

Petra Lehner

# AK-TEST: PESTIZIDE IN KRÄUTERN August 2022

Lebensmittel- und kennzeichnungsrechtliche  
Beurteilung und abgeleitete Einordnungshilfen  
für Konsument:innen

August 2022



GERECHTIGKEIT MUSS SEIN

## AK-Test: Pestizide in Kräutern

### Lebensmittel- und kennzeichnungsrechtliche Beurteilung und abgeleitete Einordnungshilfen für Konsument:innen

Die Nutzung von Kräutern in der Küche wird ernährungsphysiologisch empfohlen. Gesundheitsorganisationen weltweit propagieren „Würzen statt Salzen“, denn Salz wird generell zu viel konsumiert und das schadet der Gesundheit. Kräuter hingegen enthalten viele wertvolle Substanzen und geben Gerichten und Getränken ein geschmackliches Plus. Allerdings können hohe Rückstandsmengen von Pestiziden und Verunreinigungen in Kräutern letztlich die Suppe dennoch „versalzen“. Die AK hat daher gängige Küchenkräuter testen lassen.

Getestet wurden frische Kräuter im Topf, frische Kräuter geschnitten und verpackt und tiefgefrorene Kräuter. Getrocknete Kräuter wurden im Zuge dieser Erhebung nicht berücksichtigt. Einkauf, Analyse und Bewertung erfolgten durch die Lebensmittelversuchsanstalt Klosterneuburg (LVA). Insgesamt wurden 36 Produkte (davon 14 Bio) getestet und von den Gutachter:innen der LVA lebensmittel- und kennzeichnungsrechtlich bewertet.

Das erfreuliche Ergebnis: es ist alles so weit in Ordnung, nur bei einem Produkt wurde ein Rückstand über dem gesetzlichen Höchstwert gemessen und bei einigen Produkten wurden verbotene Substanzen gefunden. Unter Berücksichtigung diverser (zulässiger) Erklärungen wurden letztlich von der LVA **alle Produkte als konform mit den gesetzlichen Vorgaben** beurteilt (Rückstände, Kontaminanten, Bioregeln). Bei drei Produkten fand die LVA einen Kennzeichnungsmangel. Irreführende Kennzeichnung oder Aufmachung wurde keine festgestellt.

Zur besseren Orientierung für Konsument:innen hat die AK aufbauend auf den LVA-Gutachten und den Detailergebnissen die Produkte folgenden Kategorien zugeordnet:

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| - ausgezeichnet  | 14 % (5 Produkte)  |
| - sehr gut       | 42 % (15 Produkte) |
| - gut            | 25 % (9 Produkte)  |
| - Ok             | 16 % (6 Produkte)  |
| - Unbefriedigend | 3 % (1 Produkt)    |

Die Kriterien für die Zuordnung finden sich im **Punkt „AK-Bewertung zur besseren Orientierung für Konsument:innen“** im nächsten Kapitel.

**Kommentiert [ESB1]:**

## Ergebnisse im Detail

### ▪ Pestizide im Griff – aber fast ubiquitär da

Die LVA bewertete alle Produkte als konform mit den gesetzlich vorgegeben Höchstmengen an Rückständen oder Kontaminanten. Nur bei einem Produkt lag der gemessene Wert bei einem Pestizid (Terbutylazin) bei 140 % des gesetzlichen Höchstwertes. Unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit von 50 % wurde diese Probe von der LVA als konform mit den Vorschriften bewertet.

Nur bei vier Produkten wurden keine Rückstände gefunden (Bioprodukte im Topf, zweimal Schnittlauch, zweimal Basilikum), bei neun Produkten einer, bei zehn Produkten zwei, bei vier Produkten drei, bei drei Produkten vier und bei sechs Produkten fünf und mehr. Die höchste Anzahl lag bei acht verschiedenen Stoffen (Tiefkühlbasilikum). Keine der einzelnen Substanzen überschreitet die gesetzlich für Kräuter festgelegten Höchstmengen.<sup>1</sup>

Nicht nur die Anzahl verschiedener Stoffe, sondern auch die jeweils festgestellte Menge spielt eine Rolle im Gesamtbild. Ein Produkt, bei dem ein Rückstandshöchstwert zu mehr als der Hälfte ausgelastet ist, ist keineswegs gesundheitsgefährdend, selbst wenn noch andere Rückstände in geringeren Mengen vorhanden sind, aber im Vergleich zu einem Produkt mit nur einem Rückstand in geringer Auslastung des Höchstwertes weniger empfehlenswert. Die Anzahl an festgestellten Stoffen und die jeweiligen Mengen wurden daher in der AK-Orientierungshilfe für Konsument:innen berücksichtigt (siehe weiter unten).

