



Basilikum-Pesto: Nur 3 von 30 sind "gut"

Basilikum-Pesto: Nur 3 von 30 sind "gut"

 Etikettenschwindel, Keime, Fehler im Geschmack und ein gefährlicher Schadstoff: Jedes dritte Basilikum-Pesto im Test ist "mangelhaft". Zu diesem Ergebnis kommt die Stiftung Warentest nach einer Untersuchung von 30 Pastasößen mit Basilikum, darunter 6 Pesto Genovese und 24 Basilikumzubereitungen.
 Hersteller ersetzen teure Zutaten ganz oder teilweise durch preiswertere: Sonnenblumen- statt Olivenöl, Cashew- statt Pinienkerne, Kartoffelflocken oder Weizengrieß statt Parmesan und Pecorino. Fünf der sechs traditionellen Pesto Genovese im Test enttäuschen hier. Abgewandelt vom Original bietet der Handel Basilikumzubereitungen als Pesto alla Genovese oder Pesto Verde an. Darunter waren auch zwei gekühlt angebotene Produkte, die fast wie selbstgemacht schmeckten. Andere Produkte fielen im Geschmack durch, zum Beispiel das Pesto von Starkoch Jamie Oliver und das von Lidl, unzulässige Bambusfasern fanden die Tester bei Bernbacher und Verderbniskeime im Pesto von Manufactum.
 Im Biopesto der Schweizer Firma Ppura wiesen die Tester den potenziell krebserregenden Schadstoff Anthrachinon nach, der in der EU nicht als Pestizid zugelassen ist. Die analysierte Menge war 80-mal so hoch wie der zulässige Höchstgehalt. Bereits vor Erscheinen des Tests warnte die Stiftung Warentest vor dem Verzehr und informierte den Anbieter. Er rief das Produkt sofort zurück.
 Der ausführliche Test Basilikum-Pesto erscheint in der August-Ausgabe der Zeitschrift test (ab 26.07.2013 am Kiosk) und ist bereits unter www.test.de/pesto abrufbar.

 Stiftung Warentest
 Lützowplatz 11-13
 10785 Berlin
 Deutschland
 Telefon: (030) 26 31-0
 Telefax: (030) 26 31-27 27
 Mail: email@stiftung-warentest.de
 URL: <http://www.test.de>

Pressekontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
email@stiftung-warentest.de

Firmenkontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
email@stiftung-warentest.de

Die Stiftung Warentest wurde 1964 auf Beschluss des Deutschen Bundestages gegründet, um dem Verbraucher durch die vergleichenden Tests von Waren und Dienstleistungen eine unabhängige und objektive Unterstützung zu bieten. Wir kaufen ? anonym im Handel, nehmen Dienstleistungen verdeckt in Anspruch. Wir testen ? mit wissenschaftlichen Methoden in unabhängigen Instituten nach unseren Vorgaben. Wir bewerten ? von ?sehr gut" bis ?mangelhaft", ausschließlich auf Basis der objektivierten Untersuchungsergebnisse. Wir veröffentlichen ? anzeigenfrei in unseren Zeitschriften test und Finanztest und im Internet unter www.test.de. Die Testarbeit einmal nachgerechnet: Seit ihrer Gründung hat die Stiftung Warentest in mehr als 5.000 Tests etwa 100.000 Produkte geprüft. Dazu kommen mehr als 2.000 Dienstleistungstests. Die Ergebnisse werden jedes Jahr in rund 8,4 Millionen Heften veröffentlicht. Hier die wichtigsten Zahlen und Fakten des Jahres 2012.