

Geschälte Tomaten: Drei Bio-Pelati sind top

Ein K-Tipp-Test zeigt: Bei Pelati gibt es grosse Qualitätsunterschiede. Gute und günstige Bio-Dosentomaten sind bei Aldi und Denner erhältlich. Vier Produkte fielen hingegen ab: Sie enthielten ungesunde Stoffe.

Keine Pasta und keine Pizza verdient solche Pelati: In den geschälten und gehackten Tomaten der Migros-Billiglinie M-Budget fand das Testlabor ein Insektizid, ein Fungizid, Blei, einen verbotenen Wachstumsbeschleuniger und zwei Schimmelpilzgifte. Fazit: ungenügend.

Das Labor analysierte für den K-Tipp den Inhalt von 14 Pelati-Dosen. Die Experten massen den Gehalt des gesunden Pflanzenstoffs Lycopin und suchten nach schädlichen Stoffen. Zudem massen sie das Abtropfgewicht und den Anteil von Tomatenschalen in den Büchsen.

Drei Bio-Pelati schnitten am besten ab: Die Pelati von Aldi, Coop und die des deutschen Drogeriemarktes Rossmann aus dem Denner enthielten reife, chemisch unbelastete und ordentlich geschälte Tomaten. Auch die konventionell produzierten Pelati

von Coop Qualität & Prix und Denner schnitten gut ab. Wer bei Dosentomaten auf gute Qualität zu günstigen Preisen setzt, sollte bei Aldi oder Denner einkaufen: Mit Preisen von maximal 25 Rappen für 100 Gramm kosteten diese Pelati nur halb so viel wie die beiden Coop-Produkte im Test.

Erfreulich: Die meisten Produkte enthielten viel gesundes Lycopin. Der natürliche Pflanzenfarbstoff von Tomaten stärkt das Immunsystem und schützt vor Herz-Kreislauf-Krankheiten. Je länger Tomaten reifen, umso mehr Lycopin bilden sie. Mit fast 160 Milligramm pro Kilo (mg/kg) wiesen die Pelati von Migros Bio und M-Budget den höchsten Lycopin-gehalt auf.

Zum Vergleich: Die gestückelten Datteltomaten der bekannten italienischen Marke Mutti enthielten mit knapp 80 mg/kg nur halb so viel Lycopin.

Diese Dose war zusammen mit den Bio-Pelati von Coop mit 65 Rappen für 100 Gramm das teuerste Produkt im Test.

Werden Tomaten zu spät geerntet, können sie verschimmelt sein. Das Labor fand in den Migros-Produkten mit dem höchsten Lycopingehalt (Migros Bio und M-Budget) insgesamt drei Gifte, die von Schimmelpilzen der Gattung Alternaria gebildet werden. Solche Gifte sind hitzeresistent und überleben sogar dann, wenn man die Tomaten lange kocht.

Schimmelpilzgifte in Migros-Pelati

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat für Schimmelpilzgifte TTC-Grenzwerte festgelegt. Diese werden bei Stoffen angewendet, deren Giftpotenzial zu wenig erforscht ist. Das Bio-Produkt der Migros wies Tenuazon-säure auf. Laut der Behörde sollte eine Person mit 60 Kilogramm Körpergewicht pro Tag nicht mehr als 90 Mikrogramm Tenuazon-säure zu sich nehmen. Mit 200 Gramm Migros-Bio-Pelati ist diese Menge schon zu über einem Vier-

tel ausgeschöpft.

Die M-Budget-Pelati enthielten ausserdem Alternariol und Alternariolmonomethylether. Von diesen Schimmelpilzgiften sollte eine 60 Kilogramm schwere Person laut der Behörde höchstens 0,15 Mikrogramm pro Tag zu sich nehmen. Mit 200 Gramm M-Budget-Pelati gelangen von den beiden Giften 0,40 Mikrogramm respektive 0,80 Mikrogramm in den Körper – das übertrifft den täglichen Maximalwert bei weitem.