Ob viele verschiedene Rückstände in einem Produkt für die Gesundheit schädlicher sind als wenige, ist unklar. Summenhöchstwerte werden zwar immer wieder diskutiert, sind aber wissenschaftlich komplex, schwer festlegbar und fehlen bisher. Erfreulich und der Diskussion über Summenhöchstwerte für Rückstände ähnlich ist ein Vorhaben der neuen EU-Chemikalienstrategie: künftig sollen bei Grenzwert- oder Höchstwertfestlegungen für die diversen Produkte die Einträge einer Chemikalie in den menschlichen Körper aus unterschiedlichen Anwendungen berücksichtigt werden müssen (zB aus Lebensmitteln, Kosmetik, Spielzeug, Hygieneartikel etc). Das ist wissenschaftlich machbar und im Sinne eines umfassenden Verbraucherschutzes auch dringend geboten. Hier ist der EU-Gesetzgeber gefordert.

### ▪ Perchlorat und Cadmium wurden am häufigsten gefunden, dafür kein Glyphosat

Im Test wurden Perchlorat und Cadmium am häufigsten und mengenmäßig signifikantesten gefunden. Beide gemeinsam kommen in 16 Produkten vor (44 %), nur Cadmium in fünf (14 %) und nur Perchlorat in sechs Produkten (17 %). Dass es auch anders geht, zeigt das restliche Viertel: bei neun Produkten (25 %) kam weder das eine noch das andere vor. Vier davon waren Bioprodukte und fünf herkömmliche Erzeugnisse.

Erfreulich: Rückstände des umstrittenen Pestizids Glyphosat oder seiner Metaboliten über der Berichtsgrenze von 0,01 mg/kg wurden in keinem Produkt gefunden.

---

<sup>1</sup> Angeführt in den Gutachten sind jene Substanzen, bei denen der gemessene Wert die jeweiligen Berichtswerte übersteigt. Über Stoffe, die in Mengen unter den Berichtswerten vorkommen, kann keine Aussage getroffen werden.

- **Verbotene Substanzen erfordern Nachschau**

In einigen Tiefkühlprodukten fanden sich verbotene Substanzen. In sieben wurden Chlorate festgestellt (17 % aller Proben bzw 50 % der Tiefkühlproben), die als Pestizidwirkstoffe nicht mehr zulässig sind. Da ein Eintrag über Lösungs- und Desinfektionsmittel im Zuge der Verarbeitung möglich ist, gilt hier das „ALARA“ Prinzip (so niedrig wie vernünftigerweise möglich). Es sollte daher überprüft werden, ob verbotene Pestizide zum Einsatz kamen und ob die Verarbeitung dem ALARA Prinzip entspricht (gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis).

In drei Bio-Tiefkühlprodukten wurden im Biolandbau verbotene Chloridazone bzw Dithiocarbamate gefunden. Chloridazon Metaboliten werden im Grundwasser nachgewiesen, ein Eintrag über Gießwasser ist nicht auszuschließen. Dithiocarbamate können über Latexhandschuhen ins Produkt kommen. Hier muss überprüft werden, ob es sich um technologisch unvermeidbare zufällige unbeabsichtigte Verunreinigung handelt. Die Werte sind sehr gering und deutlich unter den für herkömmliche Ware geltenden Höchstwerten.

Um Überprüfungen einzuleiten, werden die Ergebnisse den zuständigen Behörden übermittelt.

- **Bioprodukte schneiden besser ab**

Bioprodukte schneiden insgesamt besser ab als herkömmliche Ware (niedrigere Rückstände, weniger verschiedene Substanzen). Von den 36 Produkten waren 14 Bioprodukte (39 %). Kräuter in Töpfen waren zum Einkaufszeitpunkt nur als Bioprodukte erhältlich, bei den frischen Kräutern geschnitten und verpackt wiederum wurden keine Bioprodukte vorgefunden. Bei den Tiefkühlkräutern waren vier von 16 Bioprodukte.

