

Kinderwürstchen: klein und bunt, aber auch gesund?

Marktcheck der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern zu Salz in Wurstwaren mit Kinderoptik

9. März 2026

Inhalt

I. Warum ein Marktcheck?	3
II. Das haben wir erfasst	5
III. Das kam heraus	6
1. Ergebnisse	6
1.1 Marken von Kinderwurstwaren	6
1.2 Wurstsorten	6
1.3 Produktname und Bezeichnung	7
1.4 Salzgehalt	8
1.5 Salzaufnahme mit einer Portion	9
1.6 Salz: Arten, Zusammensetzung, Kennzeichnung	10
1.7 Weitere Zutaten	11
1.8 Werbung auf der Verpackung	13 12
1.9 Vergleich der Wurstwaren mit veganen Ersatzprodukten	13
2. Auswertung	14 13

I. Warum ein Marktcheck?

Mit Comicfiguren, Tierbildern und auffälliger Verpackung locken Hersteller ihre kleinen Verbraucherinnen und Verbraucher. Besonders die eher mäkelligen Esser können von ihren Eltern so zum Probieren überredet werden. Häufig entsteht eine Vorliebe für bestimmte Marken und die Kleinen fordern bald regelmäßig ihre Lieblinge ein. Produkte mit Kinderoptik enthalten aber oft reichlich Zucker, Fett und Salz, wie Marktchecks der Verbraucherzentralen belegt haben.¹ Ein weiterer Kritikpunkt ist der meist hohe Preis, den Hersteller selbstverständlich mit einer besonderen Qualität und Eignung für Kinder begründen.

Auf einigen Produkten wird auch damit geworben, dass die Kinderlebensmittel besonders gesund sind, beispielsweise durch Zusätze von Vitaminen oder Calcium. An Kinder gerichtete Lebensmittelwerbung sollte sich aber an dem Nährwertprofil-Modell der WHO orientieren.²

Kinderprodukte sollten eine kindgerechte Zusammensetzung aufweisen. Zutaten, wie Gewürze, süßende Zutaten, ungünstige Fette und Salz sollten sparsam verwendet werden.

Neben Kinderjoghurts oder Frühstückscerealien werden auch zahlreiche Wurstwaren für Kinder angeboten.

Während viele Eltern besonders aufmerksam die Zuckergehalte von Kinderlebensmitteln im Auge behalten, wird der Salzgehalt oft nicht beachtet.

Wurstwaren für Kinder sollten laut WHO-Empfehlungen von 2023 nur 1,25 Gramm Salz (das entspricht 0,5 Gramm Natrium) in 100 Gramm enthalten.³ Die Realität sieht anders aus.

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) hat im Dezember 2018 die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten gestartet.⁴ Das Max-Rubner-Institut (MRI) hat mehrere Forschungsprojekte gestartet, die sich der Reduktion von Fett, Salz und Zucker beziehungsweise dem Einsatz von Ersatzprodukten oder der Erhöhung der Geschmackswirkung – bei Zucker und Salz – widmen. In mehreren Monitorings wurden durch das MRI die ersten Ergebnisse erfasst.⁵ Die Ziele der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie sollten bis 2025 erreicht werden.

Für Wurstwaren mit Kinderoptik zeigen sich zwischen der ersten und der zweiten Folgeerhebung des Monitorings (2020 zu 2023) signifikante Reduktionen des Energie- und Fettgehaltes, allerdings nicht des Salzgehaltes.

Laut MRI ist die Reduzierung von Salz in Wurstwaren jedoch nicht ohne weiteres möglich.⁶ Kochsalz liefert in Fleischwaren nicht nur eine geschmackliche Komponente, sondern hindert auch Mikroorganismen am Wachsen. Auch technologisch spielt der Salzgehalt eine wichtige technologische

¹ KINDERLEBENSMITTEL, Marktcheck der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V., März 2025

² vzbv (2023): Werbeschränken für ungesunde Lebensmittel, 21.08.2023

³ WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2023, S.14. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO

⁴ https://www.bmleh.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-reduktionsstrategieZuckerSalzFette/FAQ-reduktionsstrategieZuckerSalz-Fette_List.html

⁵ MRI 2024: Produktmonitoring 2023 Ergebnisbericht, Karlsruhe; MRI 2025: Ergänzende Auswertung zum Produktmonitoring 2024, Einordnung von Produkten mit Kinderoptik im Vergleich zum WHO-Nährwertprofilmodell 2023

⁶ MRI: Strategien zur Salzreduktion in Fleischwaren

Kinderwürstchen: klein und bunt, aber auch gesund?

Rolle und beeinflusst beispielsweise die Textur. Herstellern scheint dies unterschiedlich gut zu gelingen.

Wenn Wurstwaren als Brotaufstrich oder Aufschnitt verwendet werden, ist die aufgenommene Salzmenge oft nicht so hoch. Liegt beispielsweise eine Zehn-Gramm-Scheibe Wurst mit einem Salzgehalt von zwei Gramm in 100 Gramm auf einer Scheibe Brot, dann isst das Kind mit der Wurst nur 0,2 Gramm Salz. Anders sieht es aus, wenn Würstchen als Snack zwischendurch, meist ohne Brot dazu, gegessen werden. Ein 50-Gramm-Würstchen liefert meist über ein Gramm Salz (Beispiel, Größe und Salzgehalt variieren je Produkt). Und nicht immer bleibt es bei dem Einen.

Das meiste Salz, das Erwachsene und Kinder aufnehmen, stammt aus Brot und Brötchen, gefolgt von Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, Käse und Milchprodukten.⁷ Für die Speisesalzzufuhr gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)⁸ einen Orientierungswert an:

- bis zu sechs Gramm Speisesalz pro Tag; diese sechs Gramm Speisesalz entsprechen in etwa einem Teelöffel,
- für Kinder altersabhängig maximal drei bis sechs Gramm,
- für jüngere Kinder sollten es unter drei Gramm sein.

