

Nix Gscheites unter der Panier

Um Ihr Geld bekommen sie viel Panier und kaum hochwertiges Fleisch, das selten aus heimischer Produktion stammt. Unter den Testverlierern sind bekannte Namen.

Natürlich lassen sich Hühner-Nuggets auch in Eigenregie herstellen: Hühnerbrust in Stücke schneiden und würzen, in Mehl wälzen, durch gesprudelttes Ei ziehen, mit Semmelbröseln panieren, in der Pfanne herausbacken, fertig. Vor allem Kinder greifen bei den mundgerechten Happen gerne zu.

Essen auf die Schnelle

Viel flotter geht es natürlich mit tiefgekühlten, bereits panierten Hühner-Nuggets aus dem Supermarkt. Einfach aus der Verpackung nehmen, im Backrohr oder in der Pfanne garen, und schon kann gegessen werden. Aber wie ist es um die Qualität der vorgefertigten Hühner-Nuggets bestellt? Welche Art Fleisch steckt unter der Panade? Und woher stammt es? Zu welchem Anteil bestehen Hühnernuggets aus Fleisch, zu

welchem aus Panade? Wie ist ihr Nährwert? Wir kauften für unseren Test in Supermärkten, bei Diskontern und in einem Bio-Markt tiefgekühlte Hühner-Nuggets ein. Schließlich hatten wir zwölf verschiedene Produkte erstanden; eines davon (Le Picoreur) stammte aus biologischer Landwirtschaft.

Die Preisunterschiede waren enorm. Am teuersten kam das Bio-Produkt: Umgerechnet auf ein Kilo betrug der Preis 23 Euro. Für Nuggets aus konventioneller Landwirtschaft zahlten wir zwischen 3,98 Euro/Kilogramm (Gutknecht Hähnchen Nuggets, Chikken Nuggets von Hofer) und 10,76 Euro/Kilogramm (Spar, Hubers).

Hofer bot Chicken-Nuggets in zwei Packungsgrößen an, nämlich 500 und 750 Gramm. Auf beiden Beuteln stand in großen Lettern nur „Chicken Nuggets“. Ein Markenname war nicht angeführt. Deshalb steht in unserer

Tabelle auf Seite 12 in der Spalte „Marke/Erhältlich bei“ als Bezeichnung nur „Hofer“. Ähnliches gilt für Penny und Lidl.

Auffallend auch: Die Chicken-Nuggets der 750-Gramm-Packung waren umgerechnet auf ein Kilo deutlich teurer (5,19 Euro) als jene in der 500-Gramm-Packung (3,98 Euro). Aus den Zutatenlisten ging obendrein hervor, dass in den Beuteln Hühner-Nuggets mit unterschiedlichen Rezepturen steckten. Und auch das Hühnerfleisch stammte laut Anbieter aus zwei verschiedenen Ländern. Fazit: Hühner-Nuggets sind nicht gleich Hühner-Nuggets, selbst wenn sie sich auf den ersten Blick nur beim Verpackungsgewicht unterscheiden.

Überwiegend Formfleisch

Chicken-Nuggets können aus Fleischstücken oder aus Formfleisch hergestellt werden; meistens sind sie aus Formfleisch erzeugt. Was genau darunter zu verstehen ist, das ist in den einzelnen EU-Ländern unterschiedlich geregelt. Für in Österreich hergestelltes Formfleisch gelten die Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches. Demnach ist Formfleisch eine Fleischzubereitung, die aus geschnittenem Muskelfleisch und dem natürlichen Anteil an Geflügelhaut hergestellt ist: Etwa haselnussgroße Fleischstücke werden mit Kochsalz versetzt, gewürzt, mechanisch bearbeitet (gemengt, getumbelt) und in Form gepresst.

