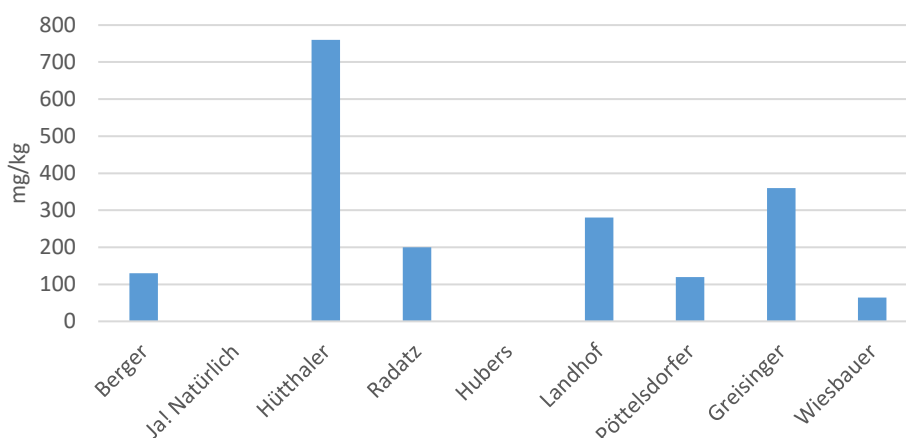
In allen konventionellen Extrawürsten werden **Phosphate** als Stabilisatoren verwendet. Diese sind in der biologischen Herstellung nicht erlaubt. Erhöhte Phosphatkonzentrationen im Blutserum werden mit gesundheitlichen Risiken, insbesondere Herz-Kreislauf-Erkrankungen, in Verbindung gebracht. Zurzeit prüft die Europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) daher die Grenzwerte für Phosphate.

Laboranalyse auf Phosphate

Greenpeace hat in 10 Extrawurst-Proben die Phosphat-Gehalte quantifizieren lassen. Gefunden wurden bei den Proben von konventioneller Wurst Konzentrationen zwischen 64 und 760 mg/kg. Bei der konventionellen Extrawurst wurde lediglich in der von Hubers kein Phosphatgehalt nachgewiesen. Bei Bio-Extrawürsten dürfen generell keine Phosphate eingesetzt werden.

Das Ergebnis für das zehnte Produkt (Pariser von „Zurück zum Ursprung“) ist noch ausständig.

Abb. 6: Diphosphat-Konzentrationen der getesteten Produkte



#	Marke	Name	Tier	Diphosphat	Triphosphat	höhere Polyphosphate
GP-1	Berger	Feine Extra	Schwein	130	<10	<10
GP-2	Ja! Natürlich	Putenextrawurst	Pute	<10	<10	<10
GP-3	Hütthaler	New Lifestyle Puten leichte Extra	Pute	760	<10	<10
GP-4	Radatz	Extra Wurst	Schwein	200	<10	<10
GP-5	Hubers	Puten Extrawurst	Pute	<10	<10	<10
GP-6	Landhof	Extrawurst	Schwein	280	<10	<10
GP-7	Pöttelsdorfer	Puten Extra	Pute	120	<10	<10
GP-8	Greisinger	Extrawurst	Schwein	360	<10	<10
GP-9	Wiesbauer	Spezialaufschnitt	Schwein	64	<10	<10
GP-10	Zurück zum Ursprung	Pariser	Schwein	*)	<10	<10

Konzentrationsangaben in Milligramm Zusatzstoff pro Kilogramm. <10 = unter der Berichtsgrenze von 10 Milligramm pro Kilogramm.

*) Ergebnis noch ausständig.

Phosphate werden in Lebensmitteln wie Schmelzkäse, Backmischungen, Mehl, Desserts und Fleischprodukten wie Extrawurst eingesetzt. Sie verstecken sich hinter den E-Nummern E 338 bis E341, E343 und E450 bis E452. In konventioneller Extrawurst werden Diphosphate, Triphosphate und Polyphosphate (E-Nummern E 450 bis E 452) als Stabilisatoren verwendet. In gebundener Form – zum Beispiel als Rückgrat der DNA – kommen Phosphate auch natürlich in Lebensmitteln vor.

Erhöhte Phosphatkonzentrationen im Blutserum werden mit gesundheitlichen Risiken, insbesondere Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Verbindung gebracht. Zurzeit prüft die Europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) daher die Zulassungen für Phosphate. Unbestätigt ist ein vermuteter Zusammenhang mit Osteoporose und Aufmerksamkeitsdefiziten bzw. Hyperaktivitätsstörungen bei Kindern.