Es wird empfohlen, die Akzeptanz salzärmerer Speisen zu fördern und die Zugabe von Salz in der Gemeinschaftsverpflegung, wie in der Kita, schrittweise zu reduzieren.

Speisesalz oder Jodsalz?

Insgesamt reichen die natürlichen Jodgehalte unserer Lebensmittel nicht aus, um in Deutschland eine ausreichende Jodzufuhr für die Bevölkerung sicherzustellen. Die Verwendung von Jodsalz bei der Herstellung von Lebensmitteln sowie im Privathaushalt stellt daher einen wichtigen Beitrag zur Jodversorgung dar.

Für die Herstellung von jodiertem Speisesalz sind in Deutschland Jodate zugelassen, und zwar als Verbindung mit den Mineralstoffen Natrium oder Kalium (Natrium- und Kaliumjodat/-iodat). Jodat und Jodid sind unterschiedliche chemische Verbindungen des Elements Jod. Aufgenommenes Jodat wird im Körper nahezu vollständig in Jodid umgewandelt.

Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und MRI ist die durch Jodsalz aufgenommene Menge an Kalium oder Natrium im Vergleich zu der aufgenommenen Menge aus der üblichen Ernährung verschwindend gering.⁹ Für die Kaufentscheidung ist nach Ansicht von BfR und MRI eher die Kenntnis relevant, ob ein Salz überhaupt Jod enthält oder nicht.

Gerade Kinderprodukte sollten jodiertes Speisesalz enthalten, um eine ausreichende Jodzufuhr sicher zu stellen.

⁷ Strohm D, Boeing H, Leschik-Bonnet E, Heseker H, Arens-Azevêdo U, Bechthold A, Knorr P L, Kroke A for the German Nutrition Society (DGE) (2016) Salt intake in Germany, health consequences, and resulting recommendations for action. A scientific statement from the German Nutrition Society (DGE). Ernährungs Umschau 63(03): 62–70; Kinder: Seite 68

⁸ DGE (2023): Ausgewählte Fragen und Antworten zu Speisesalz

⁹ BfR: Stellungnahme Nr. 039/2025: Salz mit Kalium- oder Natriumjodat: Die vereinfachte Angabe "Jodsalz" ist aus gesundheitlicher Sicht ausreichend. Gemeinsame Stellungnahme von BfR und MRI

II. Das haben wir erfasst

In unserem Marktcheck sollten Wurstwaren erfasst werden, die sich in ihrer Gestaltung an Kinder richten, also beispielsweise Abbildungen von Kindern, Phantasiewesen oder Tieren aufweisen.

Wurstwaren¹⁰ für Kinder sind beispielsweise Brühwürstchen wie Bockwürstchen oder Wiener Würstchen, Salami als Aufschnitt oder als Würstchen, Brühwürste wie Mortadella oder Fleischwurst, aber auch Leberwürste und fleischhaltige Brotaufstriche.

Die Produkte sollten in Supermärkten und Discounter eingekauft werden. Es sollten Produkte gängiger Markenhersteller und Eigenmarken erfasst werden.

Der relativ kleine Markt der vegetarische und vegane Alternativen in Kinderoptik wurde ebenfalls in den Marktcheck mit einbezogen.¹¹

Folgende Fragen haben wir uns gestellt:

- Welche Wurstwaren mit Kinderoptik gibt es und wie sind sie gekennzeichnet?
- Wie sind sie zusammengesetzt?
- Wie hoch ist der Salzgehalt?
- Welche Salzmenngen werden mit üblichen Kinderportionen verzehrt?
- Wird bei diesen Produkten jodiertes Speisesalz verwendet?
- Welche Werbestrategien werden bei Wurstwaren mit Kinderoptik genutzt?

¹⁰ Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, 29. April 2025

¹¹ Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, 10. September 2024

III. Das kam heraus

1. Ergebnisse

Vom 8. bis zum 26. Januar 2026 wurden 22 Produkte mit Kinderoptik im stationären Handel erworben, davon 20 Wurstwaren und zwei vegane Ersatzprodukte.

1.1 Marken von Kinderwurstwaren

Wurstwaren in Kinderoptik werden nur von wenigen Herstellern auf den Markt gebracht. Sowohl Discounter als auch Supermärkte haben die gleichen Marken im Angebot. Meist wird nur eine Marke angeboten, aber mit einem breiten Sortiment an Produkten.

Es handelte sich bei fast allen Produkten um Markenprodukte. In diesem Marktcheck konnte nur eine Eigenmarke ausgemacht werden (Abb. 1).