In Deutschland sind die Vorgaben anders. Hier gilt unter anderem, dass die bei der Formfleischherstellung entstehende brätähnliche Substanz zu maximal 10 Prozent in Geflügelfleischprodukten enthalten sein darf. Liegt der Anteil über 10 Prozent, handelt es sich um ein „Aliud“ – also weder Fleisch noch Formfleisch, sondern „etwas anderes“. Ein Aliud muss in Deutsch-

Foto: Alend/Shutterstock.com



land deutlich deklariert sein; in Österreich aber nicht!

Nach EU-Recht ist Formfleisch in der Zutatenliste mit dem Hinweis „aus Fleischstücken zusammenfügt“ zu kennzeichnen. Nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch ist es mit der Angabe „aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt“ oder einem sinnentsprechenden Hinweis zu deklarieren.

Und wie ist die Fleischqualität der getesteten Chicken-Nuggets? Drei Produkte (Jeden Tag, Spar, Gutknecht) bestanden überwiegend aus Skelettmuskulatur, ihre Fleischqualität wurde daher mit „sehr gut“ beurteilt. Produkte, deren Anteil an feinporiger Substanz über 50 Prozent ausmachte, kassierten ein „weniger zufriedenstellend“. Feinporig heißt, dass das Fleisch so stark zerkleinert wurde, dass ein Muskel nicht mehr zu erkennen war. Und Produkte mit überwiegend feinporiger Struktur sowie einer Kennzeichnung, in der nicht deutlich auf die starke Zerkleinerung hingewiesen wurde, werteten wir beim Prüfpunkt „Fleischqualität und Auslobung“ auf „nicht zufriedenstellend“ ab. Ganz anders fielen dagegen die Ergebnisse beim Schädlingsbekämpfungsmittel Fipronil aus. Aufgrund des gewaltigen Lebensmittelkandals im Vorjahr wegen mit Fipronil belasteten Eiern und Eiprodukten hatten wir dieses Insektizid natürlich ebenfalls auf dem Radar. Erfreulicherweise konnte der Schadstoff in keiner Probe nachgewiesen werden.

VKI-TIPPS

Geformt und gehaltvoll. Die meisten Hühner-Nuggets bestehen aus Formfleisch und haben mit einem panierten Filet nichts gemeinsam. Der hohe Panadeanteil macht sie außerdem zu einem relativ üppigen Essen.

Weit gereist. Die Hühner für Chicken-Nuggets werden in diversen Ländern eingekauft und stammen überwiegend aus Großbetrieben. Gesünder und nachhaltiger ist man mit Bio-Hendelfleisch aus der Region dran.

Tierhaltung. In Österreich sind die Vorgaben für das Aufziehen von Masthühnern auch bei konventioneller Landwirtschaft strenger als in anderen europäischen Ländern. Dadurch wird das Fleisch aber auch teurer. Für Hühner aus biologischer Landwirtschaft gelten noch strengere Bestimmungen.

Die Panade der getesteten Chicken-Nuggets ist recht ähnlich zusammengesetzt, die Produkte von Lidl und Iglo ausgenommen. Iglo verwendet ein Mehl, das mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert ist, Lidl setzt Backtriebmittel ein.

Erstausnehmend unterschiedlich ist, wie viel Panier man mit den einzelnen Nuggets verspeist. Den mit Abstand geringsten Panadeanteil fanden wir bei den Jeden Tag Hähnchen-Nuggets. Hier betrug der Anteil an Panier nur 27 Prozent. Am anderen Ende der Skala: Insgesamt sieben Produkte (darunter auch die teuren Le Picoreur Bio Chicken Nuggets) mit einem Panadeanteil von über 40 Prozent!

Wie ist es um den Nährwert – genauer: um den Fett- und Salzgehalt – bestellt? Bei einer Bewertung nach dem britischen Ampelsystem liegt der Fett- und Salzgehalt der meisten Produkte im mittleren Bereich. Die Ampel steht hier also auf Gelb. Nur bei Jeden Tag Hähnchen-Nuggets, dem Produkt mit dem geringsten Panadeanteil, ist der Fettgehalt im grünen Bereich. Bei Gutknecht Hähnchen Nuggets dagegen hatte der Hersteller ordentlich ins Salzfass gegriffen, hier steht die Ampel auf Rot.

