

OBJEKTIV UNBESTECHLICH OHNE WERBUNG

KONSUMENT
Das österreichische Testmagazin

Brot

Unser täglich Brot

KONSUMENT 1/2021 - veröffentlicht am 17.12.2019

Wir haben zehn Mischbrote und zehn Roggenbrote vom Bäcker beziehungsweise aus dem Supermarkt getestet. Die Qualität ist in Ordnung.



Folgende Brote finden Sie in unserem Test:

ROGGENBROT

- **Anker** Meisterstück Roggenbrot
- **Gradwohl** Roggenbrot
- **Ja!Natürlich** Bio-Roggenbrot
- **Lidl** Roggenbrot
- **Öfferl** Rainer Roggen
- **Penny** Roggenbrot
- **Schwarz** Roggenbrot
- **Spar Natur pur** Bio Roggenbrot
- **Waldherr** Roggenbrot Vollkorn Bio
- **Zurück zum Ursprung** Bio Roggenvollkornbrot

MISCHBROT

- **Clever** Mischbrot Soft
- **Der Mann** Hausbrotwecken
- **Felber** Bio Österreich Brot
- **Gragger & Cie** Bio P-Brot
- **Hofer** Klassisches Hausbrot
- **Joseph** Bio Joseph Brot

- **Lidl** Hausbrot
- **Penny** Landbrot Tiroler Art
- **S-Budget** Hausbrot
- **Ströck** Mischbrot

Die Testtabelle informiert Sie über: Chemische Qualität, Mykotoxine, Mikrobiologie, Salzgehalt, Expertenverkostung (Tag 1 und Tag 3), Laienverkostung

Lesen Sie nachfolgend unseren Testbericht.

Roggenbrot am beliebtesten

Das tägliche Brot gehört zu unserer Ernährung wie kaum ein anderes Lebensmittel. Der Verein "Land schafft Leben", der sich zum Ziel gesetzt hat, hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverteilung in Österreich zu blicken und darüber zu informieren, beziffert den jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch an Brot und Gebäck mit 51,5 Kilo. Entsprechend groß ist hierzulande die Brotvielfalt und darauf sind wir stolz. Doch achtsam gehen wir nicht gerade um mit unserem Brot.

Laut "Land schafft Leben" wirft jede und jeder von uns jährlich 16 Kilo Brot und Gebäck in den Müll (lesen Sie dazu auch [Lebensmittelverschwendung: Brot 1/2021](#)). Besonders gern gekauft wird, so "Land schafft Leben", Roggenbrot. Das deckt sich mit den Ergebnissen einer Blitzumfrage, die wir vor einigen Monaten gemacht haben. Roggenbrot war dabei mit deutlichem Abstand die meistgenannte Sorte. Ebenfalls großer Beliebtheit erfreut sich aus Weizen- und Roggenmehl hergestelltes Mischbrot.

20 Brote im Test

In unserem aktuellen Brottest haben wir je zehn Misch- und Roggenbrote, darunter insgesamt neun Bio-Produkte, unter die Lupe genommen. Zehn Brote haben wir direkt beim Bäcker gekauft, die anderen in Supermärkten bzw. beim Diskonter. Letztere haben mittlerweile beim Verkauf von Brot und Gebäck deutlich die Nase vorn.

Getreide aus Österreich

Mehr als 82 Prozent an Brot und Gebäck werden im Supermarkt verkauft, in Bäckereien gehen gerade noch 13 Prozent über die Theke. Die restlichen 5 Prozent teilen sich Verkaufsstellen wie Bauernmärkte, Tiefkühl-Heimdienste und Tankstellen. Alle Brote in diesem Test wurden in Österreich gebacken. Auch das verwendete Getreide stammte sämtlich von österreichischen Feldern.

Geschmack, Mikrobiologie, Salz, ...

Neben der chemischen Qualität der Produkte interessierte uns, ob die Mikrobiologie in Ordnung war und ob ein Befall mit Schimmelpilzen vorlag. Weiters wurden die Brote auf ihren Salzgehalt untersucht. Hauptkriterium war jedoch der Geschmack. Dazu ließen wir eine Expertenverkostung durchführen und organisierten im VKI unter Corona-Schutzbedingungen eine Laienverkostung.