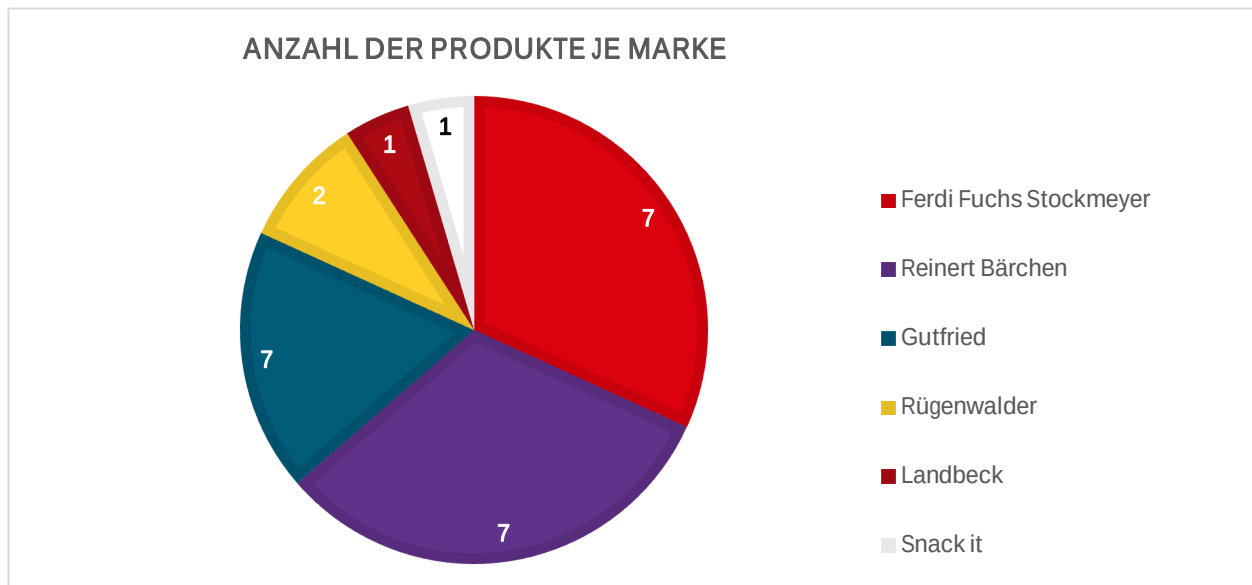


Abb. 1: Anzahl der Produkte je Marke

1.2 Wurstsorten

Das größte Segment der erfassten Wurstwaren stellten die Würstchen dar. Es wurden vier Salami-Würstchen, drei Fleischwürstchen und zwei Bockwürstchen erfasst, davon viermal als Geflügelvariante. Sieben Schnittwürste gab es aus den Sorten Salami, Fleischwurst, Geflügelfleischwurst und Mortadella. Bei den Streichwürsten gab es die Varianten Streichwurst ohne Leber (mit 19 Prozent Kokosfett), eine Leberwurst mit hohem Leberanteil und zwei Streichwürste mit geringem Leberanteil (Abb. 2).

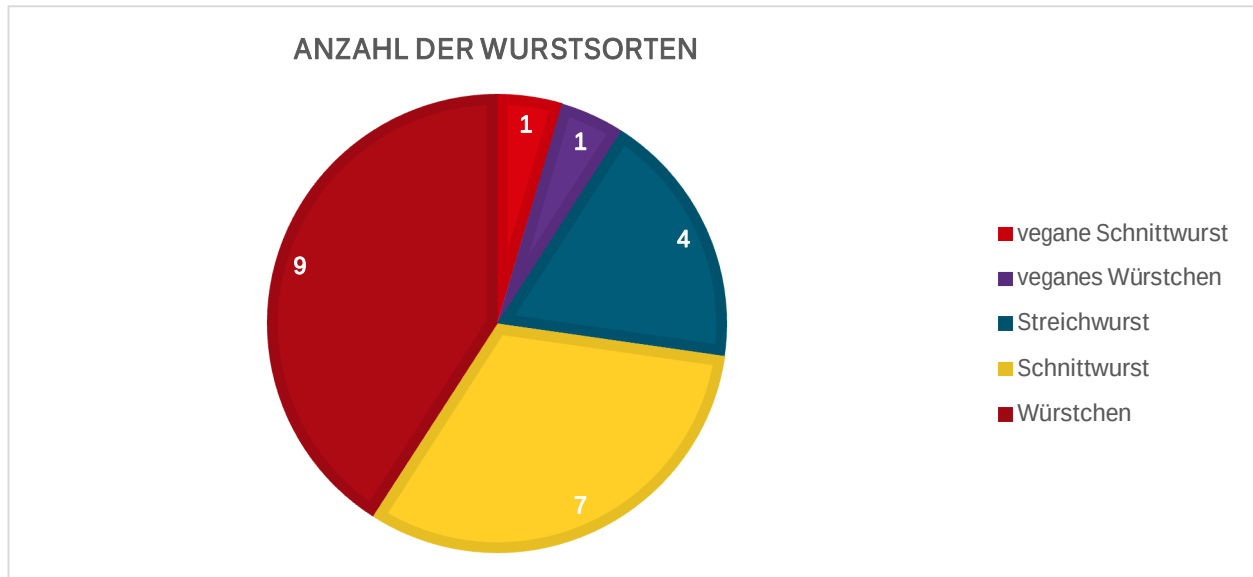


Abb. 2: Anzahl der Produkte, die den Wurstgruppen Streich-, Schnittwurst, Würstchen zugeordnet werden können

1.3 Produktname und Bezeichnung

Eine Bezeichnung, meist auf der Rückseite der Verpackung, gibt genau Auskunft darüber, was Verbraucherinnen und Verbraucher von Lebensmittel zu erwarten haben. Der Produktname auf der Vorderseite kann aussagefähig sein, manchmal ist er aber auch nur eine Phantasiebezeichnung. Diese ist dann wenig informativ.

Wurstsorte

Zweimal wurde im Produktnamen nur das Wort „Wurst“ verwendet, ohne genauer die Wurstsorte zu benennen. In der Bezeichnung wurde deutlich, um welche Wurstsorten es sich handelte.

„Streich“

Das Wort „Streich“ im Produktnamen sagt nichts darüber aus, ob Leber verwendet wurde oder nicht. Erst in der Bezeichnung auf der Rückseite wurde das deutlich. Ein Produkt enthielt beispielsweise gar keine Leber. In der Bezeichnung wurde deutlich, dass Pflanzenfett verwendet wurde. Zweimal wurde zusätzlich die Tierart genannt, von der die Leber stammte (Schweineleber, Hähnchenleber). Beim dritten Produkt „Streich“ mit Leber gab erst die Zutatenliste darüber Auskunft, dass Schweineleber verwendet wurde.

Tierart

Zehn der 22 Produkte wurden aus oder mit Geflügelfleisch hergestellt. Bei neun Produkten war das bereits aus dem Produktnamen erkennbar. Bei drei Produkten war aus der Bezeichnung erkennbar, ob es sich bei dem verwendeten Geflügel um Hähnchen (einmal) oder Pute (zweimal) handelte. Bei den sieben anderen Produkten musste die Zutatenliste hinzugezogen werden.

Wurde keine Tierart in der Bezeichnung genannt (sechsmal), handelte es sich um Wurst aus Schweinefleisch. Bei drei Produkten wurde Schweinefleisch bzw. einmal Schweine- und Kalbfleisch in der Bezeichnung genannt.

Pflanzliche Zutaten

In drei Bezeichnungen war erkennbar, dass neben Fleisch auch pflanzliche Zutaten verwendet wurden (mit Palmfett, mit Pflanzenfett, mit Kartoffelstärke).