Aus der Pfanne schmeckte besser

Natürlich wollten wir auch wissen, wie die Hühner-Nuggets schmecken. Wir bereiteten sie, wie in den Zubereitungsanleitungen angegeben, im Rohr bzw. in der Pfanne zu. Bei Jeden Tag Hähnchen-Nuggets gab es keine Zubereitungsanleitung für das Backrohr, sie wurden daher nur in der Pfanne gegart.

Unseren Verkostern schmeckten die in der Pfanne gebratenen Proben generell etwas besser als jene aus dem Backrohr. Am besten schnitten bei den Testern die Nuggets von S-Budget, Iglo, Spar, Jeden Tag sowie die beiden Produkte von Hofer ab.

Ausgerechnet unser einziges Bio-Produkt, Le Picoreur, stürzte bei der Verkostung ab und kassierte sowohl beim Aussehen als auch beim Geschmack wenig schmeichelhafte Kommentare.

Woher stammt eigentlich das Fleisch, das unter der Panade steckt? Auf den Packungen wird das nur selten angegeben. Wir fragten daher bei den Herstellern nach und baten um Information, in welchem Land die in der untersuchten Produktcharge verarbeiteten Hühner geboren, gemästet, geschlachtet und in welchem Land die Nuggets produziert wurden. Die Hersteller nannten diverse europäische Länder. Anders als bei unserem letzten Hühner-Nuggets-Test (KONSUMENT 9/2011) wurde diesmal

Brasilien, der weltweit bedeutendste Geflügelexporteur, nicht angeführt.

Kaum aus Österreich

Die Angaben der Hersteller wurden im Labor mit der Isotopenanalyse überprüft. Hier ist die Wissenschaft mittlerweile sehr weit gekommen. Denn selbst bei verarbeiteten Lebensmitteln kann die Herkunft der Zutaten über Isotope eingegrenzt werden.

Die Analyse ergab, dass die Informationen der Hersteller stimmten. Daher wurden alle Proben beim Prüfpunkt „Herkunft“ als tadellos beurteilt. Doch dass in ein und demselben Produkt Hühner aus bis zu drei verschiedenen Ländern verarbeitet sein können, hätten wir nicht erwartet. Die meisten Nuggets stammen aus großen Unternehmen. Bis sie bei uns im Supermarktregal landen, haben sie in der Regel schon weite Strecken zurückgelegt.

Hühner aus österreichischer Haltung stecken nur in den Chicken-Nuggets von Spar bzw. Hubers. Darauf wird auf den Packungen mit der Angabe „100 % österreichisches Hühnerbrustfleisch“ auch deutlich hingewiesen. Diese beiden Produkte sind mit je 10,76 Euro pro Kilo zugleich die teuersten Nuggets aus konventioneller Landwirtschaft im Test. Bei Spar S-Budget (5,19 Euro/Kilogramm) ist „hergestellt in Österreich“ auf der Packung ausgelobt; die Hühner stammen allerdings aus Italien.

Ich wollt', ich wär' kein Huhn

Unter welchen Bedingungen werden die Hühner gehalten? Zentrales Beurteilungskriterium ist hier die sogenannte Besatzdichte. Darunter versteht man das maximale Tiergewicht pro Quadratmeter in einem Betrieb. In Österreich ist die maximale Besatzdichte bei Masthühnern in konven-

MEHR ZUM THEMA

Im Test: 12 Packungen tiefgekühlte Hühner-Nuggets, darunter ein Bio-Produkt, die in Supermärkten, bei Diskontern und in Bio-Läden eingekauft wurden. Alle Produkte wurden auf ihren Fett- und Salzgehalt untersucht und der Anteil an Panade wurde ermittelt. Neben der Untersuchung der Proben auf Fipronil, ein Schädlingsbekämpfungsmittel, wurde auch die Fleischqualität und die angegebene Herkunft des Geflügelfleisches sowie die Kennzeichnung der Nuggets überprüft. Die Bewertung für Tierwohl & Ethik erfolgte auf Basis von Platzangebot, Auslauf, Futter und publizierten Qualitätszertifikaten. Abschließend wurde jedes Produkt gemäß den Hinweisen auf den Verpackungen zubereitet und verkostet. Registrierte Abonnenten finden die ausführlichen Testkriterien unter www.konsument.at/huehnerguggets032018.