- **Kennzeichnung überwiegend ok, keine Irreführung**

Bei drei Bio-Tiefkühlkräutern der gleichen Marke wurde ein Kennzeichnungsmangel festgestellt. Bei der Information zur Mindesthaltbarkeit fehlte der gesetzlich vorgeschriebene Wortlaut „bis Ende“ vor der Angabe des Monats und Jahres. Sonst entsprachen alle Produkte den (diversen) gesetzlichen Vorgaben zur Kennzeichnung. Auch eine Irreführung durch Kennzeichnung und/oder Aufmachung wurde nicht festgestellt.

- **Woher kommen die Kräuter?**

Bei frischen Kräutern (Topf, verpackt) ist eine Angabe zur Herkunft verpflichtend. Bei Kräutern in Töpfen muss das Ernteland angegeben werden, bei den verpackten frischen Produkten sind auch „EU“ oder „Nicht EU“ oder Kombinationen möglich. Gleiches gilt generell für Bioprodukte. Bei Tiefkühlkräutern ist eine Herkunftsangabe nicht verpflichtend. Alle Herkunftsangaben entsprachen den gesetzlichen Vorgaben, bei den herkömmlichen Tiefkühlkräutern gab auch es keine freiwilligen Herkunftsinformationen.

Gewachsen sind die frischen Kräuter und die Biokräuter überwiegend in Österreich. Drei frische verpackte Produkte kamen nicht aus Österreich (Petersilie aus Italien, zwei Bio-Petersilie aus „EU“), ebenso wie die vier tiefgekühlten Biokräuter (alle aus „EU“).

Die Kennzeichnungslücke bei gefrorenen Kräutern und Angaben wie „EU“ oder „Nicht-EU“ oder gar „EU und Nicht-EU“ sind aus Konsument:innensicht unbefriedigend, denn die Mehrheit der Verbraucher:innen wünscht sich klare Informationen zur Herkunft von Lebensmitteln. Bei Kräutern ist damit das Ernteland gemeint, egal ob frisch oder gefroren, bio oder konventionell. Eine Ausweitung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung auf gefrorenen Kräutern ist daher dringend geboten, so wie sie für gefrorenes Fleisch seit Jahren gilt. Auch die Verbrauchererwartung an klare Informationen zur Herkunft muss in gesetzlichen Vorgaben besser berücksichtigt werden. Angaben wie „EU und Nicht-EU“ sind aus der Sicht der Mehrheit der Konsument:innen keine klare Information.

▪ **AK-Bewertung zur besseren Orientierung für Konsument:innen**

Folgende Einteilung wurde getroffen:

<b>BEWERTUNGSSCHEMA AK</b>	
ausgezeichnet	keine Nachweise und maximal 1 Rückstand <1 % des gesetzlichen Höchstwerts
sehr gut	nichts über 30 % des gesetzlichen Höchstwerts, maximal 3 Rückstände
gut	mindestens ein Wert über 30 % des gesetzlichen Höchstwerts oder 3-5 Rückstände in geringen Mengen (<10 % des gesetzlichen Höchstwerts) oder mehr als 5 Rückstände
ok	mindestens ein Wert über 50 % des gesetzlichen Höchstwerts oder ab 5 Rückstände und mindestens einmal über 30 % des gesetzlichen Höchstwerts oder mehrere Rückstände darunter mindestens 2 verbotene Substanzen
unbefriedigend	ein gemessener Wert über dem gesetzlichen Höchstwert, insgesamt 5 Rückstände, einer davon über 50 % des gesetzlichen Höchstwerts

Die Bestnote „ausgezeichnet“ gibt es für fünf Produkte (14 %). In vier Biokräutern im Topf wurden keine Rückstände festgestellt, bei einer herkömmlichen frischen verpackten Minze fand die LVA eine sehr geringe Menge des Pestizids Indoxacarb (0,17 % des gesetzlichen Höchstwertes).

Ein „sehr gut“ gibt es für 15 Produkte (42 %). Sie enthielten maximal drei verschiedene Rückstände und keiner davon lag über 30 % des gesetzlichen Höchstwerts.

Ein „gut“ gibt es für neun Produkte (25 %). Sie enthielten entweder zumindest bei einem Rückstand über 30 % des gesetzlichen Höchstwerts oder wiesen drei bis fünf Rückstände in geringen Mengen auf (jeweils unter 10 % des gesetzlichen Höchstwertes) oder enthielten mehr als fünf verschiedene Rückstände.

