

Fertiger Pizzateig im Test: Aldi macht das Rennen

geschrieben von Redakteur | Januar 10, 2024



Kritik an Keimen, Phosphaten und zu viel Salz

Ökotest hat 19 fertige Pizzateige getestet, vier davon sind Bio-Produkte. Unter den Testprodukten befinden sich auch fünf Pizza-Sets, bestehend aus Fertigteig und Tomatensoße. Überprüft wurde nur der Teig.

Vier Pizzateige enttäuschen mit „mangelhaft“ im Test. Ökotest bemängeln unter anderem Keimbelastungen, Pestizidrückstände, umstrittene Phosphate und erhöhte Salzgehalte. Dem gegenüber steht ein klarer Gewinner: der Cucina Nobile Pizzateig von Aldi, den Ökotest mit „sehr gut“ bewerteter hat.

Hersteller sollen für geringere Keimzahlen sorgen

Bei zwei Fertig-Pizzateigen im Test hat das Labor eine Gesamtkeimzahl festgestellt, die den empfohlenen Richtwert für feuchte, verpackte, gefüllte und ungefüllte Teigwaren der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

übersteigt, jedoch noch unter dem Warnwert – also dem Wert, ab dem die Behörden aufgrund von Hygienemängeln tätig werden – liegt. Obwohl die erhöhte Gesamtkeimzahl (noch) nicht im gesundheitsgefährdenden Bereich liegt, findet Ökotest, dass die betroffenen Hersteller für geringere Keimzahlen sorgen sollten und zieht eine Note ab.

Auch in anderen fertigen Pizzateigen im Test lag der ermittelte Gehalt an Enterobakterien über dem Richtwert. Einmal sind wir obendrein auf STEC gestoßen. STEC gehören zu den krankmachenden unter den E.coli-Bakterien und können beim Menschen schwere Darmentzündungen verursachen.

Fertig-Pizzateige nie roh essen

Was kann man also tun, um sich vor möglichen Keimen zu schützen? Um diese abzutöten, sollte fertiger Pizzateig vor dem Verzehr immer gut durchgebacken und niemals roh verzehrt werden. Immerhin: Viele, aber leider nicht alle betroffenen Teige tragen einen entsprechenden Warnhinweis auf der Verpackung. Zudem ist es besser, sich die Hände zu waschen, sobald der Teig im Ofen ist.

[Hier geht es zum Testbericht](#)

Quelle: Ökotest