



PRESSEMITTEILUNG

Öko-Test verunsichert Verbraucher mit unzulässigen Schlussfolgerungen

Wissenschaftliches Gutachten widerlegt zentrale Aussagen des Tests „Kräuter der Provence“ (Ausgabe 02/2026)

(Bonn, 19. Mai 2026) – Der Fachverband der Gewürzindustrie weist die in Öko-Test 02/2026 erhobenen Vorwürfe gegen Hersteller von „Kräutern der Provence“ entschieden zurück. Eine vom Verband in Auftrag gegebene wissenschaftliche Bewertung des Testberichts kommt zu einem klaren Ergebnis: Die Schlussfolgerungen von Öko-Test sind in wesentlichen Punkten nicht tragfähig, methodisch angreifbar und geeignet, Verbraucherinnen und Verbraucher unbegründet zu beunruhigen. Sämtliche getesteten Produkte halten die gesetzlichen Anforderungen ein und sind uneingeschränkt verkehrsfähig.

Worum es geht

Öko-Test hat in Ausgabe 02/2026 „Kräuter der Provence“ untersucht und mehrere Produkte allein aufgrund von Mehrfachrückständen an Pflanzenschutzmitteln deutlich abgewertet – obwohl keine der gesetzlichen Höchstmengen überschritten wurde. Der Fachverband der Gewürzindustrie hat die Methodik des Tests durch externe wissenschaftliche Sachverständige (RDA Scientific Consultants GmbH, München) prüfen lassen. Das Gutachten zeigt: An mehreren Stellen weicht Öko-Test von etablierten Prinzipien der Risikobewertung ab.

Die zentralen Kritikpunkte am Test

- Rechtlicher Rahmen ausgeblendet: Die Produkte halten alle EU-Rückstandshöchstmenge (MRL) ein – diese berücksichtigen ausdrücklich auch empfindliche Verbrauchergruppen wie Kinder oder Schwangere.
- Begriff „Pestizidcocktail“ wissenschaftlich irreführend: Mehrere Rückstände in Kräutermischungen sind erwartbar; das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) leitet daraus keinen zusätzlichen Handlungsbedarf ab.
- Unzulässige Studienübertragung: Eine herangezogene Parkinson-Studie betrifft 18- bis 22-jährige berufliche Exposition im Baumwollanbau über Haut und Atemwege – nicht den Verzehr kleiner Mengen Kräuter.
- Verwechslung von Gefahr und Risiko: Gefährliche Eigenschaften eines Stoffes werden ohne Bezug zur tatsächlich aufgenommenen Menge dargestellt – ein elementarer Fehler in der Risikokommunikation.

- Etablierte Bewertungsverfahren übergangen: Methoden wie die „Cumulative Assessment Groups“ (CAGs) der europäischen Behörden adressieren mögliche Kombinationswirkungen längst – Öko-Test stellt sie pauschal in Frage.

Stellungnahme des Fachverbands

„Verbraucherinformation muss auf wissenschaftlich fundierten Bewertungen beruhen – nicht auf emotional aufgeladenen Schlagworten. Wer gesetzeskonforme Lebensmittel pauschal abwertet und dabei zentrale Prinzipien der Risikobewertung ignoriert, verunsichert ohne sachlichen Grund und untergräbt das Vertrauen in eine seit Jahrzehnten sicher funktionierende Lieferkette.

Die Branche steht für höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Wir erwarten von einem Verbrauchermagazin, dass es Risiken differenziert darstellt und den regulatorischen Rahmen einordnet – statt Ängste zu schüren.“

Fachverband der Gewürzindustrie e. V.

Fazit

Die getesteten Erzeugnisse sind sicher und entsprechen den geltenden Vorschriften. Der Fachverband der Gewürzindustrie fordert Öko-Test auf, methodische Mängel des Beitrags transparent zu adressieren und künftig zwischen wissenschaftlich begründeten Risiken und reinen Gefahreneigenschaften zu unterscheiden.

Der **Fachverband der Gewürzindustrie e.V.** vereint in derzeit 98 Mitgliedsunternehmen Wissen und Kompetenz rund um die Veredelung von Gewürzen. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von etwa einer Milliarde Euro und beschäftigen rund 8.000 Mitarbeiter. Die Unternehmen importieren Gewürze aus allen Ländern der Erde und stellen Gewürzmischungen, Gewürzpräparate und sonstige würzende Zutaten her.

Pressekontakt:

Yasmin Soldierer | Leiterin Öffentlichkeitsarbeit | **Fachverband der Gewürzindustrie e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/216 162 | www.gewuerzindustrie.de

Laura Winter-Gierlich | Geschäftsführerin | **Fachverband der Gewürzindustrie e.V.**
winter-gierlich@verbaendebuero.de | Tel. 0228/216 162 | www.gewuerzindustrie.de

Abdruck honorarfrei mit Quellenangabe.