NACHRICHTEN
Österreich

Döner-Qualität im Test: Zwei Sieger und vier geschmackliche Enttäuschungen!

Der aktuelle Kebab-Test in Oberösterreich zeigt Preissteigerungen, mikrobiologische Ergebnisse und Geschmack von Döner; Testsieger ermittelt.

Steyr, Österreich - Ein kürzlich durchgeführter Kebab-Test in Oberösterreich hat sowohl geschmacklich als auch mikrobiologisch für Aufsehen gesorgt. Die Tester der Arbeiterkammer (AK) Oberösterreich nahmen insgesamt zehn Proben von Kebab-Gerichten aus den Städten Traun, Steyr, Wels und Pasching unter die Lupe. Das Augenmerk lag nicht nur auf dem Geschmack, sondern auch auf den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). Die Experten verkosteten die Kebabs und ermittelten zwei Testsieger: die Döner von „Pizza Imbiss Colosseo“ in Steyr und der „Kardelen Bäckerei“ in Traun wurden für ihren hervorragenden Geschmack und mikrobiologische Unbedenklichkeit ausgezeichnet, wie **orf.at** berichtet.

Preise und Hygienemängel

Die Testergebnisse zeigen jedoch nicht nur positives Licht auf den beliebten Fast-Food-Klassiker. Während der Preis für einen klassischen Geflügel-Döner im Durchschnitt bei 5,91 Euro liegt – ein Anstieg von 28 Prozent im Vergleich zu zwei Jahren zuvor, als dieser noch 4,61 Euro kostete – gibt es ernsthafte Bedenken bezüglich der Qualität mancher Angebote. Von den zehn getesteten Proben schnitten vier als „wertgemindert“ ab. Ein Kebab fiel durch faulig riechende Zwiebeln, muffiges Brot und trockenes, fettig schmeckendes Fleisch auf. Auch unzureichende

mikrobiologische Ergebnisse, wie Überschreitungen von Richtwerten für bestimmte Bakterien, wurden festgestellt, wobei Salmonellen in keinem der Proben nachgewiesen wurden, wie **heute.at** zitiert.

Insgesamt überraschte der Test durch die Kombination aus ansteigenden Preisen und teils mangelhafter Qualität. Während die beiden besten Kebabs für fünf respektive acht Euro erhältlich sind, bleibt unklar, wie die Kunden angesichts der vorhandenen Hygienemängel und Geschmackseinbußen entscheiden werden. Die Testergebnisse unterstreichen wieder einmal die Bedeutung von Qualität und Hygiene in der Gastronomie, insbesondere im Fast-Food-Sektor.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ursache	Hygienemängel, Salmonellen-Infektionen
Ort	Steyr, Österreich
Quellen	• **ooe.orf.at** • **www.heute.at**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at