



TEST

ERDBEER- FRUCHTAUFSTRICHE UND -KONFITÜREN

ÖKO*TEST

RATGEBER

1

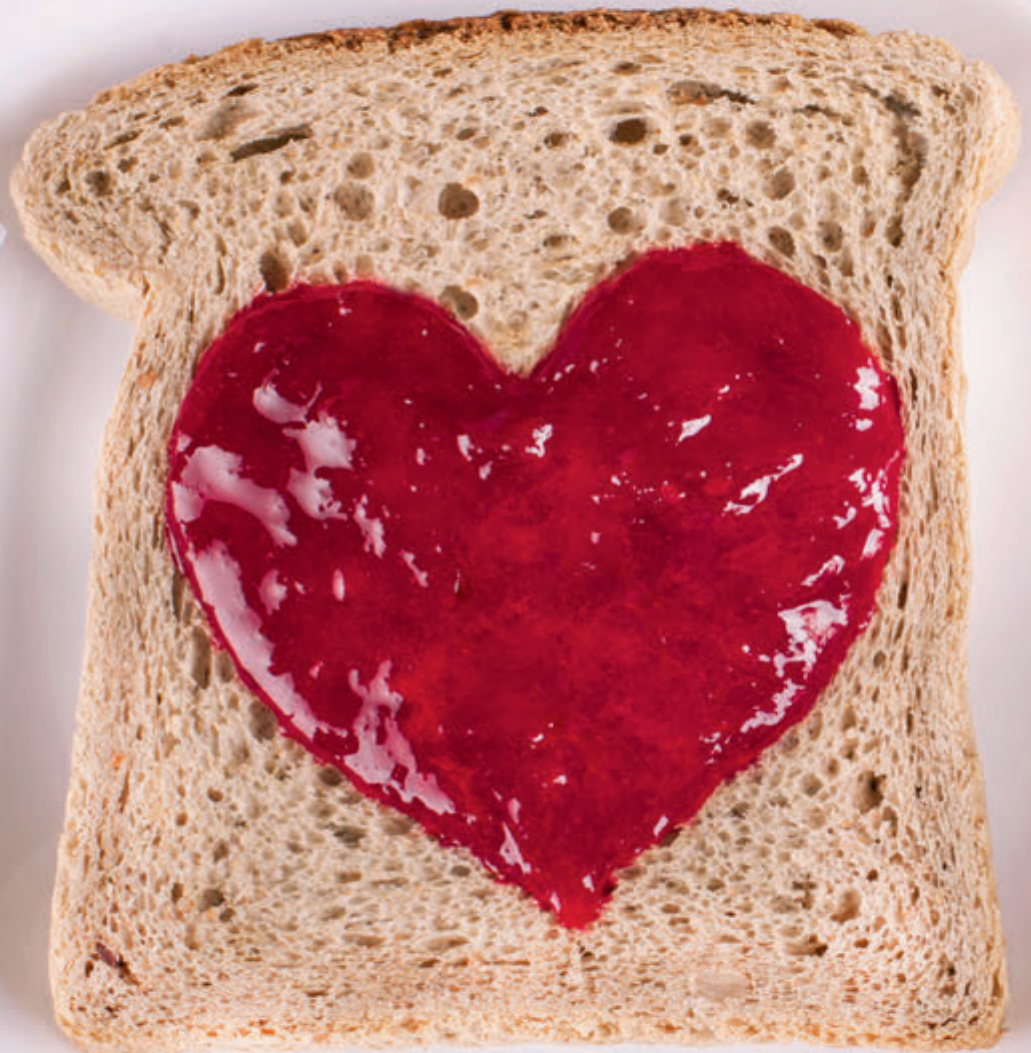
Die Testergebnisse zeigen:
Mit Bio-Fruchtaufstrichen
nehmen Sie weniger
Pestizide zu sich.

2

Zucker bleibt Zucker: Auch
Agavendicksaft und
Saftkonzentrate sind als
Süßungsmittel nicht bes-
ser als normaler Zucker.