Ein „ok“ gibt es für sechs Produkte (16 %). Sie enthielten entweder zumindest bei einem Rückstand über 50 % des gesetzlichen Höchstwertes oder mindestens fünf Rückstände in teils signifikanten Mengen (mindestens einer über 30 % des jeweiligen gesetzlichen Höchstwertes) oder mehrere Rückstände und mindestens zwei verbotene Substanzen.

Ein Produkt (3 %) erhält die die Note „unbefriedigend“. Das ist das Produkt, bei dem die Messung von Terbutylazin 140 % des gesetzlichen Höchstwertes ergab und unter Berücksichtigung der doppelten Messunsicherheit von der LVA nicht beanstandet wurde. Dieses Produkt wies insgesamt fünf Rückstände auf und enthielt auch bei Cadmium 60 % der gesetzlichen Höchstmenge.

Die Tatsache, dass Cadmium in vielen der getesteten Produkte, teils auch in nennenswerten Höhen vorkommt und auch davon auszugehen ist, dass dieser Kontaminant in vielen anderen Lebensmitteln und weiteren Produkten vorkommt, bekräftigt die Bewertung dieses Produktes als „unbefriedigend“, obwohl alle gesetzlichen Vorgaben eingehalten wurden. Es handelt sich um tiefgekühlte Dille der Marke Iglo.

- **Töpfe Top, Tiefkühlprodukte Flop**

Im Test schneiden Kräuter in Töpfen insgesamt am besten ab, Tiefkühlware am schlechtesten. Es gilt jedoch zu berücksichtigen, dass die Topfware im Test – dem Angebot geschuldet – ausschließlich Bioprodukte waren. Auch hinsichtlich des Energieaufwandes in Produktion und Verarbeitung sind Kräuter in Töpfen die vernünftigste Alternative und kann man „regionale Produkte“ erkennen und einkaufen, weil die Herkunft im Unterschied zu Tiefkühlware angegeben werden muss.

## Informationen zur Erhebung

Insgesamt wurden 36 Produkte getestet, zehn in Töpfen, zehn frische, verpackte Kräuter und 16 Tiefkühlkräuter. 14 Produkte waren Biokräuter. Der Fokus lag auf den gängigen Küchenkräutern Schnittlauch (elf Produkte), Petersilie (zehn Produkte) und Basilikum (sieben Produkte). Da hier nicht viele verschiedene Angebote gefunden wurden, kamen noch Dille (vier Produkte), Minze (drei Produkte) und ein Majoran dazu.

Übersicht Probenverteilung:

Produkt	gesamt	Topf		frisch, verpackt		tiefgekühlt	
		gesamt	bio	gesamt	bio	gesamt	bio
Schnittlauch	11	2	2	3	-	6	1
Petersilie	10	2	2	3	-	5	2
Basilikum	7	4	4	-	-	3	1
Dille	4	-	-	2	-	2	-
Minze	3	1	1	2	-	-	-
Majoran	1	1	1	-	-	-	-

Einkauf, Analyse und Bewertung erfolgte durch die Lebensmittelversuchsanstalt Klosterneuburg. Gefahndet wurde nach mehr als 600 Stoffen.

Zur Bewertung herangezogen wurden von der LVA folgende rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates
- Verordnung (EU) Nr 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EU) Nr 834/2007 des Rates sowie Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse
- Verordnung EU Nr 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts primärer Zutaten eines Lebensmittels
- Loskennzeichnungsverordnung (BGBl 230/2014)
- § 5 (2) LMSVG (Irreführung)
- Tiefkühlverordnung (BGBl 201/1994)
- Verordnung (EU) 2021/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr 834/2007 des Rates
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/279 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Kontrollen und andere Maßnahmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Einhaltung von Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

## AK Forderungen

- **Die in der Farm to Fork Strategie vorgesehene Reduktion des Einsatzes von Pestiziden in der EU um 50 % muss beherzt umgesetzt werden.**

Der unlängst vorgelegte Gesetzesentwurf der EU-Kommission zur verbindlichen Pestizidreduktion (Ziel ist eine Reduktion des Einsatzes um 50 % bis 2030) darf im Zuge der Verhandlungen im Agrarministerrat und im Europäischen Parlament nicht verwässert werden. Der Gesetzesentwurf ist eine notwendige Reaktion zur Bekämpfung des Klimawandels (Aufrechterhaltung der Biodiversität, Stoppen des Artensterbens, Bienenschutz, Erhöhung der Resilienz des Lebensmittelsystems, Gesundheitsschutz von Mensch und Tier etc), und auch eine Antwort auf die der wachsenden Besorgnis der Zivilgesellschaft gegenüber dem Einsatz von Pestiziden.

Auch wenn diese Erhebung keine großen Bedenken hinsichtlich der Pestizidrückstände in den getesteten Kräutern aufgezeigt hat, ist das Ergebnis nur ein Mini-Ausschnitt eines unerfreulichen Gesamtbildes und eine Reduktion des Pestizideinsatzes unumgänglich. Eine Erhebung von Eurostat hat beispielsweise ergeben, dass der Verkauf von Pestiziden in Österreich von 2011 auf 2018 um 53 % gestiegen ist. Verstärkte Kontrollen der Anwendung von Pestiziden (Landwirtschaft und andere Großverbraucher) wären nötig, eine Kontrolle der Rückstände in Endprodukten verhindert vor allem Gesundheitsschäden bei Konsument:innen. Auch das ist nicht verkehrt, ist aber nie umfassend und packt das Problem nicht an der Wurzel. Anwendungskontrollen sind in Österreich Ländersache. Einen Überblick über erfolgte Kontrollen und Ergebnisse oder ein transparentes Berichtswesen darüber gibt es derzeit nicht.

- **Bei der Festlegung von Höchstwerten für Lebensmittel muss die Summe aller Einträge einer Substanz(klasse) in den menschlichen Körper berücksichtigt werden, um Verbraucher:innen gut zu schützen.**

Chemikalien sind in vielen Produkten und in der Umwelt enthalten, mehrere für sich allein betrachtete untergrenzwertige Belastungen aus mehreren Quellen können das Fass zum Überlaufen bringen. Erfreulich ist hier ein Vorhaben in der neuen EU-Chemikalienstrategie: künftig sollen bei Grenzwert- oder Höchstwertfestlegungen für die diversen Produkte die Einträge einer Chemikalie in den menschlichen Körper aus unterschiedlichen Anwendungen berücksichtigt werden müssen (zB aus Lebensmitteln, Kosmetik, Spielzeug, Hygieneartikeln etc). Das ist wissenschaftlich machbar und im Sinne eines umfassenden Verbraucherschutzes auch dringend geboten. Hier ist der EU-Gesetzgeber gefordert.

- **Wo wissenschaftlich machbar, sollen Summenhöchstwerte für verschiedene Rückstände in einem Lebensmittel gesetzlich festgelegt werden.**

In vielen Lebensmitteln kommen mehrere Rückstände vor. Im gegenständlichen Test ist die höchste Anzahl acht. Auch wenn die jeweiligen Mengen unter den jeweiligen gesetzlichen Höchstwerten liegen, kann das in Summe eine gesundheitliche Rolle spielen. Ob, wie stark und welche Stoffe additive oder verstärkende Wirkungen haben können, ist derzeit zu wenig erforscht.

Hier braucht es dringend mehr Wissen, um Zusammenhänge und Wechselwirkungen zu erkennen und Summenhöchstwerte für verschiedene oder alle Rückstände in einem Produkt ableiten zu können. Im Zweifel muss im Sinne des Vorsorgeprinzips gehandelt werden.

- **Ausweitung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung auf tiefgekühlte Kräuter (und andere Produkte mit nur einer Zutat)**

Die Informationslücke über die Herkunft bei tiefgefrorenen Kräutern, aber auch Tiefkühlgemüse und -obst und anderen Monoprodukten, ob gefroren oder nicht, muss im Zuge der bevorstehenden Überarbeitung der EU-Verbraucherinformationsverordnung EU-weit geschlossen werden. Verbraucher:innen haben generell großes Interesse an der Herkunft von Lebensmitteln. Wo dies ohne großen Aufwand machbar ist, sollen sie diese Informationen künftig unbedingt auch verpflichtend erhalten.

- **Schluss mit unklaren Herkunftsangaben**

Angaben wie „EU“ oder „Nicht-EU“ oder gar „EU und Nicht-EU“ sind aus Konsument:innensicht unbefriedigend, denn die Mehrheit der Verbraucher:innen wünscht sich klare Informationen zur Herkunft von Lebensmitteln. Bei Kräutern ist damit das Ernteland gemeint, egal ob frisch oder gefroren, bio oder konventionell. Die Verbrauchererwartung an klare Informationen zur Herkunft muss in den gesetzlichen Vorgaben daher besser berücksichtigt werden. „EU und Nicht-EU“ ist aus der Sicht der Mehrheit der Konsument:innen keine klare Information. Auch eine gesetzliche Definition des Begriffes „regional“, der gerne im Marketing verwendet wird, aber nirgends festgelegt ist, wäre überfällig.

## Tipps für Konsument:innen

- Bio ist nicht immer besser, aber hinsichtlich Rückständen von Pestiziden in der Regel schon, auch in diesem Test. Greifen Sie also zu Biokräutern, wenn das Angebot vorhanden und für Sie leistbar ist.
- Kräuter selbst ziehen ist die günstigste Alternative und da gibt's dann auch keine Pestizidrückstände. Wenn Sie keine Freiflächen wie Balkone, Terrassen oder Garten haben, Kräuter gedeihen auch auf Fensterbänken oder an hellen Plätzen in der Wohnung gut. Auch Gemeinschaftgärten, bei denen man Parzellen mieten oder gratis verwenden kann, sind eine Alternative. Wenn Sie Kräuter im Freien setzen, kommt noch ein Pluspunkt dazu: viele Kräuter sind mehrjährig und man hat viele Jahre was davon.
- Kräuter im Topf und frische Kräuter haben im Test besser abgeschnitten als Tiefkühlkräuter, die auch in der Herstellung aufwändiger sind und mehr Energie verbrauchen. Frische statt gefrorener Produkte kaufen ist somit auch ein kleiner Beitrag zum Klimaschutz.
- Kräuter sind geschmacklich reizvoll, liefern wertvolle Inhaltsstoffe, sind vielfältig einsetzbar in Küche und Bar und gesünder als Salz. Durch die Nutzung von Kräutern kann man ohne Geschmacksverluste Salz reduzieren oder sogar ganz drauf verzichten. Der tägliche Durchschnittskonsum von Salz in Österreich liegt klar über der Empfehlung der deutschsprachigen wissenschaftlichen Ernährungsgesellschaften von maximal sechs Gramm am Tag. Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt nur maximal fünf Gramm am Tag. Ein erheblicher Anteil der Menschen in Österreich konsumiert sogar doppelt so viel Salz wie empfohlen. Ein zu hoher Salzkonsum wird für die Entstehung von Bluthochdruck und Nierenleiden und vielen „Zivilisationskrankheiten“ mitverantwortlich gemacht und ist mit einer höheren Mortalität assoziiert. Die „Globale Burden of Disease“-Studie berechnete, dass weltweit rund 3 Millionen Todesfälle und 70 Millionen verlorene gesunde Lebensjahre auf eine inadäquat hohe Salzzufuhr zurückzuführen sind.

**Der direkte Weg zu unseren Publikationen:  
E-Mail: [konsumentenpolitik@akwien.at](mailto:konsumentenpolitik@akwien.at)**

Bei Verwendung von Textteilen wird um Quellenangabe und Zusendung eines Belegexemplares an die AK Wien, Abteilung Konsumentenpolitik, ersucht.

#### **Impressum**

Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien,  
Prinz-Eugen-Straße 20–22, 1040 Wien, Telefon: (01) 501 65  
Offenlegung gem. § 25 MedienG: siehe [wien.arbeiterkammer.at/impressum](http://wien.arbeiterkammer.at/impressum)  
Zulassungsnummer: AK Wien 02Z34648 M  
AuftraggeberInnen: AK Wien, Konsumentenpolitik  
Autorin: Petra Lehner  
Grafik Umschlag und Druck: AK Wien  
Verlags- und Herstellungsort: Wien  
© 2022: AK Wien

**Stand August 2022  
Im Auftrag der Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien**

**GERECHTIGKEIT #FÜRDICH**

# Gesellschaftskritische Wissenschaft: die Studien der AK Wien

Alle Studien zum Download:  
[wien.arbeiterkammer.at/service/studien](https://wien.arbeiterkammer.at/service/studien)



 [arbeiterkammer.at/rechner](https://arbeiterkammer.at/rechner)  
 [youtube.com/AKoesterreich](https://youtube.com/AKoesterreich)  
 [twitter.com/arbeiterkammer](https://twitter.com/arbeiterkammer)

 [facebook.com/arbeiterkammer](https://facebook.com/arbeiterkammer)  
 [@diearbeiterkammer](https://instagram.com/@diearbeiterkammer)  
 [tiktok.com/@arbeiterkammer](https://tiktok.com/@arbeiterkammer)



**WIEN.ARBEITERKAMMER.AT**