Dieser Test wurde im Rahmen des Projekts SUPPLY CHA!NGE (www.supplychainge.org) mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union (EU) vom Verein für Konsumenteninformation (VKI) sowie von GLOBAL 2000 und Südwind durchgeführt. Die Inhalte geben die Ansicht der Projektträger wieder und stellen somit in keiner Weise die offizielle Meinung der EU dar.



1



2



3



4



5



7



8



9



10



11

Testergebnisse Hühner-Nuggets

bei gleicher Punktezahl Reihung nach Preis/kg in €



Preis/kg in €

Abbildungsnummer

Abbildungsnummer	Marke / Erhältlich bei	Bezeichnung	Preis/kg in €	TESTURTEIL Erreichte von 100 Prozentpunkten	ANTEIL PANADE		FETT UND SALZ		INSEKTIZID FIPRONIL	
					Anteil in %	Anteil in %	Gesamtfett in g/100 g	Salz in g pro 100 g		
1	Jeden Tag / Unimarkt	Hähnchen-Nuggets	5,38	gut (73)	++	27	+	0,7	1,0	++
2	Spar / Interspar	Chicken Nuggets	10,76	gut (62)	o	39	o	9,9	1,2	++
3	Hubers / Merkur	Chicken Nuggets	10,76	durchschnittlich (52)	o	39	o	9,9	0,9	++
4	Gutknecht / Lidl	Hähnchen Nuggets	3,98	durchschnittlich (48)	--	44	-	9,5	1,6	++
5	Penny	Hühner Nuggets	3,99	durchschnittlich (44)	o	38	o	12,5	1,1	++
6	Hofer	Chicken Nuggets	5,19	durchschnittlich (44)	--	42	o	8,1	1,3	++
7	Lidl	12 Chicken Nuggets	6,63	durchschnittlich (43)	o	40	o	14,2	1,4	++
8	Le Picoreur / Basic, denn's	Bio Chicken Nuggets	23,-	durchschnittlich (40)	--	41	o	12,9	1,0	++
9	Hofer	Chicken Nuggets	3,98	weniger zufriedenstellend (20)	--	41	o	7,0	1,0	++
10	Clever / Billa, Merkur	Hühner-Nuggets	5,19	weniger zufriedenstellend (20)	--	41	o	13,5	1,1	++
11	S-Budget / Interspar	Chicken Nuggets	5,19	weniger zufriedenstellend (20)	--	44	o	6,1	1,3	++
12	Iglo / Billa, Merkur	30 Hühner Nuggets	9,58	weniger zufriedenstellend (20)	--	44	o	10,1	0,9	++

Foto: Binh Thanh Bai/Shutterstock.com



Da gackert kein Huhn

Dass Hühner-Nuggets aus der Supermarkt-Tiefkühltruhe nichts mit einem Backendl im Miniformat zu tun haben, sagt der Hausverstand. Beim Blick in die Zutatenlisten wird einem trotzdem schwindlig. In vielen Produkten steckt Zucker (Dextrose, Maltose, Glukosesirup). Für den Geschmack sorgen Hefe und Gewürze. Und manchmal findet sich auch Zitronenpulver unter den Zutaten.

Obwohl Huhn draufsteht, wird nicht zu knapp Panier verkauft. Unter dieser meist fettigen Hülle versteckt sich nur selten Muskelfleisch. Was hauptsächlich in die typische Nugget-Form gepresst wird, ist bis zur Unkenntlichkeit zerkleinertes Fleisch, das optisch einer für die Wurstproduktion verwendeten Brätmasse gleicht. Einige unserer untersuchten Produkte waren so feinporig, dass sie in Deutschland nur mit einer anderen Kennzeichnung hätten verkauft werden dürfen.