3

Wenn Sie besonders viel
Frucht möchten, werden
Sie eher bei Produkten mit
der Bezeichnung Frucht-
aufstrich fündig.



Schade, Marmelade

Lecker, frei von Pestiziden und mit hohem Fruchtanteil:
Das sind fünf „sehr gute“ Fruchtaufstriche im Test.
Die selbsternannte „Nummer 1“ landet dagegen hinten.

TEST: HANH NGUYEN TEXT: MEIKE RIX





Der Geschmack von Erdbeermarmelade auf Brötchen, Croissant oder Toast – für viele gehört das zu einem guten Frühstück einfach dazu. Dabei gibt es Erdbeermarmelade theoretisch gar nicht. Wie Anbieter ihre in Zucker eingekochten Früchte nennen dürfen, ist gesetzlich per Konfitürenverordnung geregelt. Marmeladen sind demnach nur Zubereitungen aus Zitrusfrüchten. Der allgemeine Sprachgebrauch ist ein anderer. Die meisten Menschen sprechen am Frühstückstisch von Erdbeermarmelade.

Welche Marmelade soll es sein? Für unseren Test haben wir 20 Sorten „Erdbeermarmelade“ ausgewählt, davon zwölf Erdbeer-Fruchtaufstriche und acht Erdbeer-Konfitüren. Laut Verordnung müssen Konfitüren mindestens 55 Prozent Zucker enthalten. Für Produkte, die Fruchtaufstrich heißen, gibt es keine solche Vorgabe, sie haben oft höhere Fruchtanteile.

Egal wie sie heißen: Die Fruchtmassen sollen schmecken und frei von Schadstoffen sein. Das haben wir in spezialisierten Laboren analysieren lassen.

Testergebnis: gut durchgerührt

Fast die Hälfte der Produkte im Test können wir mit „sehr guten“ und „guten“ Gesamturteilen empfehlen. Viele schneiden mittelmäßig ab. Ausgerechnet der Fruchtaufstrich der bekannten Marke *Schwartau* zählt nicht dazu. „Deutschlands Nr. 1“, wie der Hersteller die Fruchtaufstrichmarke auf der Verpackung bewirbt: In unserem Test landet sie mit „ausreichend“ auf einem der hinteren Plätze.

Pestizide im Glas

Mit Ausnahme der *Landliebe Konfitüre Erdbeeren* hat das Labor in allen konventionellen Konfitüren und Fruchtaufstrichen Spuren von mindestens einem Pestizid

TRICK 17

Fruchtig schlemmen zuckerfrei



Wenn Sie frische Erdbeeren im Haus haben, sollten Sie es ausprobieren: Ein paar Früchte waschen und halbieren. **Eine Brötchenhälfte mit Butter, Frischkäse, Quark oder Kokosfett bestreichen, mit halben Erdbeeren belegen, reinbeißen.** Selbstverständlich werden Sie für diesen nonkonformen Brotbelag Kommentare ernten, so wie die wilden Camembertmit-Marmelade-Frühstücker es seit Jahrzehnten tun. Aber es schmeckt frisch und lecker. Und zugesetzter Zucker steckt hier höchstens im Brötchen, während Sie mit dem normalen Marmeladenbelag schon locker die Hälfte der Menge an Zucker intus haben, die die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt. Wenn Ihnen unsere Idee schmeckt, experimentieren Sie einfach weiter: mit anderen kleingeschnittenen Früchten und **Frischkost als Brotbelag.**

nachgewiesen. In der *Maribel Erdbeer Konfitüre Extra* von Lidl waren es Spuren von gleich sechs verschiedenen Substanzen, im *Schwartau Samt Erdbeere, Fruchtaufstrich* fünf. Eine der im *Schwartau*-Produkt gefundenen Substanzen ist das besonders bedenkliche Pestizid Tebuconazol. Es gilt als vermutlich schädigend für das Kind im Mutterleib. Die im Labor gemessenen Werte liegen zwar weit unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte. Trotzdem sehen wir die Häufung von Pestizidspuren kritisch. Denn die Berechnungen für gesundheitliche Sicherheitsgrenzen gelten derzeit immer nur für die einzelnen Pestizidwirkstoffe. Ihr Zusammenwirken, wenn der Mensch mehrere davon auf einmal aufnimmt, hingegen ist bislang kaum erforscht.

