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

Wie gut ist Basilikum-Pesto aus dem Glas?

Mon, 08/25/2025 - 09:58

Genueser Basilikum g.U.[1], natives Olivenöl extra (idealerweise von der ligurischen Riviera), Parmigiano Reggiano g.U. (oder Grana Padano), Pecorino Fiore Sardo g.U., Pinienkerne, Knoblauch und Salz: diese sieben Zutaten benötigt man für ein Genueser Pesto (Pesto Genovese) nach traditionellem bzw. offiziellem Rezept (Quelle: Consorzio del Pesto Genovese).
Wenn es schnell gehen soll, greifen viele Verbraucher und Verbraucherinnen aber schon mal zu Basilikum-Pesto aus dem Glas. Im Unterschied zum frisch zubereiteten Pesto ist industriell hergestelltes Pesto dank Pasteurisation bis zu zwei Jahre haltbar. Leider nicht ohne Nebenwirkungen: durch die Erhitzung verliert das Basilikum an Farbe, Aroma und Geschmack – was die Hersteller wiederum durch Aromen, Verdickungsmittel und geschmacksneutrales Pflanzenöl zu kompensieren versuchen.

Das italienische Verbraucherschutzmagazin „Il Salvagente“ hat in seiner Juli-Ausgabe den Test des Monats dem Basilikum-Pesto aus dem Glas gewidmet und 14 Produkte, die sich mit der Bezeichnung „alla Genovese“ schmücken, untersucht. Die Ergebnisse sind ernüchternd.
Von der offiziellen Rezeptur des Konsortiums weichen die Hersteller mehr oder weniger stark ab. Das Pesto von Todis/Cuore Mediterraneo beispielsweise enthält 11 vom traditionellen Rezept abweichende Zutaten, darunter Sonnenblumenöl, Jogurt, Cashewkerne, Reismehl, Pflanzenfasern, künstliche Aromen, einen Säureregulator und ein Antioxidationsmittel.
In den untersuchten Produkten wurden zudem Rückstände bzw. Spuren von Pestizidwirkstoffen, mehrheitlich von Fungiziden, festgestellt. Im Pesto von Eurospin waren es zehn verschiedene Wirkstoffe, im Pesto von Todis neun, in den Pestos von Selex, Lidl und Polli je acht. Dabei blieben sämtliche Pestizidkonzentrationen unterhalb der für frisches Basilikum zulässigen Höchstmengen[2]. Einige blieben auch unterhalb der Bestimmungsgrenze, die Konzentrationen waren also so gering, dass die exakte Menge analytisch nicht bestimmt werden konnte. Frei von Pestizidrückständen waren einzig die beiden Bio-Pestos von Naturasì und Alberti.
Spuren von Schimmelpilzgiften dagegen wurden in allen Proben nachgewiesen. So gut wie sicher sind die verwendeten Cashew- und Pinienkerne damit belastet. Alle gefundenen Konzentrationen blieben unterhalb der zulässigen Höchstmengen für Babynahrung[2], die geringsten Konzentrationen fanden

sich im Bio-Pesto von Naturasì.
Das Bio-Pesto von Naturasì schneidet auch in der Gesamtwertung mit 9,8 von 10 maximal möglichen Punkten am besten ab. Auf dem letzten Platz dagegen landet mit 6,2 Punkten das Pesto von Todis. Das Pesto von Barilla landet mit lediglich 6,5 Punkten ex aequo mit dem Pesto von Eurospin auf dem enttäuschenden vorletzten Platz.

Bereits im März 2025 hat das Schweizer Konsumentenmagazin Kassensturz 11 Basilikum-Pestos aus dem Glas verkosten lassen. Vier der Basilikum-Pestos fielen bei der Jury komplett durch und wurden geschmacklich als „ungenügend“ eingestuft, darunter auch das Pesto von Barilla. Die restlichen sieben Produkte erreichten lediglich ein „Genügend“.

„Wieder einmal zeigt sich, dass industriell hergestellte Lebensmittel zahlreiche Nachteile mit sich bringen“, meint Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Sie sind oft hoch verarbeitet, enthalten häufig unnatürliche und untypische Zutaten, künstliche Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe, Pestizidrückstände – zwar in geringer Konzentration, aber in großer Zahl – und schmecken nicht einmal gut. Das beste Pesto ist eindeutig jenes aus ungespritztem Basilikum aus dem eigenen Garten oder Balkon.“

---

[1] g.U. = geschützte Ursprungsbezeichnung (italienisch *DOP = Denominazione di origine protetta*): alle Produktionsschritte (Anbau bzw. Tierhaltung, Verarbeitung, Herstellung) finden in einem definierten geografischen Gebiet nach bestimmten Kriterien statt.

[2] Für Pesto selbst existieren keine gesetzlichen Höchstmengen.