Rohwurst

Für Kinder unter fünf Jahren empfiehlt das BfR, ganz auf streichfähige, schnell gereifte Rohwürste¹² zu verzichten. Salami gehört zu den Rohwürsten. Einige Sorten sind weich und kurz gereift. Diese wichtige Information wurde nur bei einer der sechs Salamiwürstchen und –Schnittwürste in der Bezeichnung gegeben.

Vegane Ersatzprodukte

Die beiden veganen Wurstalternativen besaßen einen aussagefähigen Produktnamen. Hier ist es wichtig, das Ersatzprotein zu benennen (Vegane Mortadella mit Sonnenblumenprotein; Vegane Würstchen mit Erbsenprotein, warm und kalt genießen). In der Bezeichnung wurde dann zusätzlich der Anteil des Ersatzproteins genannt (Schinkenwurstalternative mit Sonnenblumenprotein (2%) gegart; Vegane Würstchen Alternative mit Erbsenprotein (19%) gegart, geräuchert).

1.4 Salzgehalt

Die WHO-Empfehlungen von 1,25 Gramm Salz pro 100 Gramm Wurstwaren für Kinder wurde bei allen fleischhaltigen Produkten überschritten, bei elf Produkten deutlich (Abb. 3). Fünf Produkte lagen sogar über dem doppelten Wert von 2,5 Gramm. Es handelte sich dabei jeweils um Salami (-Würstchen und –Schnittwurst). Drei Produkte wiesen einen Salzgehalt von vier bis 4,5 Gramm auf.

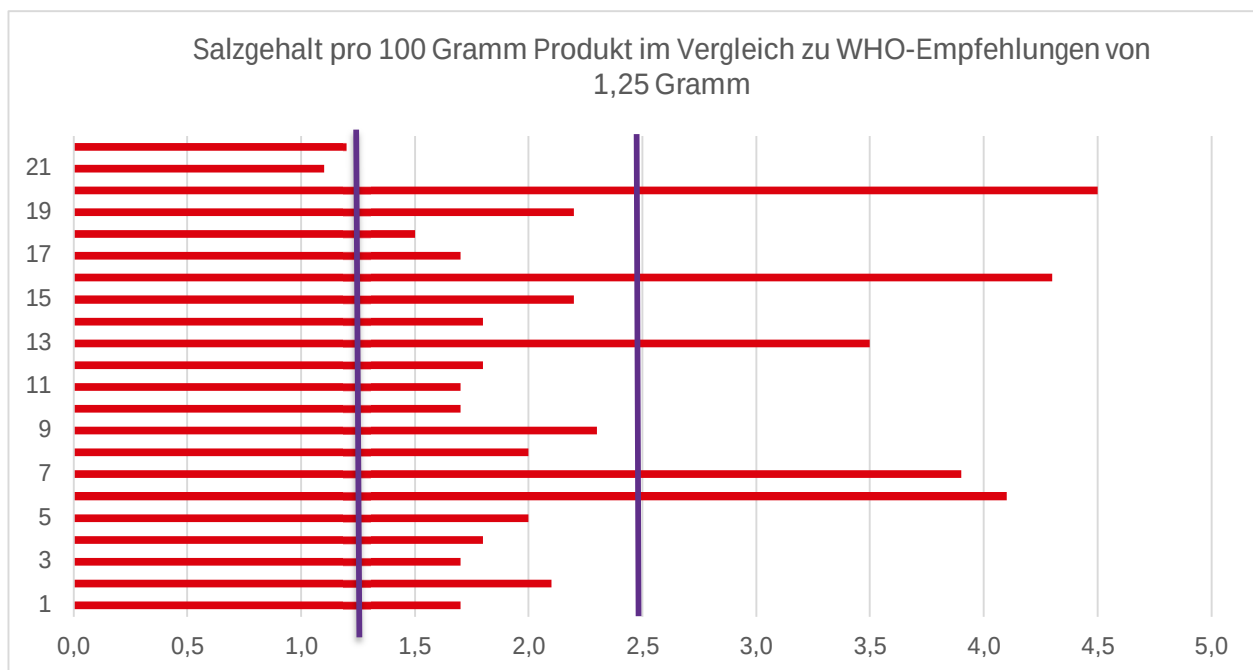


Abb. 3: Salzgehalt der Wurstwaren je 100 Gramm Produkt im Vergleich mit den Empfehlungen der WHO
Nur die veganen Alternativen blieben im Salzgehalt unter dem empfohlenen Wert der WHO.

¹² BfR (2024): Sicher verpflegt-besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

1.5 Salzaufnahme mit einer Portion

Schnitt- und Streichwürste

Die meisten Schnittwürste wiesen kleine und damit kindgerechte Scheiben auf. Die Abbildung 4 zeigt, wie viel Salz bei einer angenommenen Portion von 25 Gramm gegessen wird. Liegen beispielsweise 25 Gramm Wurst mit einem Salzgehalt von zwei Gramm in 100 Gramm auf einer Scheibe Brot, dann isst das Kind mit dieser Wurst 0,5 Gramm Salz.

Während der Mittelwert der Salzgehalte in der Beispielportion von 25 Gramm bei 0,52 Gramm lag, wurden Maximalwerte bis fast ein Gramm Salz aufgefunden. Die höchsten Werte wurden bei Salami-Schnittwurst ermittelt (Abb. 4).