Ergebnis: Die Qualität stimmt. Bis auf ein Produkt (S-Budget Hausbrot von Interspar) schnitten alle Brote mit "sehr gut" oder "gut" ab.

Die Sieger

Besonders empfehlenswert ist das Roggenbrot von Schwarz, das Ja!Natürlich Bio- Roggenbrot von Billa und Rainer Roggen von der Bäckerei Öfferl. Bei den Mischbroten haben das Bio Joseph Brot von Joseph, das Bio P-Brot von Gragger und das Bio Österreich Brot von Felber die Nase vorn. Für die Gewinner unseres Tests muss man allerdings teilweise tief in die Tasche greifen. Umgerechnet auf ein Kilo kostet das Brot von Öfferl (700-Gramm-Laib) 9,86 Euro. Bei den Mischbroten war das Joseph-Brot mit 7,20 Euro am teuersten. In puncto Preis/Leistung

überzeugten vor allem das Bio-Roggenbrot von Billa und das Hausbrot von Lidl.

Schimmel und Hefen

Was die Qualitätsparameter Säuregrad, pH-Wert und Feuchtigkeit angeht, schnitten alle Produkte mit „sehr gut“ ab. Auch die Untersuchung auf giftige Stoffwechselprodukte aus Schimmelpilzen (Mykotoxine) ergab bei keinem Brot besondere Auffälligkeiten. Gleiches gilt für die Untersuchung auf Schimmelpilze und Hefen. Wir raten dennoch grundsätzlich zur Vorsicht. Lagern Sie Brot immer trocken und in luftdurchlässiger Verpackung.

Salz

Zu viel Salz in der Nahrung kann den Blutdruck erhöhen. Bluthochdruck wiederum ist einer der Hauptrisikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt oder Schlaganfall. In Österreich sind dies mit Abstand die häufigsten Todesursachen. Daher sollten wir sparsam mit Salz umgehen. Die Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zum maximalen täglichen Salzverzehr für Erwachsene und Kinder ab 7 Jahren liegt bei fünf Gramm pro Tag. Das entspricht ca. einem Teelöffel voll.

Kleine Kinder sollten noch weniger Salz konsumieren. Die getesteten Brote enthielten im Durchschnitt 1,6 Gramm Salz/100 Gramm. Am besten schnitt hier mit 1,16 Gramm/100 Gramm das Roggenbrot von Gradwohl ab. Das Brot mit dem höchsten Salzgehalt war das Bio P-Brot von Gragger (2,06 Gramm/100 Gramm). Mit zwei Scheiben dieses Brotes, belegt mit etwas Schinken und Gouda, kommt man schnell auf eine Aufnahme von vier Gramm Salz und mehr.

Geschmack

Doch was nutzt es, wenn ein Brot zwar einwandfreie Laborwerte aufweist, im Geschmack jedoch zu wünschen übrig lässt. Bei der Expertenverkostung schafften jene sechs Brote, die am Ende auch im Gesamturteil ein „sehr gut“ erhielten, die Bestbewertung – und zwar sowohl am Tag des Einkaufs als auch nach zwei Tagen Lagerung. Etwas kritischer mit ihrem Urteil waren die Laienverkoster des VKI. Hier kam kein einziges Brot über eine gute Bewertung hinaus.

Roggenbrot

Die Grundzutaten von Brot sind Mehl, Wasser und Salz sowie Triebmittel (z.B. Hefe oder Sauerteig). Dass Roggenbrot hierzulande so beliebt ist, könnte mit der Nachkriegsgeschichte zusammenhängen. Nach dem 2. Weltkrieg war Weizen sehr viel teurer als Roggen. Der galt als das Brotgetreide der ärmeren Leute. Der Brotpreis war amtlich geregelt und Brot war relativ günstig. Deshalb enthielten damals auch Mischbrote einen hohen Roggenanteil. Heute ist die Verwendung von Roggenmehl im Brot rückläufig.

