Apfelmus und Apfelmark im Gratis-Test

geschrieben von Redakteur | August 27, 2022

Labor stößt mehrfach auf Pestizide

Ist Apfelmus oder Apfelmark die bessere Wahl? Öko-Test hat in seiner aktuellen Ausgabe 26 Produkte überprüft. Die Ergebnisse sind einen Monat gratis abrufbar. So viel sei vorab gesagt: Apfelmus gibt es jetzt auch ohne Zuckerzusatz – und Rückstände von Pestiziden stehen mehrfach in der Kritik.

- Im Test: 15 Mal Apfelmus und elf Mal Apfelmark. Jedes Glas Apfelmark stammt aus kontrolliert biologischem Anbau, unter den Apfelmusen befinden sich zwei Bio-Produkte.
- Produkte, die Apfelmark heißen, enthalten nur den natürlichen Zucker aus den Äpfeln, im Schnitt knapp elf Prozent.
- Apfelmus ist noch häufig gesüßt. Wenn Hersteller es ohne Zuckerzusatz anbieten, schreiben sie das in der Regel gut sichtbar vorne aufs Etikett.
- Apfelmark schneidet im Durschnitt besser ab als Apfelmus.
- Kritik gibt es vor allem für enthaltene

Pestizidrückstände. Wir sind auch auf ein Spritzgift gestoßen, das im europäischen Obstbau eigentlich verboten ist.

Ob Apfelmark oder Apfelmus: Apfelbrei kann viel. Kartoffelpuffer und Pfannkuchen zu einem kompletten Gericht abrunden, Joghurts und Müslis aufpeppen, kräftigen Apfelgeschmack in Kuchen und Desserts bringen. Allergiker, die keine frischen Äpfel vertragen, können den pasteurisierten Brei meist problemlos essen – und beim veganen Backen kann er sogar als feuchtigkeitsspendender Ei-Ersatz funktionieren.

Apfelmus auch ohne Zucker

Lange Zeit durfte Apfelmus nur dann diese Bezeichnung tragen, wenn der Hersteller genügend Zucker beigepackt hatte. Laut der offiziellen Vorgaben in den Leitsätzen für Obsterzeugnisse musste die Zuckerkonzentration in „Apfelmus“ mindestens 16,5 Prozent betragen.

Seit April ist das nun anders. **Hier geht es zum Test.**

Quelle: Öko-Test, Johanna Michl/Meike Rix/Lena Wenzel