Ein schlechtes Zeichen in Bezug auf die mutmaßlichen Bedingungen für Erntearbeiter und die Belastungen für die Öko-Systeme vor Ort sind die Pestizidcocktails allemal (siehe das Interview rechts).

Viel zu süß

Wenn sie auch gesünder daherkommt als Nutella, so ist Marmelade doch auch eine Süßigkeit. Der Vergleich der Produkte im Test zeigt aber: Einige sind noch süßer als andere. Unsere kritische Grenze orientiert sich an den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Wenn ein Erwachsener mit den Zuckerzusätzen in einer Portion schon mehr als die Hälfte der Zuckermenge abgefrühstückt hat, die die (WHO) für vertretbar hält, dann ist das aus unserer Sicht zu viel. Das ist bei allen konventionellen Produkten im Test der Fall, außerdem beim Bio-Fruchtaufstrich von *Alnatura*. Am meisten zugesetzter Zucker steckt mit 16,9 Gramm pro 30-Gramm-Portion in der *Bonne Maman Erdbeer-Konfitüre Extra*. →



INTERVIEW

Sicherheit von Pestiziden: „Es braucht einen ganzheitlichen Ansatz“

Pestizide haben Auswirkungen auf die Artenvielfalt von Insekten, Vögeln und in Gewässern. Drei Wissenschaftler der EU-Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) haben deshalb in einem Artikel in der Fachzeitschrift *Science* eine Reform des Prüfsystems für Pestizide vorgeschlagen. Eine der Autorinnen ist die Ökotoxikologin Dr. Annette Aldrich.

ÖKO-TEST: Frau Dr. Aldrich, was kritisieren Sie am derzeitigen System zur Sicherheitsbewertung von Pestiziden in der EU?

Dr. Annette Aldrich: Das derzeitige System beurteilt die Umweltauswirkungen einzelner Produkte auf einzelne Felder und berücksichtigt zu wenig die zeitliche und räumliche Dimension. Tatsächlich werden mehrere Produkte gleichzeitig, nacheinander oder nebeneinander in der Landwirtschaft appliziert, die Nichtzielorganismen wie Bienen und Vögel bewegen sich zwischen den Feldern, dies fordert einen ganzheitlichen Ansatz.

In unseren Tests finden wir häufig gleich mehrere verschiedene Pestizide in einem Produkt. Was bedeutet das für die Arten vor Ort?

Die Lebewesen sind nicht Einzelsubstanzen ausgesetzt, sondern einer Mischung von Produkten. Durch diese Mischung können die Effekte schwerwiegender sein und sich über einen längeren Zeitraum erstrecken, was die Erholung der Nichtzielorganismen erschwert.

Welches Vorgehen schlagen Sie für die Zukunft der Pestizidbewertung in der EU vor?

Es braucht einen umfassenderen Ansatz, der sowohl die Bedürfnisse und Beobachtungen des Landwirts als auch Ergebnisse von Monitoringstu-

dien integriert und auf Populations- und Landschaftsmodellen basiert. Das Risikomanagement sollte nicht nur auf Produktebene stattfinden, sondern die lokalen Gegebenheiten in landwirtschaftlichen Gebieten, Spritzfolgen und Wirkstoffgruppen berücksichtigen.

Kann so ein neues System denn überhaupt schnell genug aufgebaut werden, um das derzeitige Artensterben zu stoppen?

Pflanzenschutzmittel sind nur ein Stressor für das Artensterben. Auch ein sofortiger Verzicht auf Pflanzenschutzmittel wird daher das Artensterben nicht stoppen. In den letzten Jahren wurde die Umweltbeurteilung von Pflanzenschutzmitteln stetig weiterentwickelt. Unserer Meinung nach ist jedoch jetzt eine größere Anpassung nötig, die in der Tat etwas Zeit benötigt, aber jetzt begonnen werden kann.