In Österreich liegt der Anteil bei knapp 15 Prozent und ist damit weltweit immer noch mit am höchsten. Die Bezeichnung Roggenbrot ist zulässig, wenn der Weizen-Anteil nicht mehr als zehn Prozent ausmacht. Wer im Übrigen glaubt, bei dunklem Brot handle es sich in jedem Fall um Roggen- oder gar Vollkornbrot, liegt falsch. Viele Mischbrote werden etwa durch den Zusatz von Backmalz dunkel eingefärbt.

Altbacken

Wenn Brot älter wird, gibt die im Mehl befindliche Stärke die gebundene Flüssigkeit zunehmend ab und geht in einen kristallinen Zustand über. Es wird dadurch weich, bekommt eine schaumgummiartige Konsistenz und verliert an Geschmack. Helles Weizenbrot enthält mehr Stärke als ein Roggenbrot mit Sauerteig, deshalb wird es schneller altbacken. Da Brot in der Regel nicht sofort komplett verzehrt wird, sondern im Verlauf einiger Tage, haben unsere Expertenverkoster das Brot zwei Tage nach dem Einkauf noch einmal verkostet.

Sauerteigbrote besser verträglich

Öfter hören wir von Konsumenten, dass sie "industriell" hergestelltes Brot nicht so gut vertragen; anders als etwa Sauerteig-Brote, die mit einer langen Teigführung hergestellt wurden. Ursache dafür könnte unter anderem sein, dass Getreide bestimmte schwer verdauliche Kohlenhydrate enthält. Im Sauerteig werden diese teilweise wieder abgebaut. Dabei wird das Brot bekömmlicher. Besonders Personen mit Reizdarmsyndrom vertragen Sauerteigbrote deshalb möglicherweise besser.

Zusatzstoffe

Da viele Konsumenten Lebensmittel bevorzugen, die möglichst frei von Zusatzstoffen sind, haben wir im Test auch darauf ein Auge geworfen. Alle Bio-Brote waren frei von Zusatzstoffen. S-Budget Hausbrot, Clever Mischbrot, Anker Meisterstück Roggenbrot und Penny Roggenbrot enthielten jeweils mindestens einen Zusatzstoff. In den meisten Fällen handelte es sich um Säuerungsmittel. Diese können den pH-Wert senken und so das Wachstum von Bakterien, Hefen und Schimmel hemmen.

Wir haben uns auch die Verwendung von Malzprodukten in den Broten genauer angesehen. Backmalz ist kein Zusatzstoff, sondern eine Zutat. Es kann unter anderem die Beschaffenheit des Teiges positiv beeinflussen und trägt auch zum charakteristischen Geschmack und wie bereits erwähnt zur dunklen Färbung der Krume bei. In fünf Misch- und zwei Roggenbroten wurde geröstetes Malz eingesetzt.

