

Guten Appetit? Was so alles auf den Grill kommt!

geschrieben von Redakteur | Juli 3, 2022



Der Grillwurst-ÖKO-TEST ist jetzt gratis abrufbar

Sommerzeit ist Grillzeit. Für die Kinder gibt es dann gerne mal gegrillte Würstchen. Beim Lesen des aktuellen ÖKO-TESTs ist uns der Appetit vergangen. „Abgeschnittene Schwänze, kastrierte Ferkel und kaum Platz im Stall: Das ist traurige Realität in der konventionellen Schweinehaltung“, schreibt das Verbrauchermagazin in einer Mitteilung. Weiter heißt es „Wir haben 19 gebrühte Grillwürste aus Schweinefleisch untersucht – neben den oft miserablen Bedingungen im Stall vermiesen auch Mineralölbestandteile, Keime, Phosphate und zu viel Salz die Testergebnisse einiger Produkte.“ Die gute Nachricht ist laut ÖKO-TEST, dass wir viele Bio-Würste zumindest ab und zu mit gutem Gewissen auf den Grill legen könnten. Die schlechte Nachricht: „Die konventionelle BBQ Bratwurst Herzhaft von Aldi Nord/Aldi Süd schneidet am schlechtesten ab und in der Penny Rost Bratwurst stecken Clostridien – Keime, die auf mangelnde Hygiene hinweisen.“

[Den Grillwurst-Test könnt ihr hier downloaden.](#)

Quelle: Pressemitteilung ÖKO-TEST