

Tiefkühl-Pommes: Fast alle sind empfehlenswert

geschrieben von Redakteur | Februar 6, 2024



ÖKO-TEST hat 20-mal Tiefkühl-Pommes getestet, darunter sieben Bio-Marken

Goldgelb, knusprig – und empfehlenswert: Die meisten Tiefkühl-Pommes gehen ohne problematische Laborbefunde aus dem Test. Nur die Potato Master Pommes Frites von Norma müssen sich mit dem ÖKO-TEST-Urteil „mangelhaft“ ganz hinten anstellen.

Viele Probleme, die ÖKO-TEST vor zwei Jahren noch bei einigen Testprodukten bemängelte, haben die Hersteller nun im Griff:

Acrylamid und Fettschadstoffe, Pestizide, Mineralölkohlenwasserstoffe und ähnliche Verbindungen – alles ist bei den getesteten Pommes höchstens in Spuren nachweisbar. Entsprechend gut fallen die Ergebnisse aus. Einziger Ausreißer: die Potato Master Pommes Frites von Norma. Hier

wies das von ÖKO-TEST beauftragte Labor Spuren von Chlorpropham nach, das als vermutlich krebserregend eingestuft ist. In der konventionellen Landwirtschaft galt es lange als Keimhemmungsmittel der Wahl, um Kartoffeln eine lange Lagerdauer zu ermöglichen. Obwohl der Einsatz des Stoffes nicht mehr zulässig ist, erlaubt die Gesetzgebung Rückstände von Chlorpropham in Kartoffeln, da Kartoffellager auch Jahre nach der letzten Verwendung noch mit dem Mittel kontaminiert sein können. ÖKO-TEST sieht jedoch auch kleine Spuren des bedenklichen Stoffes kritisch – zumal der Stoff in den anderen Produkten nicht gefunden wurde. Außerdem werten die Verbraucherschützer das Norma-Produkt wegen seiner nachgewiesenen Cadmiumgehalte ab. Cadmium kann aus dem Boden stammen, in dem die Kartoffeln gewachsen sind. Es reichert sich vor allem in Leber und Nieren an und kann die Organe langfristig schädigen.

In der Sensorikprüfung schneidet kein Produkt schlechter als „befriedigend“ ab

Um beim Backen von Pommes die Entstehung des Schadstoffes Acrylamid zu vermeiden, das sich in Tierversuchen als krebserregend und erbgutverändernd erwiesen hat, empfiehlt ÖKO-TEST die niedrigste angegebene Backtemperatur einzuhalten und eine möglichst kurze Backdauer.

Weitere Informationen und den aktuellen Test finden Sie in der Februarausgabe des ÖKO-TEST-Magazins und unter: oekotest.de/14374

Quelle: Pressemitteilung Öko-Test