Testtabelle: Roggenbrot

bei gleicher Punktezahl Reihung alphabetisch

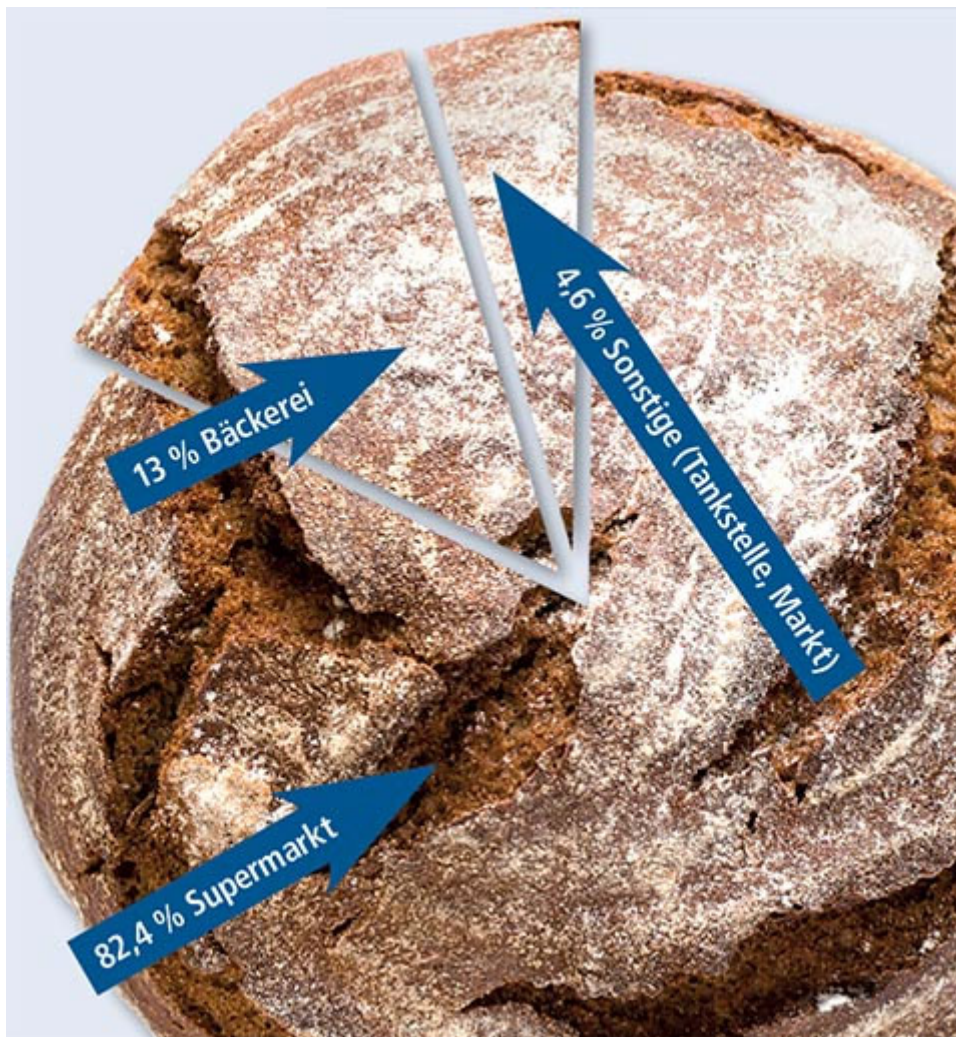
Die Tabelle drucken Sie extra: "[So geht´s](#)".

Testtabelle: Mischbrot

Die Tabelle drucken Sie extra: "[So geht´s](#)".

Brotinfos

Wo wird Brot und Gebäck in Österreich gekauft?



(Quelle: GfK – Consumer Panel Service, Land schafft Leben 2020)

- **Frisch ist nicht gleich frisch:** Es muss nicht deklariert werden, ob Brot aufgebacken wurde oder nicht. Auch aufgebackenes Brot darf als frisch verkauft werden.

- **Vor dem Backen tiefgekühlt:** Brot, das vor dem Backen tiefgekühlt bzw. teil- oder vorgebacken wurde, darf nach dem Backen als „frisch“ verkauft werden.

- **Gebacken und eingefroren:** Wurde das ganze Brot fertig gebacken, eingefroren und für den Verkauf wieder aufgetaut, darf es nicht mehr als „frisch“ bezeichnet werden.

- **Herkunftsbezeichnung:** Für Brot gibt es (leider) keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Rohstoffe (Mehl). Die Deklaration kann freiwillig erfolgen. Bei Broten mit rot-weiß-rottem AMA-Gütesiegel muss das Getreide aus Österreich stammen.

- **Zutatenliste 1:** Brot, das verpackt ist, muss eine komplette Zutatenliste aufweisen.

- **Zutatenliste 2:** Bei unverpacktem Brot, z.B. von der Selbstbedienungstheke eines Backshops, muss die Zutatenliste nicht verpflichtend angegeben werden. Es muss allerdings auf allergene Inhaltsstoffe hingewiesen werden.

- **Enzyme:** Diese sind von Natur aus im Getreide enthalten, können dem Brot aber auch künstlich zugesetzt werden. Enzyme sorgen z.B. dafür, dass das Brot länger frisch bleibt. Da sie jedoch laut derzeitigem Wissensstand im fertig gebackenen Brot nicht mehr „aktiv“ sind, müssen sie nicht in der Zutatenliste angeführt werden.

- **Zusatzstoffe:** Sie sind nur dann nicht anzugeben, wenn sie im fertigen Brot keine Wirkung haben. Diese Regelung ist für Konsumenten, die bewusst auf Zusatzstoffe verzichten wollen, unbefriedigend. Alle Bio-Brote im Test waren frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

- **Restbrot:** Einem Brot kann beim Backen auch altes Brot, sogenanntes Restbrot, zugesetzt werden, wenn dieses einwandfrei ist. Der Zusatz von Restbrot muss nicht deklariert werden.