Dr. Annette Aldrich
Ökotoxikologin am Schweizer Kompetenzzentrum für landwirtschaftliche Forschung Agroscope.



Lust auf Burger?



Entdecken Sie Ihren SOTO-Lieblingsburger im Kühlregal – saftig und locker mit ehrlichen Zutaten – ideal zur Grillzeit! Erhältlich im gut sortierten Bio-Lebensmittelgeschäft.



organic veggie food GmbH · D-33093 Bad Endorf

www.soto.de

Unterschiede im Geschmack

Die gute Nachricht aus der Sensorikprüfung: Richtig unangenehme Geschmacksfehler wie „schimmelig“ oder „dumpf“ haben die Experten nicht festgestellt. Einziger Kritikpunkt: Viele Produkte zeigen im Geschmack und/oder Geruch intensivere Kochnoten. Dadurch wirkt der Geschmack weniger frisch und ursprünglich. „Kochigen“ Geschmack und Geruch kennt man zum Beispiel von im Glas eingeweckten Erdbeeren.

Manche Aufstriche schmecken zudem süßer oder säuerlicher als andere. Diese Eigenschaften haben wir als Info mit in der Ergebnistabelle aufgeführt, aber dafür keinen Notenabzug gegeben: Das fällt in die Kategorie Geschmackssache.


Kritik an den Deckeldichtungen

An 14 Produkten bemängeln wir PVC/PVDC/chlorierte Verbindungen in den Deckeldichtungen, die bei der Herstellung und Entsorgung die Umwelt belasten. Sechs Anbieter kommen ohne aus.

Kaum Erdbeeren von hier

Stecken in den Produkten Erdbeeren aus regionalem Anbau? Leider kaum. Wir haben bei den Anbietern nachgefragt, wo die Früchte für die getesteten Chargen angebaut wurden. Deutschland tauchte nur beim Fruchtaufstrich der Bio-Marke *Zwergenwiese* und bei den beiden Produkten der Schwartauer Werke als Ernteland auf, bei Letzteren aber nur als eines von drei Herkunftsländern. Die meisten Anbieter gaben wie die Bad Schwartauer mehrere Herkunftsländer an. In absteigender Reihenfolge am häufigsten (zwölfmal) genannt wurde Polen, gefolgt von Spanien (siebenmal) sowie der Türkei, Ägypten und Marokko (jeweils viermal).

So reagierte die Industrie

Der Hersteller der Konfitüre von Lidl weist darauf hin, dass er laut Gesetz ein Produkt mit Namen Konfitüre nicht mit einem geringeren Zuckeranteil als 55 Prozent anbieten dürfe. Ja. Aber: Fruchtaufstriche, dürfen weniger Zucker enthalten. Für Normalverbraucher ist das eine wie das andere: Erdbeermarmelade. 

„Wer Erdbeeraufstrich mit viel Fruchtanteil und ohne Pestizide zum Frühstück möchte, der ist mit Bio-Produkten gut beraten.“



Hanh Nguyen
Redakteurin ÖKO-TEST



Bio-Erdbeerfruchtaufstriche

	Allos Frucht Pur 75% Erdbeere, Fruchtaufstrich	Dennree Erdbeer Fruchtaufstrich
Anbieter	Allos	Dennree
Preis pro 250 g	2,99 Euro	1,46 Euro
Herkunft der Erdbeeren	Polen, Türkei	keine Auskunft
Fruchtgehalt laut Deklaration	75 %	55 %
Zugesetzter Zucker pro 30-g-Portion	niedrig (5,0 g)	mittel (12,1 g)
Belastung mit Pestiziden	nein	nein
Testergebnis Inhaltsstoffe	sehr gut	sehr gut
Aussehen	weinrot, mit feinen Erdbeerstückchen	bräunlich-rot, mit groben Erdbeerstückchen
Besonderheiten in Geruch und Geschmack	hintergründig nach Holunderbeere und Trauben, deutlich fruchtsäuerlich, deutliche Kochnoten , zudem im Geschmack leicht herb und sehr leicht süß	deutliche Kochnoten , deutlich zitronensäuerlich, zudem im Geschmack deutlich süß
Testergebnis Sensorik	gut	gut
Weitere Mängel	ja	ja
Testergebnis Weitere Mängel	gut	gut
Anmerkungen	2) 7)	1)
Gesamturteil	sehr gut	sehr gut

