

«Metzger und Konsumentin ist die PUFA-Zahl ziemlich wurst»

Weder für Metzger noch Konsumierende sind hohe Fettzahlen ein Problem, zeigt eine FiBL-Studie. Wenn Kunden wissen, dass die Wurst bio ist, schmeckt sie ihnen sogar noch besser.

Im Rahmen des Projekts «Bioschwein 100.0» untersuchte das FiBL in einer Studie, ob sich Schweinespeck mit erhöhten PUFA-Zahlen schlechter verarbeiten lässt als Speck mit tieferen PUFA-Zahlen. In einer Folgestudie wurden die aus diesem Speck hergestellten Wurstwaren von Konsumierenden degustiert (siehe Kasten). Bioaktuell befragte Regula Bickel, Expertin für Lebensmittelqualität am FiBL, zu den Ergebnissen.

Was wurde bei der Verarbeitung des Specks untersucht?

Regula Bickel: Ein Metzger hat Speck mit PUFA-Werten unter und über der Abzugsgrenze zu Salami und Wienerli verarbeitet. Wir schauten, ob sich alle Speckqualitäten gleich verarbeiten lassen.

Warum Salami und Wienerli?

Salami, weil es das heikelste Produkt bezüglich hoher PUFA-Zahlen ist, da der Salami fest bleiben muss. Wienerli, weil es bei Konsumenten das beliebteste Wurstprodukt ist.

Und das Ergebnis? Hat Speck mit hoher PUFA-Zahl die Maschinen verschmiert, wie oft befürchtet wird?

Erstaunlicherweise nicht. Nur teilweise war ein leichter Fettfilm in den Behältern zu erkennen. Aber nicht so, dass die Pro-



«Die Kundschaft ist bereit, für Bio im Durchschnitt 20 Prozent mehr zu zahlen. Die PUFA-Zahl ist ihr egal.»

Regula Bickel, Expertin für Lebensmittelqualität

duktion erschwert war. Die Würste wurden allerdings in einer handwerklichen Art produziert. Wie sich das Fett in der industriellen Grossproduktion verhält, müsste noch geprüft werden.

Wie haben die Würste den Konsumierenden geschmeckt?

Alle Würste kamen gleich gut an. Salami und Wienerli, die aus Speck mit den höchsten PUFA-Zahlen gemacht worden waren, schmeckten den Konsumentinnen und Konsumenten tendenziell sogar besser als die Würste mit tieferen PUFA-Werten. Das haben die FiBL-Konsumentenforscherinnen Claudia Meier und Hanna Stolz in einer grossen Studie mit über 100 Probanden herausgefunden.



Auch bei hohen PUFA-Zahlen geht die Produktion reibungslos. Bild: Nele Quander

In der Studie wurde ein «Bioeffekt» gemessen. Was ist das? Wenn den Probanden zwei identische Salami vorgelegt wurden, aber gesagt wurde, eine sei bio, die andere nicht, dann schmeckte ihnen die Biowurst deutlich besser. Und sie waren bereit, für Biowürste im Durchschnitt 20 % mehr zu zahlen.

Wenn ich weiss, Bio ist drin, schmeckt es mir besser?

Genau! Es zeigt, mit welcher positiven Assoziationen die Marke Bio in den Köpfen der Konsumenten verankert ist. Das ist wunderbar, darf aber natürlich nicht ausgenutzt werden.

Interview: Franziska Hämmerli



Wissen, was Konsumierende denken

Über 100 Konsumentinnen und Konsumenten nahmen an der FiBL-Studie im Sensoriklabor der HAFL (Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften) teil. Probanden degustierten Salami und Wienerli mit unterschiedlichen PUFA-Gehalten und gaben an, wie sehr sie eine Wurst mögen und wie viel sie bereit wären, dafür zu bezahlen. Bei Salami wurde zusätzlich der «Bioeffekt» gemessen. Die gleiche Wurst wurde dreimal verkostet: ohne Information, mit der Information «bio» und mit der Information «nicht-bio». *Claudia Meier, FiBL*

