



## TEST

### Vegane Patties durchwegs in Ordnung

Konsumentenschützer haben Veggie-Burger getestet: Geschmacklich und was ihre Beschaffenheit betrifft, waren alle elf veganen Laberln völlig in Ordnung. Aber nur vier Produkte wurden „gut“ bewertet, bei den übrigen unter anderem Mineralölrückstände beanstandet. Auch der Nutri-Score – das Verhältnis von positiv zu ungünstig eingestuftem Zutaten sowie der Kaloriengehalt – mundete nicht in jedem Fall. Die fleischlosen Patties wiesen beim Nutri-Score eine große Bandbreite auf: von der besten Zusammensetzung A (höchste Nährwertqualität) bis zur zweit schlechtesten Einstufung D, berichtet der Verein für Konsumenteninformation (VKI) im „Konsument“-Magazin (Dezember-Ausgabe).

Letztere entspricht dem Nutri-Score von Fleischburgern. Vegane Burger können viel Fett, gesättigte Fettsäuren und Salz enthalten und seien deshalb nicht für den täglichen Konsum geeignet, lautet das Fazit der Konsumentenschützer. Was den Umweltschutz angeht, seien die veganen Burger gegenüber Fleischprodukten klar im Vorteil. Während bei der Produktion von 100 Gramm texturiertem Soja nur 0,17 Kilogramm CO<sub>2</sub>-Äquivalente anfallen, seien es bei 100 Gramm Rindfleisch 1,23 Kilogramm, fast das Zehnfache. Das gelte nur für Soja, das in Europa angebaut wird, woher das verwendete Soja in der Regel stamme.



Das Testpanel war durchwegs in Ordnung, aber nur vier Patties wurden mit „gut“ bewertet.

Vegane Burger, die ihren Fleisch-Pendants sehr nahekommen, sind aber hoch verarbeitet. Um pflanzliches Protein in eine fleischähnliche Struktur zu bringen, muss es mit einem sogenannten Extruder manipuliert werden. Dabei wird die Eiweißmasse aufgekocht und durch eine enge Öffnung gedrückt. Aufgrund des hohen Drucks und der hohen Temperaturen ziehen sich die Proteine in die Länge und es entstehen faserähnliche Strukturen. Der häufig beigemengte Stabilisator Methylcellulose bildet Gele, die den Burger fest und saftig machen. Der Zusatzstoff gelte als unbedenklich, sei jedoch für Bio-Produkte nicht zugelassen, so die Konsumentenschützer. Damit das Ganze nach Fleisch schmeckt, kommen Aromen zum Einsatz.