TEST

ERDBEER-
FRUCHTAUFSTRICHE
UND -KONFITÜREN

So haben wir getestet

Zwölf Erdbeer-Fruchtaufstriche und **acht Erdbeer-Konfitüren** haben wir im Discounter, in Super- und Bio-Märkten eingekauft, sieben davon stammen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung. Die Preisspanne der Produkte reicht von 55 Cent bis 4,36 Euro für 250 Gramm Aufstrich.

Im Labor ließen wir die Aufstriche nicht nur auf **Pestizidrückstände** analysieren, sondern auch den in der Nährwerttabelle angegebenen Zuckergehalt analytisch überprüfen. Und da die Produkte auch lecker schmecken sollen, haben wir die **Sensorik** nicht außer Acht gelassen: Geschulte Prüfer haben die Proben in mehreren Durchgängen anonymisiert verkostet.

Die Dichtung in den Verschlussdeckeln ließen wir auf chlorierte Verbindungen untersuchen. Sehr genau haben wir uns zudem alle Hinweise und Auslobungen, mit welchen die Hersteller ihre Produkte bewerben, angeschaut. Diese Bewertungen fließen in das Testergebnis Weitere Mängel ein. Das Gesamturteil basiert primär auf dem Abschneiden der Produkte im Testergebnis Inhaltsstoffe. Es kann sich durch Notenabzüge in den Testergebnissen Sensorik und Weitere Mängel verschlechtern.

**Die Beerenbauern Erdbeere
Fruchtaufstrich, Demeter**

Die Beerenbauern
4,36 Euro
Türkei
70 %
mittel (8,8 g)
nein
sehr gut
bräunlich-rot, mit feinen
Erdbeerstückchen
deutlich fruchtsäuerlich, leichte
Kochnoten, zudem im Geschmack
deutlich süß

sehr gut
nein
sehr gut
4)
sehr gut

**Rewe Bio Erdbeere
Fruchtaufstrich 75%,
Naturland**

Rewe
1,99 Euro
Türkei
75 %
mittel (10,4 g)
nein
sehr gut
rotbraun, mit feinen
Erdbeerstückchen
deutliche Kochnoten, im Geruch
leicht fruchtsäuerlich, im
Geschmack deutlich frucht-
säuerlich und leicht süß

gut
ja
gut
1)
sehr gut

**Zwergenwiese Fruchtgarten
70% Erdbeere,
Fruchtaufstrich**

Zwergenwiese
3,10 Euro
Norddeutschland
70 %
niedrig (6,4 g)
nein
sehr gut
weinrot
hintergründig nach Holunderbee-
re, leichte Kochnoten, leicht herb,
im Geruch deutlich frucht-
säuerlich, im Geschmack stark
fruchtsäuerlich und leicht süß

sehr gut
ja
sehr gut
7)
sehr gut

**Alnatura Erdbeere,
Fruchtaufstrich**

Alnatura
1,42 Euro
Spanien, Marokko
55 %
erhöht (13,1 g)
nein
gut
bräunlich-rot
deutliche Kochnoten, deutlich
zitronensäuerlich, im Geschmack
deutlich süß

gut
ja
gut
1) 8)
gut

**Fiordifrutta Erdbeere &
Wald-Erdbeere,
Fruchtaufstrich**

Rigoni di Asiago
3,99 Euro
Bulgarien, Türkei
60 %
mittel (9,1 g)
1 Pestizid in Spuren
sehr gut
rotbraun, mit groben Erdbeer-
stückchen
hintergründig nach Apfel und
Walderdbeere, **deutliche Kochnoten**,
leicht fruchtsäuerlich, zudem im
Geschmack deutlich süß und leicht
herb

