

Grillgut im Härtetest

Die AK Oberösterreich prüft grillfertig Faschiertes: Die Ergebnisse sind durchaus appetitlich.

••• Von Eva Kaiserseder

WIEN/LINZ. Cevapcici, Burger Patties und Co. zählen zu den konstanten Lieblingen der meisten Grillaficionados: Die Konsumentenschützer der Arbeiterkammer Oberösterreich haben diesbezüglich Good News zu vermelden: Im Härtetest befand sich grillfertig vorbereitetes Faschiertes – und der lieferte ein relativ appetitliches Ergebnis.

Insgesamt wurden zehn Proben aus acht Filialen großer Supermarktketten getestet – sechsmal Cevapcici und viermal Burger Patties. Sieben Produkte erhielten das Testurteil „einwandfrei“.

Ein Patty und ein Cevapcici schmeckten „allerdings säuerlich alt“ und wurden daher ebenso als wertgemindert eingestuft wie ein weiteres Burgerlaibchen, das überhaupt Fäkalkeime (Enterobakterien) aufwies.

Sensibles Grillgut

Auch wenn sich die Mängel in Grenzen hielten, empfehlen die Experten, Faschiertes selbst zuzubereiten, denn in so manchem Zutatenverzeichnis fanden sich u.a. Geschmacksverstärker, Aromen oder Stabilisatoren.

Die Basics, die ohnehin jeder Grillfan parat hat, seien hier nochmals in Gedächtnis rufen: Faschiertes soll ausschließ-

(Fast) Tadellos

Sieben Produkte erhielten beim Check das Prädikat „einwandfrei“; zwei Burger Patties und einmal Cevapcici fielen durch.

lich frisch gekauft und möglichst rasch verbraucht werden. Ist das nicht möglich, empfiehlt es sich unbedingt, es portionsweise einzufrieren. Ein Tipp für gelingsicheres Grillen: Wer es saftig mag, sollte *gemischtes*

Faschiertes bevorzugen, weil reines Rindfaschiertes beim Grillen schnell trocken wird. Überhaupt ist die optimale Grilldauer essenziell, denn Faschiertes und starke Hitze sind keine Freunde.



© Panthermedia.net/Anclave

Vom Fleischermeister für Meistergriller.

Franz Radatz
Fleischermeister

RADATZ
Schmeckt

Wiener
**FLEISCHER
MEISTER**

FAMILIE RADATZ - WIEN

f www.radatz.at