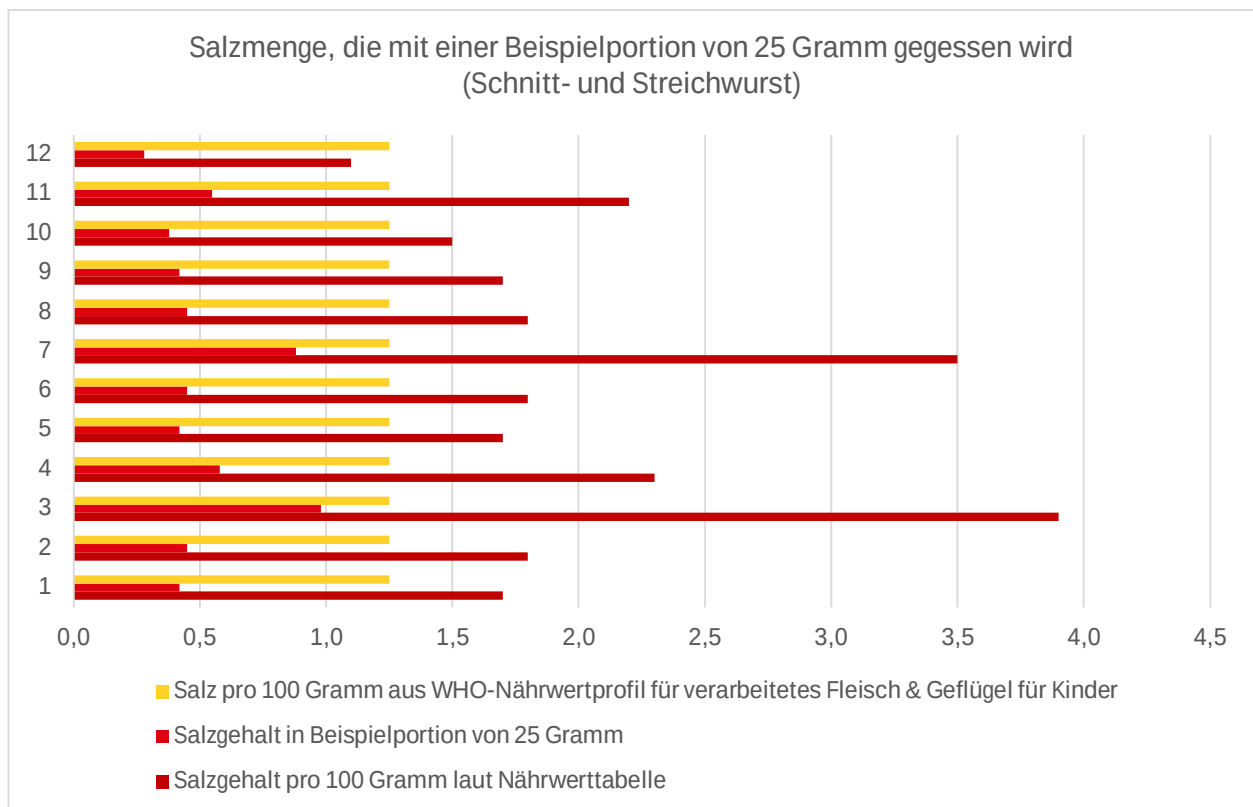


Abb. 4: Salzmenge, die mit einer Beispielportion von 25 Gramm gegessen wird, Schnitt- und Streichwurst

Würstchen

Ein einzelnes 30-Gramm-Würstchen aus dem Marktcheck lieferte ungefähr 0,7 Gramm Salz. Die Würstchengrößen waren aber sehr unterschiedlich, sie betrugen:

- einmal 4,4 Gramm, einmal neun, einmal zehn, einmal 12,5 Gramm,
- zweimal 20, einmal 26 Gramm,
- dreimal 30 Gramm.

Die vier kleinsten Portionsgrößen wiesen die Salamiwürstchen auf. Deshalb wichen auch die gelieferten Salzmenen je Würstchen stark voneinander ab (Abb. 5).