gut
ja
mangelhaft
1) 5) 7)
befriedigend



Erdbeerfruchtaufstriche und -konfitüren

	Edeka Feines Frucht-Mousse Erdbeer, Fruchtaufstrich	Glück aus Erdbeeren, Fruchtaufstrich	Mövenpick Gourmet-Frühstück Erdbeere, Fruchtaufstrich	Bonne Maman Erdbeer-Konfitüre Extra	Grandessa Erdbeer Konfitüre Extra	K-Classic Konfitüre Extra Erdbeere
Anbieter	Edeka	Göbber	Schwartauer Werke	Bonne Maman	Aldi Süd	Kaufland
Preis pro 250 g	1,08 Euro	2,71 Euro	2,29 Euro	1,82 Euro	0,55 Euro	0,55 Euro
Herkunft der Erdbeeren	Polen, Spanien, Ägypten, Marokko	Polen	Deutschland, Polen, Serbien	keine Auskunft	Ägypten, Spanien, Polen	Polen, Spanien
Fruchtgehalt laut Deklaration	60 %	70 %	55 %	50 %	50 %	50 %
Zugesetzter Zucker pro 30-g-Portion	erhöht (14,3 g)	erhöht (13,1 g)	erhöht (15,0 g)	erhöht (16,9 g)	erhöht (15,5 g)	erhöht (15,4 g)
Belastung mit Pestiziden	3 Pestizide in Spuren	4 Pestizide in Spuren	2 Pestizide in Spuren	2 Pestizide in Spuren	2 Pestizide in Spuren	1 Pestizid in Spuren
Testergebnis Inhaltsstoffe	gut	gut	gut	gut	gut	gut
Aussehen	erdbeerrot	erdbeerrot, mit feinen Erdbeerstückchen	erdbeerrot, mit groben Erdbeerstückchen	erdbeerrot	erdbeerrot, mit feinen Erdbeerstückchen	erdbeerrot, mit groben Erdbeerstückchen
Besonderheiten in Geruch und Geschmack	leichte Kochnoten, im Geruch deutlich fruchtsäuerlich, im Geschmack deutlich zitronensäuerlich und deutlich süß	deutliche Kochnoten , deutlich fruchtsäuerlich zudem im Geschmack stark süß	deutliche Kochnoten , deutlich fruchtsäuerlich, zudem im Geschmack stark süß	starke Kochnoten , im Geruch sehr leicht fruchtsäuerlich, zudem im Geschmack sehr stark süß und leicht fruchtsäuerlich	starke Kochnoten , leicht fruchtsäuerlich, zudem im Geschmack sehr stark süß	im Geruch deutliche Kochnote und deutlich fruchtsäuerlich, im Geschmack sehr stark süß, starke Kochnote sowie deutlich zitronensäuerlich
Testergebnis Sensorik	sehr gut	gut	gut	ausreichend	ausreichend	befriedigend
Weitere Mängel	ja	ja	ja	ja	nein	ja
Testergebnis Weitere Mängel	gut	gut	gut	gut	sehr gut	gut
Anmerkungen	1)	1) 9) 10)	1)	1)		1)
Gesamturteil	gut	gut	gut	befriedigend	befriedigend	befriedigend

Fett gedruckt sind Mängel

Glossar: Erläuterungen zu den untersuchten Parametern finden Sie auf Seite 142.

Anmerkungen: 1) Weiterer Mangel: PVC/PVDC/chlorierte Verbindungen in der Deckeldichtung. 2) Weiterer Mangel: prominente Hervorhebung „mit Agavendicksaft gesüßt“, obwohl als weiterer süßender Zusatz außerdem Traubensaftkonzentrat verwendet wird. 3) Weiterer Mangel: Auslobung einer deutlich zu kleinen Portionsangabe von 15 g. 4) Der angegebene Fruchtanteil von 70 % umfasst 68 % Erdbeeren und 2 % Zitronensaft. 5) Weitere Mängel: Auslobung einer deutlich zu kleinen Portionsangabe von 20 g; Nachweis von Phosphonsäure in einem ökologisch erzeugten Produkt, der größer 0,01 mg/kg ist. Ein nachgewiesener Rückstand an Phosphonsäure ist unspezifisch, sodass der eindeutige Rückschluss auf die Art der Anwendung bzw. den Eintragspfad nicht möglich ist. Denkbare Eintragswege sind die Anwendung und/oder Verwehung von im Bio-Anbau nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln (z. B. Fosetyl-Aluminium; wird im Boden zu Phosphonsäure abgebaut) und/oder der Rückstand von im Bio-Anbau bis 2013 zugelassenen Pflanzenschutzmitteln (z. B. Kaliumphosphonat, ein Salz der Phosphonsäure). 6) Weiterer Mangel: Werbung mit