VKI-Tipps

- **Richtig lagern:** Brot kann ohne Probleme auch noch Tage nach dem Einkauf konsumiert werden. Voraussetzung ist eine trockene Lagerung in einer luftdurchlässigen Verpackung.
- **Zusatzstoffe:** Wer Zusatzstoffe meiden möchte, kommt nicht darum herum, sich mit der Zutatenliste auseinanderzusetzen.
- **Salz:** Wenn Sie sich salzarm ernähren wollen, sollten Sie die Nährwerttabelle (sofern vorhanden) im Auge behalten. Beim Belag lässt sich ebenfalls viel Salz einsparen, wenn man das Brot nur dünn mit Schinken oder Käse belegt oder zu Frischkäse oder salzärmeren Aufstrichen greift.
- **Dunkles Brot:** Viele glauben, je dunkler das Brot, desto mehr Roggen- oder Vollkornmehl sei enthalten. Die Färbung eines Brotes lässt jedoch keine Rückschlüsse auf das verwendete Mehl zu. Dunkles Brot kann viel Weizenmehl enthalten und lediglich durch Backmalz gefärbt sein.

Testkriterien

Alle Proben wurden unmittelbar nach dem Einkauf für die Untersuchung ins Testlabor gebracht.

Am Tag des Einkaufs wurden folgende Tests vorgenommen:

- Chemische Qualität: Bestimmt wurden der Säuregrad, der pH-Wert und die Feuchtigkeit.
- Untersucht wurde auf die Mykotoxine Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon (ZON).
- Bestimmt wurde der Gehalt an Kochsalz.

Darüber hinaus fand eine Expertenverkostung im Testlabor statt. Die Brote wurden hinsichtlich Form, Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild, Struktur, Elastizität, Geruch und Geschmack geprüft.

Die Laienverkostung erfolgte im VKI.

Zwei Tage nach dem Einkauf wurden folgende Tests im Testlabor vorgenommen:

- Mikrobiologie: Untersucht wurde hinsichtlich Hefen und Schimmelpilzen.

Darüber hinaus erfolgte eine weitere Expertenverkostung.

Testplakette

Achten Sie beim Kauf auf die KONSUMENT-Testplakette.

Unternehmen, deren Produkte von uns mit "gut" oder "sehr gut" beurteilt wurden, haben die Möglichkeit, eine Testplakette zu erwerben. Deren Nutzung ist zeitlich begrenzt, und unsere strengen Richtlinien sind einzuhalten. Laut einer für die österreichische Bevölkerung repräsentativen Umfrage vom Juli 2019 verbinden Verbraucher mit der KONSUMENT-Testplakette in erster Linie, dass das entsprechende Produkt durch ein objektives Testverfahren geprüft wurde (41,3 %), eine hohe Qualität aufweist (40,1 %) und ein gutes Preis-/ Leistungs-Verhältnis bietet (33,9 %).













Mehr unter www.konsument.at/testplakette

Copyright 2020 Verein für Konsumenteninformation (VKI)

