

Hier isst man vor allem Fett und Seh

Der Prix-Garantie-Salami von Coop besteht fast zur Hälfte aus Bindegewebe und Fett. Im Test war das teuerste Produkt für einmal auch das beste.

Salami gehört zu den beliebtesten Wurstwaren der Schweizer. Idealerweise sollte Salami viel mageres Fleisch und wenig minderwertiges Bindegewebe enthalten. Dazu zählen Sehnen, Bänder oder Muskelhüllen. *saldo* testete 15 ganze und geschnittene Produkte aus den Grossverteilern. Ergebnis: Einige ent-

halten deutlich mehr fettiges Fleisch als andere. Grosse Unterschiede stellte das Labor auch beim Anteil an Bindegewebe fest (siehe Tabelle).

Testsieger wurde «Il Salame Nobile» aus dem Globus. Das Labor mass nur 20 Prozent Fett. Auch der Anteil an Bindegewebe ist mit rund 1,7 Prozent der mit Abstand tiefste Wert im Test. Die Wurst enthält also viel mageres Fleisch. Ganz anders das Bild bei den zwei Salami von M-Budget und Prix Garantie von Coop. Der Anteil an Bindegewebe ist bei M-Budget mehr als doppelt, beim Prix-Garantie-Salami dreimal so hoch wie beim Globus-Produkt. Damit liegen die

beiden Günstig-Produkte sogar über den selbstauferlegten Standards der Fleischbranche. *saldo* bewertete deshalb einen derart hohen Anteil an Bindegewebe als ungenügend. Das Prix-Garantie-Produkt enthielt dazu noch 41 Prozent Fett. Damit besteht es fast zur Hälfte aus Fett und Bindegewebe.

Die Preisunterschiede sind sehr gross

Gesetzlich ist nirgends konkret festgehalten, wie viel mageres Fleisch in die Natur- und Kunstdärme mindestens abgefüllt werden muss. Verarbeitete Fleischprodukte wie Bratwürs-

Testverlierer: Der Prix-Garantie-Salami von Coop schnitt am schlechtesten ab

Die Qualität variiert stark



	Macelleria Falorni	Italiamo	Citterio	Naturafarm	M-Classic	Bon Appétit	Maest
Bezeichnung	Il Salame Nobile	Salami Cacciatore Italiano	Citterino	Salami Nostrano	Salami Milano	Französische Salami	Terra N Schwe Salami
Fleischart	Schwein	Schwein	Schwein	Schwein, Rind	Schwein	Schwein	Schwe
Herkunft Fleisch, deklariert	IT	IT	IT	CH	CH	F/EU	CH
Eingekauft bei	Globus	Lidl	Migros	Coop	Migros	Aldi	Lidl
Bezahlter Preis in Fr.	31.10	5.95	13.30	5.20	3.85	6.99	2.79
Gewicht in Gramm	370	180	277	100	145	225	75
Preis pro 100 Gramm (in Fr.)	8.40	3.31	4.80	5.20	2.66	3.10	3.72
Fleischqualität							
Gehalt an Bindegewebe	6	5	5	5,5	5	4,5	5,5
Fettgehalt	6	5	4,5	5	5	4,5	4,5
Proteingehalt	6	6	6	4,5	4,5	5,5	4,5
Gesamtnote	6	5,3	5,2	5	4,8	4,8	4,8
Gesamturteil	Sehr 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 | weniger als 2,5 = schlecht; bei gleicher Gesamt

nen



te oder Fleischkäse enthalten deshalb viel fettiges Fleisch. Das belegen die Tests von *saldo* und «K-Tipp» immer wieder. Bei den getesteten Salami gibt es ein breites Mittelfeld mit ähnlichen Anteilen an Fett, Bindegewebe und Proteinen. Viele der geprüften Salami enthielten um die 30 Prozent Fett und drei Prozent Bindegewebe.

Die Preisunterschiede sind sehr gross. Die beste Wurst aus dem Globus ist mit Abstand die teuerste. 100 Gramm kosten über 8 Franken. Deutlich günstiger ist der zweitplatzierte Salami von Lidl für Fr. 3.30 pro

Fortsetzung Seite 22



Marke	Naturaplan	Negrone	Rapelli	Alnatura	Alpina	Qualité&Prix	M-Budget	Prix Garantie
Hersteller	Bio Salami	Salame Milano	Salame Rapellino Classico	Salami Snack Bio	Rindfleisch-salami Nature	Salami Alfredo	Salami	Salami
in	Schwein, Rind	Schwein	Schwein, Rind	Schwein, Rind	Rind	Schwein, Rind	Schwein, Rind	Schwein, Rind
	CH	IT	CH	DE	CH	CH	CH/DE	CH
	Coop	Denner	Migros	Alnatura	Aldi	Coop	Migros	Coop
	5.95	4.65	3.95	1.30	2.99	7.50	3.40	9
	110	100	84	25	100	300	230	615
	5.41	4.65	4.70	5.20	2.99	2.38	1.48	1.46
	5	5,5	5	5	4,5	3,5	3,5	3
	5	4,5	4,5	4	4,5	4	4,5	4
	4,5	4	4,5	4,5	4	5	4	4
	4,8	4,7	4,7	4,5	4,3	4,2	4	3,7
	Gut	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Ungenügend

Note Rangierung nach Preis

DOMINIQUE SCHÜTZ

Test Salami

100 Gramm. Gut abgeschnitten hat auch der M-Classic-Salami Milano. 100 Gramm kosten Fr. 2.66.

Positiv: Alle geprüften Würste sind frei von Schadstoffen und gefährlichen Bakterien. Zudem scheinen die Hersteller auch beim Einsatz des seit Jahren kritisierten Pökelsalzes dazu gelernt zu haben. Es wird zur Konservierung und zur Rötung des Fleisches verwendet.