Selbstverständlichkeiten (hier: „Laut Gesetz ohne Konservierungs- und Farbstoffe“). 7) Das Produkt enthält als süßenden Zusatz Agavendicksaft und/oder Fruchtsaftkonzentrat. 8) Laut Anbieter sollen ab etwa Juni 2020 PVC-freie Deckel eingesetzt werden. 9) Laut Hersteller-/Anbiertgutachten konnte keine bzw. keine deutliche/starke Kochnote in Geruch und Geschmack festgestellt werden. 10) Laut Hersteller-/Anbietergutachten wurde nur ein Pestizid in Spuren festgestellt. 11) Laut Hersteller-/Anbietergutachten wurden keine Pestizidrückstände festgestellt.

Legende: Produkte mit gleichem Gesamturteil sind in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt.

Unter dem Testergebnis Inhaltsstoffe führen zur Abwertung um jeweils eine Note: a) ein Zuckergehalt von mehr als 12,5 g pro 30-g-Portion (in Tabelle zugesetzter Zucker „erhöht“) nach Abzug des fruchteigenen Zuckers der Erdbeeren und gegebenenfalls der Johannisbeeren (5,5 g pro 100 g Erdbeeren; 5,1 g pro 100 g Johannisbeeren, Quelle: Souci-Fachmann-Kraut, Lebensmitteltabelle für die Praxis). Dies entspricht einer Ausschöpfung von mehr als 50 % der empfohlenen Zuckeraufnahme durch die WHO von max. 5 Energieprozent des täglichen Energiebedarfs. Weniger als 8,75 g zugesetzter Zucker pro 30-g-Portion werden in



Landliebe Konfitüre Erdbeeren	Symphonie Erdbeer Konfitüre Extra	Tamara Erdbeer Konfitüre Extra	Zentis Frühstücks-Konfitüre Die Echte Extra Erdbeere	Den Gamle Fabrik Erdbeere, Fruchtaufstrich	Maribel Erdbeer Konfitüre Extra	Schwartau Samt Erdbeere, Fruchtaufstrich
Landliebe	Netto Marken-Discount	Aldi Nord	Zentis	Orkla Foods Danmark	Lidl	Schwartauer Werke
2,11 Euro	0,55 Euro	0,55 Euro	1,24 Euro	1,70 Euro	0,55 Euro	2,03 Euro
Polen	Spanien, Ägypten, Marokko	Polen, Spanien	Ägypten, Polen, Marokko	Polen	Polen	Deutschland, Spanien, Polen
55 %	50 %	50 %	50 %	42 %	50 %	50 %
erhöht (15,1 g)	erhöht (15,7 g)	erhöht (15,1 g)	erhöht (14,3 g)	erhöht (12,8 g)	erhöht (16,0 g)	erhöht (14,0 g)
nein	2 Pestizide in Spuren	4 Pestizide in Spuren	1 Pestizid in Spuren	1 Pestizid in Spuren	6 Pestizide in Spuren	5 Pestizide in Spuren, darunter Tebuconazol
gut	gut	gut	gut	gut	befriedigend	ausreichend
erdbeerrot, mit feinen Erdbeerstückchen	erdbeerrot	erdbeerrot, mit feinen Erdbeerstückchen	erdbeerrot, mit feinen Erdbeerstückchen	erdbeerrot, mit groben Erdbeerstückchen	erdbeerrot	erdbeerrot
deutlich frucht-säuerlich, leichte Kochnote, zudem im Geschmack stark süß	starke Kochnoten , im Geruch leicht fruchtsäuerlich, im Geschmack sehr stark süß und deutlich fruchtsäuerlich	starke Kochnoten , leicht fruchtsäuerlich, zudem im Geschmack sehr stark süß	im Geruch deutliche Kochnote sowie deutlich fruchtsäuerlich, im Geschmack sehr stark süß, starke Kochnote und deutlich zitronensäuerlich	starke Kochnoten , deutlich frucht-säuerlich, zudem im Geschmack stark süß	starke Kochnoten , im Geruch leicht fruchtsäuerlich, im Geschmack sehr stark süß und deutlich fruchtsäuerlich	stark nach Johannis-beere, leichte Kochnoten, im Geruch deutlich fruchtsäuerlich, im Geschmack stark fruchtsäuerlich und deutlich süß
sehr gut	ausreichend	ausreichend	befriedigend	ausreichend	ausreichend	sehr gut
ja	ja	nein	ja	ja	ja	ja
befriedigend	gut	sehr gut	gut	befriedigend	gut	gut
1) 6)	1)		6) 9)	1) 3)	1) 9) 11)	1)
befriedigend	befriedigend	befriedigend	befriedigend	ausreichend	ausreichend	ausreichend