Test: Brot 1/2021

Testtabelle: Roggenbrot

bei gleicher Punktezahl Reihung alphabetisch

Marke	Schwarz	Ja! Natürlich	Öfferl	Zurück zum Ursprung	Penny	Gradwohl	Waldherr	Spar Natur pur	Anker	Lidl
Bild										
Bezeichnung	Roggenbrot	Bio-Roggenbrot	Rainer Roggen	Bio Roggenvollkornbrot	Roggenbrot	Roggenbrot	Roggenbrot Vollkorn Bio	Bio Roggenbrot	Meisterstück Roggenbrot	Roggenbrot
Preis/kg in €	5,12	4,56	9,86	4,78	3,32	5,33	5,09	3,19	5,33	2,98
Gekauft bei	Bäckerei Schwarz	Billa	Öfferl	Hofer	Penny	Gradwohl	Waldherr	Spar Gourmet	Anker	Lidl
Bio Zutaten	○ Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Salz	● Bio-Roggenmehl, Wasser, Bio-Roggensauerteig (Bio-Roggenmehl, Wasser), Bio-Roggenvollkornsauerteig getrocknet (Bio-Roggenvollkornmehl, Wasser), Speisesalz, jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Hefe	● Bio-Roggenmehl*, Bio-Waldstaudenroggenvollkornmehl* / Weinviertler Quellwasser), Bio-Waldstaudenroggenflocken*, Weinviertler Quellwasser, naturtrüber Bio-Traubensaft (Zweigelt), Steinsalz * in biodynamischer Qualität (Demeter)	● Roggenvollkornmehl **, Wasser, Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl**), Speisesalz, Gewürze (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*), Hefe, Oblate (Kartoffelstärke*, Sonnenblumenöl*, Kakao*). ** aus österreichischer kontrolliert biologischer Landwirtschaft *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft	○ Roggenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe, Säuerungsmittel: Milchsäure, Essigsäure; Roggenschrot, Roggenmalzröstmehl, Roggenkleie, Gerstenmalzextrakt, Gewürze	● Wasser, Natursauerteig, Roggenflocken, Roggenvollkornmehl, Fenchel, Koriander, Kümmel, Salz	● *VOLLKORN-ROGGENMEHL, Wasser, *ROGGENSAUERTEIG, Salz, *Hefe, *Gewürze,....*aus biologischem Anbau	● Roggenmehl 40%, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Speisesalz, Gewürze (Kümmel, Fenchel, Koriander) (ohne Zusatz von Hefe)	○ Wasser, Natursauerteig (ROGGENvollkornmehl, Wasser), ROGGENvollkornmehl, WEIZENkleber, Salz, Hefe, ROGGENmalzschrot, ROGGENkeimkleie, Rapsöl, GERSTENmalzextrakt, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, WEIZENmehl.	○ Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Roggenquellmehl, Weizeneiweiß, Dextrose
AUSKUNFT DER HERSTELLER Selbst hergestellt	● entfällt	○ Ströck	● entfällt	○ u.a. Ur Guat Backstube GmbH	○ Kuchenpeter	● entfällt	● entfällt	● INTERSPAR-Bäckerei Graz	● entfällt	○ Backwelt Pilz GmbH
Herstellt von										
Ort der Herstellung	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich
Herkunft des Getreides	Österreich	Österreich	Niederösterreich	Österreich	Österreich	Burgenland	Burgenland	Österreich	Österreich	Österreich
TESTURTEIL	SEHR GUT	SEHR GUT	SEHR GUT	GUT	GUT	GUT	GUT	GUT	GUT	GUT
Prozente	86	83	83	73	70	70	69	68	67	64
LABOR	20% sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Chemische Qualität	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Mykotoxine	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	sehr gut
Mikrobiologie	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
SALZ	10% gut	gut	durchschnittlich	gut	sehr gut	sehr gut	durchschnittlich	durchschnittlich	gut	gut
Kochsalz in der Frischbackware in %	1,54	1,60	1,98	1,52	1,24	1,16	1,81	1,77	1,50	1,63
EXPERTENVERKOSTUNG	40% sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	durchschnittlich	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich
Beurteilung Tag 1	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	durchschnittlich	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich

Beurteilung Tag 3	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	durchschnittlich	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich
LAIENVERKOSTUNG	30% gut	gut	gut	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	gut	gut	gut

...für TESTURTEIL:

Zeichenerklärung:

● = ja











○ = nein

Preise: September 2020

Prozentangaben = Anteil am Endurteil

Copyright 2020 Verein für Konsumenteninformation (VKI)

Test: Brot 1/2021
Testtabelle: Mischbrot

Marke Bild	Joseph	Gragger & Cie Felber		Lidl	Ströck	Der Mann	Clever	Hofer	Penny	S-Budget
										
