

Vegane Mayo im Test: Edeka gewinnt, Heinz fliegt raus!

Öko-Test hat 18 vegane Mayonnaisen auf Schadstoffe untersucht. Ergebnisse und Empfehlungen zur Lagerung und Qualität jetzt entdecken.



Deutschland - Die jüngsten Testergebnisse von 18 veganen Mayonnaisen haben für Aufsehen gesorgt, nachdem sie auf Schadstoffe und Qualität untersucht wurden. **Ruhr24** berichtet, dass die Tests im Heft 6/2025 von Öko-Test veröffentlicht wurden und die Preistränge der Produkte zwischen 1,19 und 5,98 Euro für 250 Gramm liegt. Besonders bemerkenswert ist, dass 13 der getesteten Mayonnaisen mit einem Bio-Siegel ausgezeichnet sind. Die Tests umfassten eine umfassende Analyse auf Fettschadstoffe, Pestizidrückstände, Mineralölbestandteile (wie MOSH/MOSH-Analoga und MOAH) sowie Schimmelpilzgifte.

Von den 18 Produkten erhielten 16 die Note „sehr gut“. Die „Bio

My Veggie Vegane Salatmayonnaise“ von Edeka war das einzige Produkt ohne schädliche Mineralölbestandteile oder Alternariatoxine. Auch die günstigen Varianten von Penny, Kaufland und Lidl überraschten die Tester mit einer Bestnote. Dagegen erhielt die Heinz Vegan Salatmayonnaise die Bewertung „mangelhaft“, da sie einen erhöhten Gehalt an Mineralöl aufwies. Infolgedessen gab der Hersteller von Heinz bekannt, dass das Produkt vom Markt genommen wird.

Testverfahren und Details

Die Testergebnisse sind das Resultat umfassender Untersuchungen in verschiedenen Laboren. Neben den bereits erwähnten Schadstoffanalysen fand auch eine hygienische Prüfung statt, um die Gesamtkeimzahl zu bestimmen. Eine Mayo wurde zusätzlich auf Salmonellen, E. coli und Enterobakterien untersucht. Auch der Fett- und Salzgehalt wurde überprüft und mit den deklarierten Werten abgeglichen, um die Qualität der Produkte genau zu bewerten, wie auch **Öko-Test** berichtet.

Ein wichtiger Aspekt ist, dass Öko-Test den Verbrauchern rät, die Mayo nach dem Öffnen im Kühlschrank zu lagern, da sie dort etwa zwei Monate haltbar ist. Interessanterweise hat Mayo in Tuben eine längere Haltbarkeit als solche in Glasverpackungen.

Marktübersicht und Konsumgewohnheiten

Die Testergebnisse zeigen jedoch nur einen Teil der Wahrheit über den Markt für vegane Mayonnaise. In einem weiteren Test wurden sieben vegane Mayonnaisen untersucht, darunter Produkte von Alnatura, Edeka, Hellmann's und Heinz. In dieser Analyse, die auf subjektiven Geschmackstests basierte, wurden verschiedene Mayonnaise-Varianten miteinander verglichen. Die „Homann Snack Creme Vegan“ schnitt dabei am besten ab und war zudem die günstigste, während die „Heinz Mayo Vegan“ keine Punkte erhielt, was den negativen Trend der Marke unterstreicht.

Dass vegane Mayonnaise eine beliebte Wahl ist, zeigt die wachsende Vielfalt an Produkten, die keine Eier oder tierischen Bestandteile enthalten und als cholesterinfreie und umweltfreundliche Alternativen gelten. Verbraucher können aus einem breiten Sortiment wählen, das auch Bio-Optionen umfasst, wie in dem Test von **Vegpool** dargelegt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Testergebnisse ein klares Licht auf die Qualität und Sicherheit von veganen Mayonnaisen werfen. Verbraucher sind gut beraten, beim Kauf auf die Testergebnisse zu achten, um die beste und gesündeste Wahl für ihr Essen zu treffen.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.oekotest.de • vegpool.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net