

Pressemitteilung

Frankfurt a. M. - 20.07.2023

Chicken Nuggets: Die schlechtesten gibt's von Iglo und Burger King

Ausgerechnet Iglo und Burger King: Die beiden großen Marken rasseln im ÖKO-TEST Chicken Nuggets mit einem „ungenügend“ durch. Und: In der Eigenmarke von Norma stecken antibiotikaresistente Keime. Immerhin schneiden drei Bio-Produkte „gut“ ab.

ÖKO-TEST hat Chicken Nuggets getestet – insgesamt elf Tiefkühl-Nuggets und drei Produkte von Fast-Food-Ketten. Viele der Testprodukte überzeugen zwar in Sachen Geschmack und Aussehen. Beim Tierwohl und bei den Inhaltsstoffen sieht es aber anders aus.

In den mit „ungenügend“ bewerteten Nuggets der beiden Testverlierer Burger King und Iglo hat das Labor Gehalte an 3-MCPD-Fettsäureestern ermittelt, die ÖKO-TEST als erhöht einstuft. Die Ester können während der Verdauung nahezu vollständig ungebundenes 3-MCPD freisetzen. Diesen Fettschadstoff stuft die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) als möglicherweise krebserregend für den Menschen ein. Ein Kind mit 30 Kilogramm Körpergewicht würde mit einer Portion von 150 Gramm Chicken Nuggets schon mehr als die Hälfte der täglich tolerierbaren Aufnahmemenge (TDI) ausschöpfen, die die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) festgelegt hat. Zudem steckt in den Burger King-Nuggets Phosphat. ÖKO-TEST wertet hier ab, da zu viel Phosphat den Nieren schaden kann. Außerdem bestehen die *King Nuggets* aus mehr Panade als Fleisch – das Labor hat ganze 56 Prozent Panade gemessen.

Auch in Sachen Transparenz und Tierwohl sehen die Verbraucherschützer bei den beiden Testverlierern rot: Iglo macht ungenügende und unvollständige Angaben zu den Haltungsbedingungen der Hühner. Burger King mauert komplett.

„Burger King und Iglo liefern ein miserables Ergebnis in unserem Test. Sie zeigen, wie es Hersteller keinesfalls machen sollen: belastete Produkte anbieten und obendrein Tierwohl und Transparenz ganz hintenanstellen“, sagt Kerstin Scheidecker, ÖKO-TEST-Chefredakteurin.

In der Norma-Eigenmarke hat das von ÖKO-TEST beauftragte Labor einen antibiotikaresistenten Keim gefunden. Bei guter Küchenhygiene und vollständigem Durcherhitzen der Nuggets besteht zwar für den Menschen keine akute Gesundheitsgefahr. Der Fund weist aber auf ein grundsätzliches Problem in der Hähnchenmast hin: Die häufige Antibiotikagabe im Hühnerstall führt zwangsläufig zur Bildung von immer mehr resistenten Keimen, gegen die Antibiotika dann auch beim Menschen nicht mehr wirken. Das ist eine massive Bedrohung für das Gesundheitssystem.

Die drei Bio-Produkte von Netto, Edeka und Freiländer sind die einzigen, die im Test mit dem Gesamturteil „gut“ überzeugen.

Weitere Informationen und den aktuellen Test finden Sie in der Augustausgabe des ÖKO-TEST-Magazins und unter: oekotest.de/13970

Pressekontakt:

Karen Richterich, Pressereferentin

Tel: +49 (0)151/5323-1963

E-Mail: presse@oekotest.de

Über ÖKO-TEST - Seit 1985 untersucht und bewertet ÖKO-TEST Produkte und Dienstleistungen unabhängig, objektiv und sachkundig und veröffentlicht die Ergebnisse im monatlich erscheinenden ÖKO-TEST Magazin, in digitalen Publikationen sowie in weiteren

Sonderveröffentlichungen. Mit einer Reichweite von über einer Million Leserinnen und Lesern des Magazins und durchschnittlich über zwei Millionen monatlichen Usern auf oekotest.de ist ÖKO-TEST führendes Verbraucherschutzmedium im Bereich Gesundheit und Ökologie in Deutschland.

 [oekotest.de](https://www.oekotest.de)

 <https://www.facebook.com/oekotest>

 <https://www.instagram.com/oekotest.de>