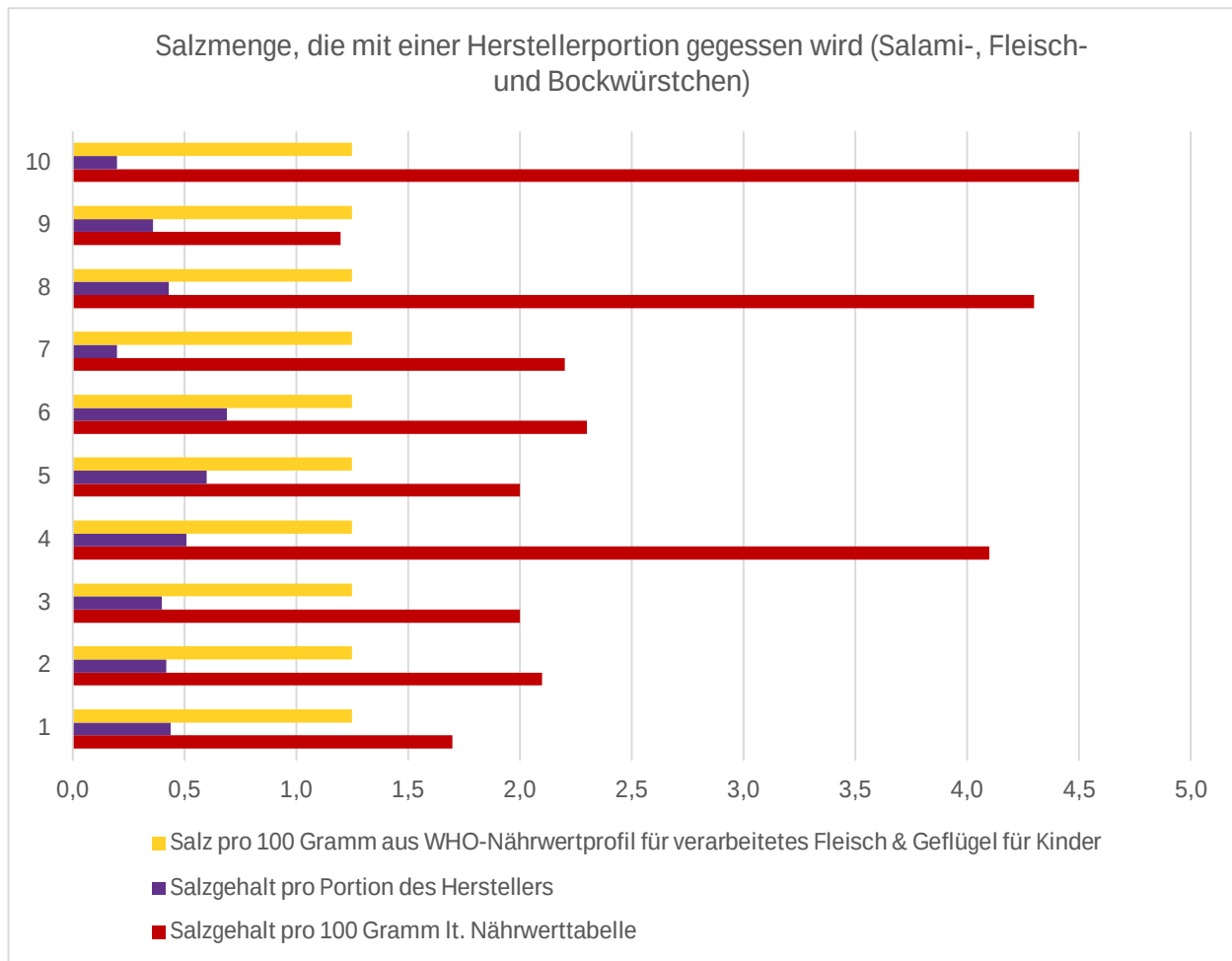


Abb. 5: Salzmenge, die mit einer Herstellerportion gegessen wird, Salami-, Fleisch- und Bockwürstchen

1.6 Salz: Arten, Zusammensetzung, Kennzeichnung

Auffällig war, dass in den Wurstwaren unterschiedliches Salz verwendet wurde. In zwölf Produkten wurde jodiertes Speisesalz verwendet, in zehn ein unjodiertes Salz. Dabei fiel auf, dass sich eine Marke nicht zwangsläufig auf jodiertes oder unjodiertes Salz festlegte.

- Zwei Produkte mit jodiertem Speisesalz enthielten zusätzlich noch die Zutat Speisesalz.
- Zwei Produkte mit Speisesalz enthielten zusätzlich jeweils einmal „Meersalz mit natürlichem verringertem Natriumgehalt“ und einmal „natürliches Mineralsalz“.

Die Bezeichnungen des Salzes ohne Jod lauteten: Speisesalz (achtmal) oder Salz (einmal).

Auch die Angabe für jodiertes Speisesalz wurde in der Zutatenliste unterschiedlich gewählt. Üblicherweise wird Jodsalz als zusammengesetzte Zutat in der Zutatenliste aufgeführt: „jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat)“. Im Marktcheck war das fünfmal der Fall. Dreimal wurde die Zutat als „jodiertes Kochsalz (Kochsalz, Kaliumiodat)“ bezeichnet.

Bei einer Marke wurden Speisesalz und Kaliumiodat getrennt in der Zutatenliste aufgeführt (fünfmal). Aufgrund der großen Mengenunterschiede stand Speisesalz im vorderen Bereich und Kaliumiodat im hinteren Bereich der Zutatenliste.

1.7 Weitere Zutaten

Fleisch und andere tierische Produkte

Das enthaltene Fleisch wurden teilweise schon im Produktnamen oder in der Bezeichnung genannt. In der Zutatenliste wurden die folgenden Zutaten aufgelistet (Aufzählung, Tabelle 1):

Schwein	Geflügel	Rind
Schweinefleisch	Truthahnfleisch/ Putenfleisch	Kalbfleisch
Schweineleber	Hähnchenfett/ Hähnchenfett mit Haut	
Speck	Truthahn- und Hähnchenfleisch	
	Geflügelfett/ Geflügelfett mit Haut (Hähnchen/ Huhn und Pute bzw. umgekehrt)	
	Geflügelfleisch (Hähnchen/ Huhn, Pute bzw. umgekehrt)	
	Hähnchenleber	
	Hähnchenbouillon (Trinkwasser, Hähnchenfleisch)	

Tabelle 1: tierische Zutaten

Die Fleischgehalte waren je nach Wurstsorte unterschiedlich hoch. Bei Salami wird die Fleischmenge, die für 100 Gramm Endprodukt vor Reife und Trocknung eingesetzt wird, genannt. Die sechs Salamiprodukte enthielten zweimal 127 Gramm, einmal 150 Gramm Putenfleisch, einmal 152 Gramm Schweine- und acht Gramm Kalbfleisch, einmal 170 Gramm, einmal 181 Gramm.

Bei anderen Wurstsorten wird der Fleischgehalt (und der Leberanteil) in der Zutatenliste in Prozent angegeben (Tabelle 2). Bei den Geflügelprodukten kam meist noch Haut und Fett dazu.

vorwiegend Schweinefleisch bzw. -Leber	Geflügelfleisch und -Leber
36 Prozent Schweinefleisch plus 22 Prozent Putenfleisch plus 9 Prozent Schweineleber	56 Prozent Hähnchenfleisch plus 7 Prozent Hähnchenleber
44 Prozent Schweinefleisch plus 29 Prozent Schweineleber	56 Prozent Putenfleisch
75 Prozent Schweinefleisch	74 Prozent Truthahnfleisch
zweimal 77 Prozent Schweinefleisch	zweimal 78 Prozent Geflügelfleisch
80 Prozent Schweinefleisch	83 Prozent Geflügelfleisch
85 Prozent Schweinefleisch	89 Prozent Geflügelfleisch

Tabelle 2: Fleisch- und Leberanteil laut Zutatenliste

Bei den Brotaufstrichen waren erwartungsgemäß die Fleischanteile am geringsten, da noch Leber dazugegeben wurde.

Kinderwürstchen: klein und bunt, aber auch gesund?

Pflanzliche Zutaten

Pflanzliche Zutaten können Pflanzenöl, Pflanzenfett, Gewürze oder Gewürzextrakte sein. Rapsöl gab es in kleinen Mengen in einer Wurst und in den zwei veganen Produkten. Die Zutat Palmfett war in einer Wurst mit 18 Prozent und Kokosfett in einer zweiten mit 19 Prozent enthalten.

