

Pressemitteilung

Kulinaria Deutschland kritisiert Bewertungsmethodik von Öko-Test bei Barbecue-Saucen

Unabhängige wissenschaftliche Prüfung sieht zentrale Abwertungen als nicht nachvollziehbar an

(Bonn, den 04.08.2026) Kulinaria Deutschland kritisiert die Bewertungsmethodik des aktuellen Öko-Tests zu Barbecue-Saucen (Ausgabe 07/2026). Eine unabhängige wissenschaftliche Überprüfung der Testmethodik kommt zu dem Ergebnis, dass wesentliche Abwertungen – insbesondere im Hinblick auf Pflanzenschutzmittelrückstände – wissenschaftlich nicht begründet sind.

Öko-Test hat in der Untersuchung von 19 Barbecue-Saucen selbst keine Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel festgestellt. Die untersuchten Produkte erfüllen somit die geltenden europäischen Rechtsvorschriften.

Nach Auffassung unabhängiger wissenschaftlicher Gutachter hat Öko-Test jedoch die bloße Anzahl nachgewiesener Pflanzenschutzmittelrückstände als Hinweis auf ein Gesundheitsrisiko gewertet, ohne dass hierfür nach dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Risikobewertung eine belastbare Grundlage besteht. Sowohl das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verfügen über etablierte Verfahren zur Bewertung kombinierter Wirkungen von Pflanzenschutzmitteln. Gesundheitsrisiken wurden bei Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte bislang nicht festgestellt.

Zudem stützt Öko-Test seine Bewertung auf eine Studie aus Peru, die nach Einschätzung der Gutachter für die Bewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln nicht geeignet ist. Die Studie untersucht modellierte Umweltbelastungen und deren Zusammenhang mit regionalen Krebsregisterdaten, nicht jedoch die Aufnahme von Pflanzenschutzmitteln über Lebensmittel. Eine Übertragung der Ergebnisse auf Barbecue-Saucen ist daher wissenschaftlich nicht belastbar.

Auch die Bewertung des Schimmelpilzgifts Alternariol durch Öko-Test ist kritisch zu sehen: Nach Auffassung von Kulinaria Deutschland wurden bei der Expositionsabschätzung die offiziellen

EFSA-Verzehrsdaten sowie die von der EFSA empfohlenen statistischen Grundsätze nicht sachgerecht berücksichtigt. Unter Anwendung dieser anerkannten Bewertungsmaßstäbe lagen die Kulinaria Deutschland vorliegenden Analysewerte unterhalb der gesundheitlich relevanten Schwellen. Zudem bewegen sich die im Testbericht genannten Alternariol-Gehalte innerhalb der von der Europäischen Kommission veröffentlichten Orientierungswerte für verarbeitete Tomatenerzeugnisse.

„Unabhängige Produkttests leisten einen wichtigen Beitrag zur Verbraucherinformation. Voraussetzung ist jedoch, dass Bewertungen auf wissenschaftlich belastbaren Methoden beruhen und den geltenden regulatorischen Rahmen berücksichtigen“, erklärt Kulinaria Deutschland.

Kulinaria Deutschland setzt sich für eine sachliche und wissenschaftlich fundierte Kommunikation ein. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen transparent informiert werden – auf Grundlage anerkannter wissenschaftlicher Bewertungsverfahren und ohne durch methodisch nicht ausreichend abgesicherte Bewertungen unbegründet verunsichert zu werden.

Die ausführliche Stellungnahme des Verbandes finden Sie auf www.kulinaria.org

Kulinaria Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaria Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt:

Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaria Deutschland e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | www.kulinaria.org

Laura Winter-Gierlich | Geschäftsführerin | **Kulinaria Deutschland e.V.**
winter-gierlich@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | www.kulinaria.org