Bei den M-Budget-Tomaten drängt sich der Verdacht auf, dass sie nicht nur natürlich gereift sind. Die Experten entdeckten in den Pelati Rückstände von Ethephon. Italienische Bauern beschleunigen mit dem Mittel den Reifeprozess ihrer Tomaten. Im Schweizer Tomatenanbau ist Ethephon wegen der gesundheitlichen Risiken für die Konsumenten seit zehn Jahren verboten.

Teilweise hoher Bleigehalt

Bei den Pelati von Longobardi (Migros), M-Budget und Migros Bio stellten die Experten zudem einen



K-Tipp
8032 Zürich
044/ 266 17 17
https://www.ktipp.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 209'050
Erscheinungsweise: 20x jährlich



Seite: 16
Fläche: 172'977 mm²



Auftrag: 3005681
AEV (in Tsd. CHF): 67.1
Referenz: 93063630
Ausschnitt Seite: 2/4

hohen Bleigehalt fest. Blei ist ein Nervengift. Laut der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit kann sich Blei in den Knochen anreichern. 10 bis 30 Jahre nach der Aufnahme des Bleis befindet sich noch immer die Hälfte davon im Skelett. Der EU-Grenzwert für rohe Tomaten beträgt 0,05 mg/kg. Die Pelati von M-Budget und Migros Bio schöpften diesen Grenzwert um mehr als die Hälfte aus – die Longobardi Pelati übertrafen ihn sogar. Die Dosentomaten von Lidl Baresa, Longobardi,

M-Budget und der Coop-Billiglinie Prix Garantie enthielten Insekten- und Pilzgifte. Die Stoffe schädigen langfristig Wasserlebewesen. Die Migros-Dosen enthielten ein Abbauprodukt des Insektizids Spirotetramat. Laut der EU-Pestiziddatenbank kann das Mittel die Fruchtbarkeit beeinträchtigen. Das Prix-Garantie-Produkt enthielt Piperonylbutoxid. Die Umweltschutzbehörde der USA bewertet den Stoff als möglicherweise krebserregend und leberschädigend. Als einziges Produkt im

Test enthielten die Mutti-Pelati Chlorat. Chlorat gelangt in die Tomaten, wenn sie mit chlorhaltigem Wasser gewaschen werden. Es gilt als heikel, da der Stoff die Aufnahme von Jod hemmen und rote Blutkörperchen schädigen kann. **Grosse Unterschiede bei Tomatenanteil** In den Zutatenlisten aller Pelati stand zwar an erster Stelle «Tomaten» – danach folgte bei allen aber «Tomatensaft». Die Hersteller bestimmen selbst, wie viel Tomatenfleisch und wie viel Saft sie in ihre Büchsen geben. Im Labor

zeigten sich diesbezüglich grosse Unterschiede. Den höchsten Fleischgehalt wiesen die Mutti-Pelati mit 90 Prozent Tomaten auf. Dagegen bestand der Inhalt der beiden Baresa-Büchsen von Lidl nur zu zwei Dritteln aus Tomatenfleisch. Mit nicht einmal 60 Prozent mass das Labor in der Aldi-Dose Cucina Nobile den geringsten Tomatenanteil. Zu den Testergebnissen schreiben die Hersteller dem K-Tipp, ihre Pelati würden den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Sabine Rindlisbacher

