



Cervelats: Besser heiss essen als kalt

Jede vierte Wurst war unappetitlich

Viele Leute essen Cervelats gerne kalt. Bei der Produktion ist deshalb eine gute Hygiene nötig. Der K-Tipp-Test zeigt aber: Fünf von zwanzig Würsten überschritten die zulässige Gesamtkeimzahl. Sie enthielten zu viele Bakterien, Hefekeime oder Schimmelpilze.

Ein durchschnittlicher Schweizer isst pro Jahr rund zwölf Cervelats. Das geht aus der Statistik des Bundesamts für Landwirtschaft hervor. Sie

sagt nichts darüber aus, ob die Würste kalt oder warm gegessen werden.

Nach dem K-Tipp-Test ist klar: Die Würste grillieren ist sicherer als sie für einen

Wurstsalat zu verwenden. Denn jeder vierte Cervelat in den Läden enthält zu viele Keime. Laut der Hygieneverordnung dürfen Cervelats beim Verkauf nicht mehr als 5 Millionen Keime pro Gramm aufweisen. Wird dieser Richtwert überschritten, ist die Ware minderwertig.

In den «Familienpreis Cervelats» von Volg wies das Labor 28 Millionen Kei-

me pro Gramm nach. Die «Riesen-Cervelats» IP Suisse aus der Migros enthielten mit 44 Millionen noch mehr Bakterien pro Gramm. Die Produkte überschritten den Richtwert somit um das Fünf- respektive Achtfache.

Erfreulich ist immerhin, dass das Labor in keinem Cervelat krankheitserregende Bakterien wie Salmonellen oder Darmbakterien

fand (siehe Kasten «So wurde getestet»).

Würste von Coop und Lidl am besten

Das Testlabor untersuchte auch die Fleischqualität. Und kam zu einem überraschenden Ergebnis: Die geprüften Cervelats enthielten durchschnittlich mehr Muskelfleisch als die Bratwürste des letzten K-Tipp-

Tests vor drei Jahren (K-Tipp 7/2019).

Die beste Qualität aller getesteten 20 Würste wiesen die «Cervelas -70% Fett» von Coop Qualität & Prix auf. Sie schnitten auch wegen ihres tiefen Fettgehalts von 8,6 Gramm pro Cervelat besonders gut ab. Zum Vergleich: Der durchschnittliche Fettgehalt aller untersuchten Würste lag bei 20 Gramm. Am fettigsten waren die «Cervelats» von Manor mit 26,4 Gramm. Damit überschritten sie sogar den empfohlenen Maximalgehalt des Schweizer Fleisch-Fachverbandes.

Das Labor untersuchte zudem den Anteil an minderwertigen Zutaten in den Würsten. Dazu zählen Sehnen, Bänder, Muskelhüllen

und Häute. Der Testsieger von Coop schnitt auch bei diesem Kriterium am besten ab. Am meisten Bindegewebe hatte es im «St. Galler Stumpfen» von Coop Qualität & Prix.

Die Migros schreibt, dass sie davon ausgehe, dass die Kühlkette unterbrochen worden sei. Coop und Volg teilen mit, dass man in eigenen Tests die gesetzlichen Vorgaben immer eingehalten habe. Volg schreibt weiter, dass man von einem bedauerlichen Einzelfall ausgehe, aber Massnahmen einleiten werde. Lidl will die Resultate mit dem Lieferanten besprechen. Manor sagt, dass der höhere Fettgehalt zu mehr Geschmack und Saftigkeit führe. Man habe auch Cervelats mit weniger

Fett im Angebot. Laut Denner sind die «Riesen-Cervelats» nicht mehr erhältlich, man habe den Lieferanten gewechselt.

Die wichtigsten Tipps fürs Grillieren

- Das Grillgut nie direkt über die Glut legen. Wenn Fett in die Glut tropft, können sich krebserregende Stoffe bilden, die über den Rauch ins Fleisch gelangen. Verhindern lässt sich dies mit Alufolie oder Aluschalen. Ein Test des «Gesundheitstipp» zeigte, dass von Aluschalen kaum Aluminium ins Essen übergeht («Gesundheitstipp» 7/2019).
- Fleisch nie anbrennen lassen. Denn sonst können krebserregende Substan-

zen entstehen. Falls doch einmal etwas anbrennt, sollte man die verkohlten Stellen wegschneiden.

- Rohes Fleisch oder Fisch vor dem Grillieren nicht an der Wärme stehen lassen. Bei Wärme vermehren sich Bakterien sehr schnell.
- Geflügelfleisch, Würste und Hamburger immer vollständig durchbraten.
- Vorsicht ist bei Poulet angebracht. Im letzten K-Tipp-Test enthielten 14 von 30 Pouletprodukten antibiotikaresistente Keime – und 9 durchfallerregende Campylobacter (K-Tipp 8/2021).
- Lebensmittel sollten nicht mit rohem Fleisch in Kontakt kommen. Auch nicht via Rüstbrett oder -messer.