der Tabelle als „niedrig“ bezeichnet, Mengen von 8,75 bis 12,5 g als „mittel“; b) 5 bis 9 Pestizide in Spuren; c) 1 bis 2 als besonders bedenklich eingestufte Pestizide in Gehalten von mehr als 0,01 mg pro Kilogramm deklarierendem Erdbeergehalt (hier: Tebuconazol).

Unter dem Testergebnis Sensorik führt zur Abwertung um drei Noten: starke Kochnoten in Geruch und Geschmack. Zur Abwertung um jeweils zwei Noten führen: a) eine deutliche Kochnote im Geruch und eine starke Kochnote im Geschmack; b) eine starke Kochnote im Geruch und eine deutliche Kochnote im Geschmack. Zur Abwertung um eine Note führt: deutliche Kochnoten in Geruch und Geschmack.

Unter dem Testergebnis Weitere Mängel führt zur Abwertung um zwei Noten: der Nachweis von mehr als 0,01 mg/kg eines Pestizids und/oder Pestizidmetaboliten in einem Bio-Produkt. Zur Abwertung um jeweils eine Note führen: a) PVC/PVDC/chlorierte Verbindungen in der Deckeldichtung; b) die prominente Hervorhebung „mit Agavendicksaft gesüßt“, obwohl als weitere süßende Zutat außerdem Traubensaftkonzentrat verwendet wird; c) Werbung mit Selbstverständlichkeiten (hier: „laut Gesetz ohne Konservierungs- und Farbstoffe“ sowie vergleichbare Formulierungen); d) Auslobung einer deutlich zu kleinen Portionsangabe

(hier: 15 g bzw. 20 g).

Das Gesamturteil beruht auf dem Testergebnis Inhaltsstoffe. Ein Testergebnis Sensorik, das „befriedigend“ oder „ausreichend“ ist, verschlechtert das Gesamturteil um eine Note. Ein Testergebnis Weitere Mängel, das „befriedigend“ oder „ausreichend“ ist, verschlechtert das Gesamturteil um eine Note. Ein Testergebnis Weitere Mängel, das „ungenügend“ oder „mangelhaft“ ist, verschlechtert das Gesamturteil um zwei Noten.

Testmethoden und Anbieterverzeichnis finden Sie unter oekotest.de/M2005

Einkauf der Testprodukte: Januar 2020.

Dieser Test löst die Tests Erdbeerkonfitüre und -fruchtaufstrich aus dem ÖKO-TEST Magazin 6/2017 und dem Jahrbuch für 2018 ab.

Tests und deren Ergebnisse sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlags dürfen keine Nachdrucke, Kopien, Mikrofilme oder Einspielungen in elektronische Medien angefertigt und/oder verbreitet werden.