	Bio Natura	Coop Naturaplan	Rossmann	Coop Qualität & Prix	Denner	Cucina Nobile	Migros Bio	Coop Prix Garantie	Petrucci	Baresa	Baresa	Longobardi	M-Budget	Mutti
Bezeichnung	Gehackte Tomaten Natur	Bio Pomodori Triturati	Eier Bio Tomatenstücke	Pomodori Triturati	Tomaten gehackt	Tomaten gehackt	Gehackte Tomaten	Pomodori Triturati	Polpa di Pomodoro	Chopped Tomatoes	Bio Gehackte Tomaten Classic	Pomodori pelati Triturati	Tomaten gehackt mit Tomatensaft	Polpa Dattel-Tomaten in Stücken
Gewicht in Gramm laut Hersteller	400	230	400	230	400	400	230	400	400	400	400	230	400	300
Eingekauft bei	Aldi	Coop	Denner	Coop	Denner	Aldi	Migros	Coop	Volg	Lidl	Lidl	Migros	Migros	Coop
Bezahlter Preis in Franken	-95	1.50	1.-	1.30	-80	-75	1.45	-80	1.65	-79	-99	1.30	-80	1.95
Bezahlter Preis pro 100 Gramm in Franken	-24	-65	-25	-57	-20	-19	-63	-20	-41	-20	-25	-57	-20	-65
Lycopin	70 % ¹	5.1	5.1	4.8	5.4	4.8	4.5	6	5.1	4.5	5.1	4.2	5.1	6
Schleimsäure	15 % ¹	5.5	5	6	4	5.5	6	4	5.5	5.5	5.5	5	6	3
Abtropfgewicht	15 % ¹	5	5	4	5	4	6	5	4	4	4	6	5	6
Zwischennote	100 %	5.1	5.1	5	4.9	4.7	5.7	5.1	4.6	5.0	4.4	5.2	5.9	3.9
Notenabzug für umweltschädliche Pestizide ²	-	-	-	-	-	-	-	0.5	-	0.5	-	0.5	0.5	-
Notenabzug für gefährliche Schimmelpilzgifte ³	-	-	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	-	1	-
Notenabzug für Chlorat ⁴	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5
Notenabzug für verbotene Reliebeschleuniger ⁵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5
Notenabzug für erhöhten Bleigehalt ⁶	-	-	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	1.0	0.5	-
Gesamtnote	5.1	5.1	5	5	4.9	4.7	4.7	4.6	4.6	4.5	4.4	3.7	3.4	3.4
Gesamturteil	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gemügend	Gemügend	Gemügend	Gemügend	Gemügend	Gemügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend

Notenskala: 5,5 bis 6 = sehr gut, 4,8 bis 5,4 = gut, 4,0 bis 4,7 = genügend, 2,5 bis 3,9 = mangelhaft, unter 2,5 = schlecht. Bei gleicher Gesamtnote Rangierung nach Preis. 1. Gewichtung der Teilmoten: 2:0,5 Noten Abzug bei Vorhandensein von Pestiziden, die laut der Europäischen Chemikalienagentur langfristig schädlich sind (E); 3:0,5 Noten Abzug für den Nachweis von Aldermetol und Alternariolmonoenylester sowie einem erhöhten Gehalt von Tenaxozinon; 4: 0,5 Noten Abzug bei einem Chloratgehalt von über 0,03 Milligramm pro Kilo (mg/kg); 5: 0,5 Noten Abzug für Rückstände des im Schweizer Tomatenanbau verbotenen Reliebeschleunigers Ethiphen; 6: 0,5 Noten Abzug für den Bleigehalt von über 0,05 mg/kg, wenn die Hälfte ausschöpft; 1: Note Abzug, wenn der Bleigehalt den EU-Grenzwert übersteigt.



Sugo für Pasta oder Pizza: Viele Schimmelpilzgifte überdauern selbst stundenlanges Kochen

So hat der K-Tipp getestet

- Ein deutsches Labor prüfte für den K-Tipp 14 Dosen mit geschälten Tomaten. Die Prüfpunkte:
 - **Lycopin:** Wie hoch ist der Anteil des gesunden Pflanzenfarbstoffs?
 - **Abtropfgewicht:** Wie viel wiegt das in den Pelati enthaltene Tomatenfleisch ohne Saft?
 - **Schalenanteil:** Wie viele Quadrat-zentimeter Tomatenschalen befindet sich in den Dosen?
 - **Pestizide:** Das Labor prüfte die Produkte auf über 500 Spritzmittel.
 - **Chlorat:** Wuschen die Bauern ihre Tomaten mit chlorhaltigem Wasser?
 - **Wachstumsbeschleuniger:** Reiften die Tomaten schneller dank Chemie?
 - **Schimmelpilzgifte:** Wurden schimmelige Tomaten verarbeitet?
 - **Blei:** Sind die Pelati mit dem Nervengift belastet?



GETTY/ISTOCK

Tomatenfleisch: Anteil betrug je nach Produkt 60 bis 90 Prozent