

Bolognese im Test: So gut sind die Saucen wirklich!

Die AK Oberösterreich testete Bolognese-Saucen aus dem Supermarkt und enthüllt erhebliche Qualitätsunterschiede und Rezeptabweichungen.

Oberösterreich, Österreich - Die Arbeiterkammer Oberösterreich hat gerade einen umfassenden Test von Bolognese-Saucen aus dem Supermarkt durchgeführt, der auf jeden Fall für Aufsehen sorgt. Über 16 Fertigprodukte wurden nach ihren Zutaten und der Qualität überprüft, wobei ein klarer Sieger hervorsticht: Das alce nero Bio-Ragù alla Bolognese, das für stolze 19,95 Euro pro Kilogramm verkauft wird, erzielte bemerkenswerte 85 von 100 Punkten. Demgegenüber stand das Schlusslicht der Testreihe, das nur 3,55 Euro pro Kilogramm kostete und mit bescheidenen 22 Punkten abschnitt. Dieser Preisunterschied deutet deutlich auf eine qualitative Kluft hin, wie auch **ots.at** hervorhebt, dass deutlich weniger Bioprodukte, die der Originalrezeptur nahe kommen, die Nase vorn haben.

Die Überprüfung ergab, dass ingenieurtechnisch hergestellte Saucen oft weit von der traditionellen Rezeptur entfernt sind. Jede getestete Variante vermied den in der italienischen Originalversion obligatorischen Pancetta und setzte stattdessen Knoblauch und andere Gewürzmischungen ein, die im authentischen Rezept nicht vorkommen. Das Original sieht lediglich Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie sowie hochwertigen Olivenöl und optional Brühe oder Milch vor. Diese Abweichungen wurden von den Testern als kreative Freiheit angesehen, während die Verwendung günstigeren Rapsöls statt Olivenöl sowie der Einsatz von Verdickungsmitteln und Aromen

deutliche Punktabzüge zur Folge hatte. Die minderwertige Qualität äußerte sich auch durch den Fleischanteil, der lediglich zwischen 14 und 29 Prozent variierte. In vielen Gläsern fanden sich nur Rindfleisch oder gemischtes Faschiertes, während einige Produkte auch Fleisch aus verschiedenen EU-Ländern enthielten, wie **orf.at** berichtet.

Die Preis-Leistungs-Schere

Die großen Preisunterschiede spiegeln sich nicht nur in der Qualität wider, sondern auch in der Herkunft der Hauptzutaten. Während einige Hersteller auf österreichische und italienische Qualität setzen, verwenden andere Fleisch aus verschiedenen EU-Staaten, und im Extremfall kann das Tierische aus allen 27 Mitgliedstaaten stammen. Die Tomaten stammen hauptsächlich aus Italien, aber auch aus Spanien oder Portugal. Dieses Ergebnis zeigt, dass beim Kauf von Bolognese-Saucen nicht nur der Preis, sondern vor allem die Qualität entscheidend ist, um ein authentisches Geschmackserlebnis zu gewährleisten.

Details	
Ort	Oberösterreich, Österreich
Quellen	• ooe.orf.at • www.ots.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at