Lukas Bertschi



Aluschalen: Verhindern, dass



	Coop Qualität & Prix	Maestade	Uelihof	Coop Qualität & Prix	Denner	Alpina	Agri Natura	Denner	Coop Naturafarm
Bezeichnung	Cervelats -70% Fett	Cervelats	Cervelats	Cervelats	Cervelats	Cervelats	St. Galler Stumpfen	Riesen-cervelats	Cervelats
Inhalt in Gramm	200	200	100	200	200	200	260	390	200
Anzahl	2	2	1	2	2	2	2	3	2
Herkunft Fleisch	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz, Deutschland	Schweiz
Eingekauft bei	Coop	Lidl	Alnatura	Coop	Denner	Aldi	Volg	Denner	Coop
Bezahlter Preis in Franken	3.10	1.95	3.10	2.35	2.40	1.95	4.40	3.10	2.75
Preis pro Stück in Franken	1.55	-.98	3.10	1.18	1.20	-.98	2.20	1.03	1.38
Muskelfleisch	30% ¹ 6	5	5,2	5,1	5,7	5,2	5,1	4,8	4,9
Bindegewebe	30% ¹ 6	5,6	5,3	5,1	5,1	5,1	4,8	5,2	4,9
Gesamtfettgehalt	20% ¹ 6	5	5	5	5,5	5	4,5	4,5	4,5
Wassergehalt	20% ¹ 4	5	5	5	4	4,5	5,5	5	5,5
Abzug Gesamtkeimzahl ³	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gesamtnote	5,6	5,2	5,2	5,1	5,1	5	5	4,9	4,9
Gesamturteil	Sehr gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut

Notenskala: 5,5 bis 6 = sehr gut 4,8 bis 5,4 = gut 4,0 bis 4,7 = genügend 2,5 bis 3,9 = ungenügend unter 2,5 = schlecht ¹ Gewichtung der Hauptkriterien ² Wenn eine Teilnote ungenügend ist, g



ISTOCK

Fett in die Glut tropft

So wurde getestet

Ein auf Lebensmittel spezialisiertes Labor prüfte für den K-Tipp 20 Cervelats auf folgende Punkte:

- Fleischqualität:** Die Experten ermittelten jeweils den Gehalt an Fett, Wasser und Bindegewebe. Den Anteil an hochwertigem Muskelfleisch stellte das Labor fest, indem es vom gemessenen Gesamtproteingehalt den Gehalt an Bindegewebeeiweiss abzog und so die Menge an hochwertigem Muskeleiweiss erkannte.
- Gesamtkeimzahl:** Sie gibt an, wie viele aerobe mesophile Keime ein Produkt enthält. Das sind Bakterien, Hefekeime oder Schimmelpilze. Eine erhöhte Zahl ist in der Regel eine Folge von ungenügender Kühlung oder unsauberer Produktion. Laut der Hygieneverordnung

sollten Cervelats beim Verkauf nicht mehr als 5 Millionen Keime pro Gramm aufweisen. Wird dieser Wert übertroffen, gilt die Ware als minderwertig oder verdorben.

- Risikante Keime:** Das Labor untersuchte die Würste auch auf konkrete Bakterienarten. Diese Keime konnten in keinem Produkt nachgewiesen werden:
 - Enterobakterien:** Sie kommen unter anderem im Darm von Tieren und Menschen vor. Bei empfindlichen Leuten können sie Durchfall oder Übelkeit auslösen.
 - Staphylokokken und Salmonellen:** Diese Bakterien können zu Übelkeit, Durchfall oder Kopfschmerzen führen.
 - Clostridium perfringens:** Diese Keime sind eine der Hauptursachen für Lebensmittelvergiftungen.



Migros Bio	Nature Suisse	M-Budget	Bell	Minnig am Bachtel	Manor	M-Classic	Maestade	Coop Qualité & Prix	Migros IP Suisse	Volg
Cervelats	Cervelats	Cervelats	Coop Naturafarm Riesen Cervelats	Servelat echt schweizerisch	Cervelats	Cervelats	Terra Natura Cervelats	St. Galler Stumpfen	Riesen-Cervelats	Familienpreis Cervelats
200	300	500	300	200	500	200	200	280	340	400
2	3	5	2	2	5	2	2	2	2	4
Schweiz	Schweiz	Schweiz, Uruguay	Schweiz	Schweiz	Schweiz, Deutschland, Österreich	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Schweiz, Deutschland
Migros	Aldi	Migros	Coop	Spar	Manor	Migros	Lidl	Coop	Migros	Volg
7.90	3.49	7.90	4.75	4.10	3.95	3.90	2.39	6.26	3.95	4.20
3.95	1.16	1.58	2.38	2.05	-0.79	1.95	1.20	3.13	1.98	1.05
4,7	4,6	4,9	4,8	4,6	5,1	5,1	4,9	5,1	5,1	5,1
5,1	5,1	4,8	4,9	4,8	5,1	5,1	5,5	4,7	5,2	4,8
4,5	5	4,5	4,5	5	3,5	4,5	5	4,5	4,5	4,5
5,5	4,5	5	5	4	6	5,5	4,5	5,5	5,5	5
-	-	-	-	-	-	1,5	1,5	1,5	2	2
4,9	4,8	4,8	4,8	4,6	4,5²	3,6	3,5	3,4	3,1	2,9
Gut	Gut	Gut	Gut	Genügend	Genügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend

DOMINIQUE SCHÜTZ

ibt es zusätzlich eine halbe Note Abzug 3 Bei Überschreitung des Richtwerts 1,5 Noten Abzug, bei fünffacher und höherer Überschreitung 2 Noten Abzug.