



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009310014_0001

Der Appetit der Deutschen auf Würstchen ist groß. Doch wie ist es um die Qualität der Fleischprodukte bestellt? Foto: Stiftung Warentest/News-Reporter.NET/

Die Besten kommen aus dem Glas

Ob kalt beim Picknick, warm in Suppen oder zu Gemüsegerichten – der Appetit auf Würstchen ist groß. 60 Stück gönnt sich der Durchschnittsdeutsche im Jahr, am liebsten isst er Wiener Würstchen. Stiftung Warentest hat für die August-Ausgabe der Zeitschrift test 20 Marken Wiener Würstchen aus dem Kühlregal, aus dem Glas und von der Theke untersucht. Nur acht Produkte sind gut, zwei sogar mangelhaft.

Bei den mangelhaften Würstchen von Plus strömte ein unangenehmer Geruch nach Scheuermittel aus der Verpackung, sie waren von einem schmierigen Film überzogen und schmeckten stark säuerlich. Die ebenfalls mangelhaften Alnatura-Würstchen schmeckten leicht dumpf und ebenfalls säuerlich und enthielten zudem noch Enterobakterien, die auf Hygienemängel hinweisen.

Bei den Würstchen von Meica konnten die Tester wiederverarbeitetes Brät vereinzelt mit Darm nachweisen. Bei Spitzenware muss dieser aber vollständig entfernt werden. Da das Etikett höchste Qualität verspricht, hätte das nicht passieren dürfen. Insgesamt lautet das Urteil ausreichend, ebenso wie für die Wiener von Zimbo, Aldi (Nord) und Netto Supermarkt/Müritzer, die viele Milchsäurebakterien enthielten.

Erfreulich: Egal ob Spitzen-, Delikatess- oder einfache Qualität – im Test boten alle Wiener Würstchen mehr hochwertiges Muskelfleisch als vorgeschrieben und bei keinem Produkt im Test verwursten die Hersteller verbotenes Gewebe aus dem zentralen Nervensystem oder Separatorenfleisch. Die zwei besten Erzeugnisse kommen von Böklunder und Halberstädter aus dem Glas. Es gibt auch gute Ware aus Kühlregal und Theke. Der ausführliche Test findet sich in der August-Ausgabe der Zeitschrift test und im Internet unter www.test.de/wuerstchen. (News-Reporter.NET/SV)