Zu finden waren aber auch Tomatenmark, Acerolapulver und färbende Lebensmittel (in einer veganen Variante) sein. Diese Zutaten sollen färben oder im Falle von Acerola-Pulver Vitamin C als Antioxidationsmittel liefern.

Zwei Wurstvarianten enthielten Kartoffelstärke. In den beiden veganen Produkten waren eine Reihe von Pflanzenfasern (Erbsen-, Citrusfasern, Flohsamenschalen) und Pflanzenproteinen (Sonnenblumen-, Kartoffel-, Erbsen-, Ackerbohnenprotein) enthalten

Zusatzstoffe

Die meisten Produkte enthalten eine Vielzahl an Zusatzstoffen (Tabelle 3). Nun ein Produkt kam, außer in der Wursthülle, ohne Zusatzstoffe aus.

Emulgatoren	Stabilisatoren	Verdickungsmittel	Antioxidationsmittel	Säureregulatoren	Konservierungsstoffe	Farbstoffe
Zitonen-/Citronensäureester von Mono- und Di-Glyceriden von Speisefettsäure (zweimal)	Natriumcitrate (dreimal)	Guarkernmehl (zweimal)	Natriumascorbat (sechsmal)	gepuffertes Essig (dreimal)	Natriumnitrit (19 mal)	Anthocyane (einmal)
Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (einmal)	Diphosphate (neunmal)	Carrageen (einmal)	Ascorbinsäure (zwölfmal)			Carotine (einmal)
Mono- und Diacetylweinester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (einmal)	Polyphosphate (einmal)	Konjak (einmal)				
		Tarakerkmehl (einmal)				

Tabelle 3: Zusatzstoffe und ihre Verwendungshäufigkeit

Verdickungsmittel und Farbstoffe wurden, außer zweimal das Verdickungsmittel Guarkernmehl, ausschließlich in den veganen Wurсталternativen eingesetzt.

Neben den hier genannten Zusatzstoffen wurden in der essbaren Wursthülle aus Alginat das Überzugsmittel Natriumalginat, modifizierte Stärke und das Festigungsmittel Calciumchlorid verwendet (Jodat im jodierten Speisesalz: siehe 1.4).

Kinderwürstchen: klein und bunt, aber auch gesund?

Sonstige Zutaten

Die Wursthülle war vor allen Dingen bei Fleischwürstchen nicht essbar (fünfmal).

Der Hinweis zur Wursthülle befindet sich meist unterhalb der Zutatenliste. Eltern sollten gerade kleinen Kindern die Würstchen ohne diese Hülle zum Verzehr geben. Für Kinder sind die Unterschiede nicht erkennbar.

Wursthüllen aus Alginat wurden zweimal bei Salamiwürstchen verwendet. Es handelt sich dabei um essbare, vegane Wursthüllen. Alginat ist ein langkettiges Kohlenhydrat, das aus Braunalgen extrahiert wird.

Zwei Sorten Würstchen wurden in Eigenhaut angeboten.

Was bedeutet „Würstchen in Eigenhaut“?

Die Wurstmasse wird in einen Cellulosedarm gefüllt. Mit dem Brühen und Räuchern bildet sich an der Oberfläche eine Eiweißschicht. Der Kunstdarm wird vor dem Verpacken entfernt. Die Würstchen sind so zarter im Biss als beispielsweise Wienerwürstchen.

1.8 Werbung auf der Verpackung

Die erfassten Wurstprodukte in Kinderoptik tragen Bilder von Kindern, Tieren oder Phantasiewesen. Die abgebildeten Kinder hielten sich an spannenden Orten wie Baumhäusern auf. Die Produkte trugen alle eine besondere Identifikationsfigur, häufig mit dem Produkt in der Pfote. Das waren beispielsweise Tiere, wie ein Panda-, ein Koala- oder ein Braunbär, ein Fuchs, ein Tiger oder ein Löwe. Es wurden auch Phantasiewesen gefunden, die besondere Kräfte verkörpern, wie Intellekt, Humor oder Körperkraft.

Acht Produkte enthielten zugesetzte Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe.

Zugelassene Gesundheitsaussagen, sogenannte Health Claims, sollen den Nutzen dieser Zusätze belegen.

Beispiele:

- Thiamin, Niacin, und Biotin tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.
- Vitamin B 6 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.
- Folsäure trägt zur Verringerung von Müdigkeit bei.

Obwohl in allen Produkten Zusatzstoffe verwendet werden (siehe 1.5), wird auf mehreren Produkten die Freiheit von bestimmten Zusatzstoffen und bestimmten Aromen ausgelobt. Beispiele:

- ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (15mal)
- ohne Hefeextrakt (siebenmal)
- ohne künstliche Aromen (siebenmal)
- ohne Zusatz von Glutamaten, Phosphaten und Farbstoffen

1.9 Vergleich der Wurstwaren mit veganen Ersatzprodukten

Vegane Wurstersatzprodukte in Kinderoptik gibt es nur sehr wenige. Im Marktcheck waren nur zwei Produkte eines Herstellers vertreten.

Im Vergleich zu den Produkten mit Fleisch wurde bei den veganen Produkten der WHO-Wert für Salz in Wurstwaren mit Kinderoptik unterschritten. Es war allerdings kein Ersatz für Salami im Marktcheck vertreten – die Wurstsorte, die bei den fleishhaltigen Produkten die höchsten Werte aufwies.

