Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Pesto: Original oder billiges Imitat?

Mon, 09/19/2016 - 09:14

Die Bezeichnung Pesto leitet sich vom italienischen Wort „pestare“ (= zerstampfen) ab. Der bekannteste Pesto ist der „Pesto alla Genovese“ aus der Region Ligurien. Den typischen Geschmack liefert Basilikum, je frischer desto besser. Nach der klassischen Rezeptur wird Basilikum mit Pinienkernen (Pinoli), Knoblauch und Parmesan oder Pecorino zerkleinert, idealerweise im Mörser, und mit Olivenöl und Salz zu einer dickflüssigen Soße vermengt.
Doch nicht alle Produkte auf dem Markt bestehen aus diesen typischen Zutaten. Einige Hersteller ersetzen Bestandteile der Originalrezeptur ganz oder teilweise durch preiswertere Rohstoffe. Anstelle der Pinienkerne werden günstigere Cashewnüsse verwendet, anstelle von Olivenöl Sonnenblumenöl. Auch Parmesan oder Pecorino fehlen oft in qualitativ minderwertigeren Erzeugnissen. Stattdessen übernehmen Kartoffelflocken oder Weizengrieß die bindende Funktion des Käses. Zudem werden mitunter Aromen, Säuerungs- und Konservierungsmittel zugesetzt.
Durch mediterrane Landschaften und ansprechende Abbildungen auf dem Etikett sollte man sich nicht täuschen lassen. Um herauszufinden, ob das ausgewählte Produkt nach original italienischer Rezeptur zubereitet wurde, genügt ein Blick auf die Zutatenliste. Alle verwendeten Zutaten sind dort, nach ihrem Mengenanteil gereiht, angeführt.
Unser Tipp für alle FeinschmeckerInnen: Pesto lässt sich auch zu Hause relativ schnell zubereiten – so weiß man genau, was drin steckt, und hat zudem noch den Frische-Bonus.

Medien-Information
Bozen, 19.09.2016