

## Pressemitteilung

Frankfurt a. M. – 27.12.2023

### **Pizzateig: Discounter-Produkt überzeugt**

**Einfach und schnell soll es gehen – doch zu welchem Preis?**

**Pestizidrückstände, Keime und Phosphatzusätze sind die Kritikpunkte im Test. Vier Pizzateige fallen mit „mangelhaft“ durch. Immerhin: Den *Cucina Nobile Pizzateig* von Aldi kann ÖKO-TEST empfehlen.**

ÖKO-TEST hat 19 Pizzateige getestet. Bei Sets mit Tomatensaucen waren diese nicht Testbestandteil. Zwei Bio-Teige fallen im Test auf, da die vom Labor festgestellte Gesamtkeimzahl den empfohlenen Richtwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) übersteigt. Zwar liegt sie deutlich unter dem Warnwert, ab dem die Behörden aufgrund von Hygienemängeln tätig werden, doch auch eine Keimzahl über dem Richtwert ist ein Hinweis auf mögliche Hygieneprobleme und ÖKO-TEST nimmt Notenabzug vor. Auch einige konventionelle Pizzateige im Test sind von Keimbelastungen betroffen, die ÖKO-TEST abwertet. Vom rohen Verzehr von Fertigteigen raten die Verbraucherschützer ab. Um unerwünschte Keime abzutöten, sollte Pizzateig gut durchgegart sein.

Weiterer Kritikpunkt im Test: Phosphatzusätze. So auch bei den vier Testverlierern *Frischer Pizzateig Bio*, *Henglein Frischer Pizzateig XXL*, *Jeden Tag Pizzateig* und *Knack & Back Glutenfreier Pizzateig*. Phosphat ist zwar wichtig für die Knochen und wird über die Nahrung vom Körper aufgenommen. Zu viel kann jedoch den Nieren schaden. Laut ÖKO-TEST ließen sich die als Backtriebmittel enthaltenen Diphosphate leicht durch andere, unbedenkliche ersetzen, wie es wenige Anbieter im Test schon machen. „In unserem Test hagelt es Notenabzüge wegen zu viel Salz und Phosphaten – beides Zusätze, auf die die Hersteller leicht verzichten könnten. Gut, dass es bereits einige Hersteller gibt, die bessere Produkte anbieten.“

Ein Pizzateig geht als klarer Gewinner hervor: der *Cucina Nobile Pizzateig* von Aldi Nord und Aldi Süd. Er ist pestizidfrei und laut ÖKO-TEST der einzige Teig im Test, in dem weder Keime, Phosphate noch unnötig viel Salz stecken. „Sehr gut“ lautet das ÖKO-TEST-Urteil.

Weitere Informationen und den aktuellen Test finden Sie in der Januarausgabe des ÖKO-TEST-Magazins und unter: [oekotest.de/14305](https://oekotest.de/14305)

**Pressekontakt:**

Karen Richterich, Pressereferentin

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

E-Mail: [presse@oekotest.de](mailto: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 rund einer Million Leserinnen und Lesern des Magazins und durchschnittlich über zwei Millionen monatlichen Usern auf [oekotest.de](https://oekotest.de) ist ÖKO-TEST führendes Verbraucherschutzmedium im Bereich Gesundheit und Ökologie in Deutschland.

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

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

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