

Öko-Test enthüllt: Diese Toasties sind für Kinder bedenklich!

Öko-Test enthüllt: Fast alle getesteten Frühstücks-Toasties enthalten Schadstoffe. Eltern sollten vorsichtig sein!

Stand: 06.08.2024, 07:04 Uhr

Von: Robin Dittrich

Schimmel, Pestizide und Acrylamid in Toasties: Ein Alarmzeichen für Verbraucher

In den letzten Jahren haben sich die Vorlieben der Verbraucher zunehmend in Richtung gesunder Ernährung verschoben. Viele Familien setzen Toasties auf ihren Frühstückstisch, ohne sich der potenziellen Gesundheitsrisiken bewusst zu sein. Öko-Test hat nun 18 verschiedene Toastie-Produkte untersucht und fand alarmierende Ergebnisse bezüglich der Inhaltsstoffe.

Die Testergebnisse im Detail

Öko-Test bewertete die Produkte hinsichtlich verschiedener Schadstoffe wie Schimmelpilzgifte, Pestizide und Acrylamid. Von den getesteten 18 Produkten erhielten nur sieben eine Empfehlung, während elf aufgrund der hohen Schadstoffwerte nicht empfohlen wurden. Besonders auffällig war, dass mehrere Toasties den Richtwert für Acrylamid um über 100 Prozent überschritten. Acrylamid ist eine chemische Substanz, die sich bei der Zubereitung stärkehaltiger Lebensmittel bei hohen Temperaturen bilden kann und in Tierversuchen als potenziell

krebserregend gilt.

Produkt	Marke	Bewertung
Alnatura Toast Brötchen	Alnatura	sehr gut
Gut Bio Finnkorn Roggenmischtoastbrötchen	Aldi Nord	sehr gut
Golden Toast Körner Harmonies Toasties	Lieken	gut
Ja! Mehrkorn Toastbrötchen	Rewe	gut
Kornmühlen Mehrkorn toastbrötchen	Netto	befriedigend
Harry Körner Balance Toastbrötchen	Harry-Brot	ausreichend

Besonderheiten bei Bioprodukten

Interessanterweise zeigte die Untersuchung, dass einige Bioprodukte hohe Mengen an Schimmelpilzen aufwiesen. Fünf Bio-Marken aus Discounter und Supermärkten waren betroffen. Eine Ausnahme bildete ein Toastie von Alnatura, das in der Bewertung sehr gut abschnitt, jedoch preislich über den meisten anderen Produkten lag. Dies führt zu der Frage, ob der höhere Preis für Bio-Artikel bei Verbrauchern zu mehr Vertrauen führt, obwohl die Testergebnisse alarmierend sind.

Die Bedeutung der Ergebnisse für Verbraucher

Diese Erkenntnisse haben weitreichende Konsequenzen für die Gesundheit der Konsumenten. Besonders bei Kindern ist Vorsicht geboten, da deren Organismen empfindlicher auf Schadstoffe reagieren. Die Möglichkeit, selbst Einfluss auf die Bildung von Acrylamid zu nehmen, indem man Toasties nicht zu dunkel toastet, könnte eine einfache Maßnahme sein, um

potenzielle Risiken zu minimieren.

Fazit: Ein Aufruf zur bewussten Kaufentscheidung

Die Untersuchung von Öko-Test zeigt eindrucksvoll, dass nicht immer der Preis der entscheidende Faktor für die Qualität eines Lebensmittels ist. Verbraucher sind gefordert, sich aktiv mit den Inhaltsstoffen der Produkte auseinanderzusetzen und bewusste Entscheidungen zu treffen, insbesondere wenn es um Produkte geht, die regelmäßig auf dem Tisch landen. Die Testergebnisse verdeutlichen, dass der Schein oft trügt und dass es sinnvoll ist, auf Qualität statt nur auf Preis zu setzen.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)