2. Auswertung

- Der Markt der Wurstwaren mit Kinderoptik ist überschaubar und dieselben Produkte in Verbrauchermärkten, Supermärkten und Discountern zu finden. Vegane Wurсталternativen in Kinderoptik sind selten.
- Die meisten Produkte sind Würstchen (Fleischwurst oder Salami), Schnittwurst (Fleischwurst oder Salami) und Streichwurst.
- Um was es sich handelt, können Eltern oft nicht am Produktnamen erkennen. Für Wurstsorte, verwendetes Fleisch der verschiedenen Tierarten und die zu erwartende Zusammensetzung ist die Bezeichnung sehr wichtig. Hier wird meistens deutlich, ob beispielsweise im „Streich“ Leber verwendet wurde oder ob es sich beim Geflügel um Hähnchen oder Pute handelt.
- Die Bezeichnung soll das Produkt aussagefähig beschreiben. Sechsmal wurde aus der Bezeichnung allerdings nicht klar, das Schweinefleisch verarbeitet wurde. Das ist kein rechtlicher Verstoß, die Angabe würde aber die Orientierung beim Einkauf erleichtern.
- Ob es sich bei dem verwendeten Geflügel um Hähnchen oder Pute handelte, dafür musste bei sieben Produkten die Zutatenliste herangezogen werden.
- Selten (einmal) ist bei der Salami im Marktcheck erkennbar, dass es sich um eine Rohwurst handelt. Streichfähige, schnellgereifte Rohwürste werden für Kinder unter fünf Jahren nicht empfohlen. Bei Salami wird die Fleischmenge genannt, die für 100 Gramm Endprodukt vor Reife und Trocknung eingesetzt wird. Von den sechs Salamiprodukten im Marktcheck wurde bei zwei Produkten nur jeweils 127 Gramm Fleisch verwendet. Das deutet auf eine geringe Trocknung hin, die eventuell mit einer kurzen Reifezeit verbunden ist.
- Die Salzgehalte lagen, bis auf die der beiden veganen Alternativen, alle über den WHO-Empfehlungen für Wurstwaren in Kinderoptik von 1,25 Gramm Salz pro 100 Gramm Wurstwaren. Elf Produkte überschritten den Wert deutlich. Fünf Produkte lagen sogar über dem doppelten Wert von 2,5 Gramm. Es handelt sich dabei jeweils um Salami (-Würstchen und -Schnittwurst).
- Drei Produkte wiesen einen deutlich zu hohen Salzgehalt von vier bis 4,5 Gramm auf.
- Bei den zehn Salami-, Fleisch- und Bockwürstchen könnte ein Würstchen davon als eine Portion angesehen werden. Die Portionsgrößen lagen allerdings zwischen 4,4 und 30 Gramm. Eltern sollten besonders bei den großen Würstchen auf den Salzgehalt achten. Am besten bieten Sie den Kindern Brot dazu an. Sonst bleibt es bei den kleinen, aber oft besonders salzreichen, Würstchen nicht nur bei einem Stück.
- Die meisten Schnittwürste wiesen kleine und damit kindgerechte Scheiben auf. Werden sie auf Brotscheiben gelegt oder wird Streichwurst als Brotaufstrich dünn aufgetragen, dann ist die aufgenommene Salzmenge nicht groß. Wir sind von einer für Kinder großen Portionsgröße von 25 Gramm ausgegangen. Hier lieferten die Produkte im Mittel etwas über ein halbes Gramm Salz.

Die negativen „Spitzenreiter“, wieder die Salami, bringen es bis auf ein Gramm. Damit wären schon ein Drittel der Salzmenge erreicht, die Kinder am Tag nicht überschreiten sollten.

- Die getrennte Angabe der Zutaten Speisesalz und Kaliumiodat erschwert beim Einkauf die Auswahl. Die unterschiedlichen Bezeichnungen für Salz sind ebenfalls verwirrend.
- Die Verwendung von Jodsalz bei der Herstellung von Lebensmitteln stellt einen wichtigen Beitrag zur Jodversorgung dar, auch für Kinder. Leider enthielten nur zwölf der 22 Produkte jodiertes Speisesalz.
- Auch Wurstwaren für Kinder enthalten eine Vielzahl an Zusatzstoffen. Nun ein Produkt kam, außer in der Wursthülle, ohne Zusatzstoffe aus. Alle Wurstwaren enthielten Stabilisatoren, neunzehn Produkte enthielten Konservierungsstoffe, achtzehn Antioxidationsmittel.
- Mit Bildern von fröhlichen Kindern, Tieren oder Phantasiewesen wird die kindliche Zielgruppe angesprochen. Die Wurstwaren trugen alle ein Tier als besondere Identifikationsfigur, häufig mit dem Produkt in dessen Pfote. Kinder verbinden häufig die Eigenschaften dieser Tiere mit dem Produkt. Sie können die Wurstwaren beim nächsten Einkauf wiederfinden und beeinflussen die erwachsenen Käuferinnen und Käufer.
- Die Produkte enthielten oft zugesetzte Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe (achtmal). Für die erwachsenen Käuferinnen und Käufer wird auf der Verpackung mit zugelassenen Gesundheitsaussagen geworben, den sogenannten Health Claims.
- Doch sinnvoll sind die Vitaminzusätze nicht. Kinder sollten ihren Bedarf nicht durch Vitaminanreicherungen in Wurstwaren decken, sondern vor allem durch Obst, Gemüse, Nüsse, Vollkorn- und Milchprodukte. Fleisch ist im Übrigen ein guter Lieferant von Niacin, Thiamin und Vitamin B 6. Somit sind diese Vitamine bereits in Wurst enthalten, ihre Menge ist abhängig vom Fleischgehalt.
- Vegane Wurstersatzprodukte in Kinderoptik gibt es nur sehr wenige. Sie wiesen im Vergleich zu den Produkten mit Fleisch niedrige Salzgehalte, unterhalb der WHO-Empfehlung, auf.

Fazit:

Wurstwaren in Kinderoptik sprechen mit ihrer Aufmachung Kinder an. Die Zusammensetzung ist allerdings, insbesondere durch den hohen Salzgehalt, weniger kindgerecht.

Kinderwürstchen: klein und bunt, aber auch gesund?

Impressum

Herausgegeben von:

Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Erich-Schlesinger-Straße 35, 18059 Rostock

T +49 381 208 70 17

ernaehrung@verbraucherzentrale-mv.eu

verbraucherzentrale-mv.eu

Für den Inhalt verantwortlich:

Nora Röder, Leiterin Fachbereich Lebensmittel und Ernährung

Redaktion, Text und Gestaltung:

Simone Goetz, Fachbereich Lebensmittel und Ernährung

Stand:

März, 2026