Rechtlich erlaubt ist derzeit in Fleischprodukten wie Extrawurst ein Summengrenzwert von 5 Gramm Phosphat pro Kilo Fleisch. Als tolerierbare tägliche Aufnahmemenge gelten 70 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag – also 4,2 g für einen Erwachsenen mit 60 Kilogramm bzw. knapp 1 Gramm für ein zehnjähriges Kind mit 13,5 Kilogramm. Die maximal tolerierbare Tagesdosis gilt allerdings natürlich für alle Phosphat-Zusatzstoffe in allen Produkten, die an einem Tag konsumiert werden („Akkumulationseffekt“).

Die in den Extrawürsten gefundenen Konzentrationen sind an sich nicht akut gesundheitsschädlich. Allerdings zeigen die Hersteller von Bio-Extrawurst vor, dass es sehr wohl möglich ist Extrawurst ohne Phosphate als Zusatzstoffe herzustellen.

Vom übermäßigen Verzehr von Phosphaten wird abgeraten – was auch für Fleisch an sich gilt: Das österreichische Gesundheitsministerium empfiehlt maximal zwei bis drei Mal pro Woche Fleisch- und Wurstwaren zu essen. Wie auch andere Fleischprodukte enthält Extrawurst viel Cholesterin, Purine und gesättigte Fettsäuren. Besonders Kindern sollten nicht zu viel Fleisch und Wurstwaren zu sich nehmen.⁵ Der weltweite Anstieg des Konsums von Fleisch, Fett und raffiniertem Zucker trägt zur Verbreitung von Fettleibigkeit und chronischen Krankheiten wie Typ-2-Diabetes, aber auch von Herz-

⁵ Bundesministerium für Gesundheit, AGES, 2014;
https://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/4/5/1/CH1048/CMS1212664711223/richtige_ernaehrung_fuer_mein_kind.pdf

Kreislauf-Erkrankungen und Krebs bei.⁶ Auch die Internationale Agentur für Krebsforschung kommt zu dem Ergebnis, das gerade verarbeitetes Fleisch nicht gesund ist. Sie stuft verarbeitetes Fleisch als „für den Menschen krebserregend“ ein.⁷

Theken-Test

Greenpeace hat bei Extrawurst Angebots- und Informationsmängel an Wurst-Theken festgestellt und daher einen verdeckten Theken-Test durchgeföhrt.

Insgesamt wurden die VerkäuferInnen an 20 Wursttheken in ganz Österreich gefragt, ob offene Bio-Extrawurst erhältlich ist. 14 VerkäuferInnen wurden weiter zu den Herstellern der konventionellen Würsten befragt und 12 VerkäuferInnen zu den Inhaltsstoffen der Extrawürste. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die Befragung.

Das Ergebnis: An 90 Prozent der Theken ist keine Bio-Extrawurst erhältlich. Nur in 2 der 20 Fälle gab es an der Theke eine Extrawurst aus biologischer Produktion. Für KonsumentInnen herrscht außerdem wenig Transparenz: In etwa der Hälfte der Fälle konnten an der Theke keine Informationen zum Produkt erfragt werden oder es gab sogar dezidierte Fehlinformationen.

Wursttheke	Befragungen	Bio vorhanden?	keine Info zu Herstellern	keine/falsche Produktinfos
Billa	7	2 ja (Huhn), 5 nein	4x (von 7)	1x (von 4)
Merkur	3	3 nein	1x (von 2)	2x (von 2)
MPreis	1	1 nein	0x (von 0)	1x (von 1)
Spar (1x Gourmet)	5	5 nein	1x (von 4)	0x (von 4)
Unimarkt	1	1 nein	0x (von 0)	0x (von 0)
Radatz	2	2 nein	0x (von 0)	0x (von 0)
Ströbl	1	1 nein	1x (von 1)	1x (von 1)
Summe:	20	2 ja, 18 nein	7 von 14x (50 %) konnte Hersteller nicht genannt werden	4 von 12x (33 %) keine bzw. Fehl-Auskunft zu Inhaltsstoffen

Greenpeace-Empfehlungen

KonsumentInnen rät Greenpeace, zum Wohl der eigenen Gesundheit, aber auch zum Wohl des Planeten, zu einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung, mit viel Obst, Gemüse sowie Hülsenfrüchten und maximal etwa 300 Gramm Fleisch pro Woche. Wenn Fleisch oder Wurst konsumiert wird, dann am besten aus biologischer Herstellung. Greenpeace empfiehlt, dabei auf österreichische Bio-Siegel zu achten, da diese, wie Greenpeace in einer Untersuchung festgestellt hat, besonders vertrauenswürdig sind.

Mehr Informationen dazu im [Gütezeichen-Guide von Greenpeace in Österreich](#).

Mehr Informationen zum Thema Fleischkonsum und Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit im [Greenpeace-Report „Weniger ist mehr“](#).

⁶ Vgl. Greenpeace Report (2018): [Weniger ist mehr](#). Weniger Fleisch für ein besseres Leben und einen gesünderen Planeten.

⁷ IARC (Internationale Krebsforschungsagentur) https://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf