


SWR Marktcheck / WDR Servicezeit Gänse im Test

Einkauf: 4. November 2020

Nr.	Marke/ Hersteller / Herkunftsland	Angaben Geburt, Aufzucht, Schlachtung, Rupf, Mast	Einkaufsort	Inhalt g	Preis/k g ¹⁾	Fleischnummer	Haltbar bis / verpackt am / Charge oder Los- Nummer	Abbildung	Antibiotika ²⁾	Bakterien ³⁾	Sensorik ⁴⁾
1	Jack's Farm Hafermastgans HKL A Junge Polnische Gans mit Innereien (bratfertig)	Kein Lebendrupf, keine Stopfmast	Aldi Süd	4200	3,49 €/ kg	AMI10244200 2016107	31.12.2022 / 09.06.2020 / L 20/161/07		😊	😊	😐
2	Dithmarscher Geflügel Junge deutsche Gans aus bäuerlicher Freilandhaltung mit Innereien Deutsches Erzeugnis Handelsklasse A	Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Deutschland Trocken gerupft	Rewe	4600	10,49 €/ kg		31.08.2022 / 19.08.2020 / Charge 13400		😊	😊	😊
3	AMI Hafermastgans Junge polnische Gans Handelsklasse A Ursprung Polen	Kein Lebendrupf, keine Stopfmast	Real	3400	3,49 €/ kg	PL 30183901 WE	03.2023 / 18.09.2020 / L 20/262/02		😊	😊	😞

Nr.	Marke/ Hersteller / Herkunftsland	Angaben Geburt, Aufzucht, Schlachtung, Rupf, Mast	Einkaufsort	Inhalt g	Preis/k g ¹⁾	Fleischnummer	Haltbar bis / verpackt am / Charge oder Los- Nummer	Abbildung	Antibiotika ²⁾	Bakterien ³⁾	Sensorik ⁴⁾
4	Krakauer Land Polnische Hafermastgans Junge Gans aus Freilandhaltung Handelsklasse A Mit Innereien (bratfertig)	Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Polen	EDEKA	6000	3,25 €/ kg	PL 12190501 WE	31.12.2022 / 08.09.2020 / 252/20/1006		😊	😐	😞
5	Nature & Respect Gans aus Freilandhaltung Junge Polnische Hafermastgans Mit Innereien Handelsklasse A	100% Futter pflanzlich	Kaufland	5200	3,92 €/kg	PL 10160501 WE	30.07.2022 / 31.07.2020 / Lot:(044)1112050		😊	😊	😊

Stichproben-Einkauf im November 2020. Einkaufsorte wie angegeben. Der Transport zum Untersuchungslabor erfolgte unter Einhaltung der Kühlkette in der Original-Verpackung. Die chemische Untersuchung erfolgte durch die TeLA GmbH, Geestland.

¹⁾ Zur besseren Vergleichbarkeit wurden die Preise auf 1 Kilogramm umgerechnet.

²⁾ Die Untersuchung auf Antibiotikarückstände erfolgte mit der HPLC-MS/MS. Überschreitungen der Rückstandshöchstwerte für Pestizide waren in keiner Probe nachzuweisen, alle Proben waren verkehrsfähig. 😊 = keine Antibiotikarückstände nachweisbar.

³⁾ Die Mikrobiologische Untersuchung erfolgte nach standardisierten Untersuchungsmethoden. Die Beurteilung erfolgte auf Basis der veröffentlichten Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) in der aktuellen Fassung. 😊 = Kein Grund zur Beanstandung, 😐 = pathogene Keime nachweisbar.

⁴⁾ Die sensorische Prüfung wurde von drei fachkundigen Testern durchgeführt: Gastronom Jörg Plake, Großhändler Manfred Böhmer und Geflügelkennerin Lisa Schrade-Grytsenko testeten die Proben in einer Blindverkostung. Es konnten Noten von 1 bis 5 vergeben werden. Aussehen, Geruch und Konsistenz machten jeweils 16,66 % der Gesamtnote aus, der Geschmack 50 % der Gesamtnote. 😊 = gut bis sehr gut; 😐 = zufriedenstellend; 😞 = wenig bis nicht zufriedenstellend.