Im Vergleich zu einer «K-Tipp»-Stichprobe von 2001 enthielten die getesteten Salami nur sehr wenig Nitrit und Nitrat aus Pökelsalz - der Gehalt lag weit unterhalb der gesetzlichen Maximalwerte. Beide Stoffe können im Körper zu krebserregenden Nitrosaminen umgewandelt werden. Deshalb sollte man nicht zu oft gepökelte Fleischwaren essen.

Eselswurst

In Ungarn und Italien wurde im 19. Jahrhundert tatsächlich Eselsfleisch für die Produktion von Salami verwendet - weil es günstiger war. Heute bestehen Salami vor allem aus Schwein und Rind.

Konsumenten können die Qualität von Salami im Laden nur schwer abschätzen. Denn oft wird die Wurst fein geschnitten und vakuumverpackt verkauft. Die Reifezeit muss nicht auf der Verpackung angegeben werden. Die meisten Hersteller verschweigen, wie viel Gramm Fleisch sie für die Produktion von 100 Gramm Salami verwenden. Dabei wäre dies laut der deutschen Stiftung Warentest ein Indiz für höhere Qualität: Über 120 Gramm Fleisch pro 100 Gramm Salami zeigen ihr zufolge eine längere Reifezeit an. Je länger Salami reift, desto mehr Wasser verdunstet. Das Fleisch wird konzentriert, Aroma entsteht.

Kurz gereifter Salami ist im Griff weicher und der Fleischanteil ist niedriger. Man kann also bei ganzen

Salami mit dem Finger prüfen, wie fest sie sind.

Fettgehalt ist optisch kaum auszumachen

Grobe Fettkörner bedeuten nicht zwingend einen höheren Fettgehalt. Im Gegenteil: Im feinkörnigen Salami kann mehr Fett enthalten sein. Denn bei der Produktion wird das Fett oft stark zerkleinert und in der Masse verteilt.

Coop und Migros erklären in ihrer Stellungnahme, Salami sei ein Naturprodukt, deshalb könne es beim Gehalt von Bindegewebe zu Schwankungen kommen. Aldi schreibt, man habe beim Alpina-Rindfleischsalami Nature den Lieferanten gewechselt. Die Wurst enthalte neu mehr Rindfleisch als bisher. *Andreas Schildknecht*



Italien: Salami Milano (mild)



Italien: Salami Nostrano (schärfer)



Ungarn: Salami mit Paprika



Frankreich: Mit Nüssen und Speck

Jedem Land sein Salami

In Italien gibt es Schweine, die speziell für Salami gezüchtet werden.

Das Wort Salame bedeutet so viel wie gesalzenes Fleisch (ital. sale = Salz). Als Heimat von Salami gilt Italien. Doch auch in der Schweiz, in Frankreich und Ungarn gibt es eine lange Tradition der Salami-Herstellung.

■ Italienische Salami bestehen meistens ausschliesslich aus Schweinefleisch. In den Salami aus Schweizer Produktion ist oft ein Anteil Rindfleisch enthalten. Das italienische Schweinefleisch stammt meist von älteren und schwereren Tieren als in der Schweiz. Regionale italienische Salami, beispielsweise

der Salami Felino aus Parma, stammt von speziellen Schweinerassen. Salami Milano, also Salami nach Mailänder Art, bezeichnet eine milde Wurst mit einer feinkörnigen Fettverteilung. Der Begriff Nostrano steht oft für gröbere, schärfere Varianten.

■ Der ungarische Salami unterscheidet sich vor allem

det sich vor allem durch die Gewürzmischung von anderen Sorten, beispielsweise durch Paprika.

■ Für französische Salami wird traditionell das Fleisch von älteren Schweinen verwendet. Grobe Speckstücke, Nüsse oder auch Trüffel sind charakteristisch.



So wurde getestet

Im Auftrag von *saldo* analysierte das Labor Lufa-ITL GmbH der Agrolab-Gruppe in Kiel (D) 15 ganze und geschnittene Salami.

■ Untersucht wurden die Fleischqualität und ob man beim Verzehr schädliche Keime oder kritische chemische Stoffe zu sich nimmt. Analysiert wurden der Fettgehalt, Proteingehalt, Wassergehalt, Anteil Bindegewebe, Salmonellen, Listerien, Staphylokokken, E. Coli, Enterobakterien, antibiotikaresistente Keime ESBL und MRSA, Nitrit und Nitrat sowie Mineralölkohlenwasserstoffe. Letztere können bei der maschinellen Produktion in die Salami gelangen.

■ Beruhigend: Kein untersuchter Salami enthielt krebserregende Rückstände oder grosse Mengen an Kohlenwasserstoffen, die sich im Körper anreichern.