Je mieser die Fleischqualität, desto vollmundiger die Werbesprüche: „Die Clever Hühner-Nuggets aus feinem Hühnerfilet in goldgelber Panade schmecken herrlich zart und knusprig zugleich und sind schnell zubereitet.“ Unsere Tester riss das Produkt eher nicht vom Hocker, wie das Verkostungsurteil zeigt. Für einige rochen die Happen sogar nach Chemie. Und bei den Chicken Nuggets von S-Budget kann von „100 % Hühnerbrustfleisch“ keine Rede sein – in ihnen steckt Hühnerfleisch mit Wasserzusatz.



tioneller Landwirtschaft mit 30 Kilogramm pro Quadratmeter festgelegt. EU-weit gelten als maximale Besatzdichte 42 Kilo pro Quadratmeter. Bei einem Mastendgewicht von 1,5 Kilo entspricht das einem Platzangebot von einem Quadratmeter für 28 Hühner bzw. pro Huhn der Fläche eines DIN-A5-Blattes. Das ist noch weniger Platz, als einem Huhn in der Käfighaltung zugestanden wird. Bio-Betriebe haben wesentlich strengere Vorgaben bei der Besatzdichte pro Quadratmeter Stallfläche. Außerdem gibt es für die Tiere zusätzlich Auslaufflächen im Freien. Klar, dass so erzeugtes Fleisch teurer kommt. Die Hühner für Le Picoreur Bio Chicken Nuggets wurden in Auslaufhaltung und bei maximal 21 Kilo pro Quadratmeter Stallfläche gezogen. Le Picoreur erzielte beim Prüfpunkt „Tierwohl & Ethik“ daher die Bestnote. Schade, dass die Nuggets bei der Verkostung Schlusslicht waren.



Auf Produkte mit KONSUMENT-Testplakette können Sie sich verlassen. www.konsument.at/testplakette

Zeichenerklärung:

- 1) gemästet und geschlachtet in ...
- 2) unauffällig hinsichtlich deklarierter Herkunft
- 3) führt zur Abwertung

AT = Österreich, DE = Deutschland, ES = Spanien, FR = Frankreich, HR = Kroatien, IT = Italien, NL = Niederlande, SI = Slowenien

Beurteilungsnoten: sehr gut (+ +), gut (+), durchschnittlich (o), weniger zufriedenstellend (-), nicht zufriedenstellend (- -)

...für ANTEIL PANADE: sehr niedrig (+ +), niedrig (+), durchschnittlich (o), hoch (-), sehr hoch (- -)

...für INSEKTIZID FIPRONIL: nicht nachweisbar (+ +), nachweisbar (- -)

...für HERKUNFT: entspricht den Angaben (+ +), entspricht nicht den Angaben (- -)

...für KENNZEICHNUNG: entspricht (+ +), entspricht nicht (- -)

Prozentangaben = Anteil am Endurteil

Preise: Dezember 2017



Ihre Meinung ist mir wichtig!

Elisabeth Spanlang

Redakteurin

espanlang@konsument.at

FLEISCHQUALITÄT UND AUSLÖBUNG		HERKUNFT		Fleischherkunft lt. Anbieterbefragung ¹⁾		Herkunft laut Isotopenanalyse		TIERWOHL & ETHIK		KENNZEICHNUNG		VERKOSTUNG	
25 %		5 %						10 %		5 %		15 %	
++	++	DE	2)	--	++	+							
++	++	AT	2)	-	++	+							
o	++	AT	2)	-	++	o							
++	++	NL, DE	2)	--	++	o							
-	++	NL, FR, ES	2)	--	++	o							
o	++	SI	2)	--	++	+							
-	++	DE	2)	--	++	o							
-	++	FR	2)	++	--	-							
- ³⁾	++	HR	2)	--	++	+							
- ³⁾	++	NL, FR, ES	2)	--	++	o							
- ³⁾	++	IT	2)	--	++	+							
- ³⁾	++	DE	2)	-	++	+							