Bezeichnung	Bio Joseph Brot	Bio P-Brot	Bio Österreich Brot	Hausbrot	Mischbrot	Hausbrotwecken	Mischbrot Soft	Klassisches Hausbrot	Landbrot Tiroler Art	Hausbrot
Preis/kg in €	7,20	5,75	3,30	1,49	3,10	3,30	1,49	1,49	2,65	1,49
Gekauft bei	Jospeh Brot	Gragger & Cie	Felber	Lidl	Ströck	Der Mann	Merkur	Hofer	Penny	Interspar
Bio	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
Zutaten	Bio Weizenmehl, Bio Roggenvollkornsauerteig, (80%), Bio Bio Weizenvollkornmehl, Roggenmehl Wasser, Salinensalz	Bio Weizenmehl Wasser, Bio-ROGGENmehl, Bio-WEIZENmehl, Bio-Natursauerteig (Bio-ROGGENmehl, Wasser), Salz, Bio-ROGGENvollkornsauerteig, jodiertes Speisesalz, Bio-ROGGENvollkornmehl, Wasser), Hefe, Bio-Gewürze	Wasser, Bio-ROGGENmehl, Bio-WEIZENmehl, Bio-Natursauerteig (Bio-ROGGENmehl, Wasser), Salz, Bio-ROGGENvollkornsauerteig, jodiertes Speisesalz, Bio-ROGGENvollkornmehl, Wasser), Hefe, Bio-Gewürze	Roggenmehl, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Kaliumjodid), Hefe, Brotgewürz, Weizeneiweiß, Dextrose	Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz, Kaliumjodid), Backhefe, ROGGENSCHROT, Malzextrakt, (GERSTENMALZ, Wasser), Gewürz	ROGGENMEHL 43%, Trinkwasser, WEIZENMEHL, Natursauerteig (Trinkwasser, ROGGENMEHL), Speisesalz jodiert (Siedesalz, Kaliumjodid), WEIZENVOLLKORNMEHL, Hefe.	Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Speisesalz unjodiert, Hefe, Säuerungsmittel: Milchsäure, Essigsäure, Gerstenmalzextrakt, Gerstenmalzmehl, Roggenschrot, Roggenmalzröstmehl, Roggenkleie, Gerstenmalzextrakt, Gewürze	Roggenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe, Roggenmalzröstmehl, Roggenkleie, Gerstenmalzextrakt, Gewürze	Roggenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe, Weizenkleber, Roggenquellmehl, Roggenmalzquellmehl, Roggenschrot, Roggenmalzröstmehl, Roggenkleie, Gerstenmalzmehl, Gerstenmalzextrakt, Gewürze	ROGGENMEHL (40%), Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser), pflanzliches Öl (Sonnenblumen, SOJA, Raps), aufgeschlossener ROGGEN, Kümmel, Fenchel, Koriander, Säuerungsmittel (E270, E260), WEIZENKLEIE, Speisesalz, Emulgator (SOJALECITHIN, E322), Gewürze, ROGGENMALZMEHL.
AUSKUNFT DER HERSTELLER										
Selbst hergestellt	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○
Hergestellt von	entfällt	entfällt	entfällt	Backwelt Pilz GmbH	entfällt	entfällt	keine Angabe	u.a. Kuchen-Peter Backwaren GmbH	Kuchenpeter?	Österreichische Großbäckerei
Ort der Herstellung	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich
Herkunft des Getreides	Niederösterreich	Niederösterreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich	Österreich
TESTURTEIL	SEHR GUT	SEHR GUT	SEHR GUT	GUT	GUT	GUT	GUT	GUT	GUT	DURCHSCHNITTLICH
Prozente	83	82	81	78	69	68	67	65	63	57
LABOR	20% sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Chemische Qualität	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Mykotoxine	gut	sehr gut	sehr gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut
Mikrobiologie	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
SALZ	10% durchschnittlich	durchschnittlich	gut	sehr gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut
Kochsalz in der Frischbackware in %	2,05	2,06	1,67	1,42	1,56	1,52	1,42	1,40	1,34	1,76
EXPERTENVERKOSTUNG	40% sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich
Beurteilung Tag 1	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich
Beurteilung Tag 3	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich
LAIENVERKOSTUNG	30% gut	gut	durchschnittlich	gut	gut	gut	gut	durchschnittlich	durchschnittlich	durchschnittlich

...für TESTURTEIL:

Zeichenerklärung:

● = ja

○ = nein

Preise: September 2020

Prozentangaben = Anteil am Endurteil

Copyright 2020 Verein für Konsumenteninformation (VKI)