



Greenpeace kritisiert: So wenig steckt wirklich im Pesto Genovese!

Greenpeace fordert klare Kennzeichnung für grünes Pesto Genovese. Viele Produkte entsprechen nicht dem Originalrezept.

Genua, Italien - In einer aktuell durchgeführten Untersuchung hat Greenpeace die Auswahl an grünen Pestos in Supermärkten einer kritischen Prüfung unterzogen. Die Ergebnisse zeigen ein besorgniserregendes Bild: Viele Produkte, die als "Genovese" beworben werden, entsprechen nicht dem traditionellen Originalrezept aus Genua. **So stellt Greenpeace fest, dass anstelle der hochwertigen Zutaten wie echten Pinienkernen und hochwertigem Olivenöl oft billigere Ersatzstoffe wie Cashewkerne und Pflanzenöle verwendet werden.** Laut Gundi Schachl, der Leiterin des Greenpeace-Marktchecks, haben viele Produkte mehr mit kommerzieller Massenproduktion als mit der faszinierenden kulinarischen Tradition Italiens zu tun.

Das klassische Pesto Genovese, das aus Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch und Salz zubereitet wird, wird häufig mit minderwertigen Zutaten angereichert. In einer kritischen Analyse wurde festgestellt, dass auch bei bekannten Marken, darunter Barilla, die echten Pinienkerne gänzlich fehlen. Die Hersteller drücken somit die Qualität zu Gunsten des Preises, was nicht nur den Geschmack, sondern auch die Authentizität des Traditionsrezepts beeinträchtigt. **Greenpeace fordert nun eine klare Kennzeichnung: Steht „Genovese“ auf dem Etikett, sollten auch nur die sechs Originalzutaten enthalten sein.** Das Bio-Pesto von Ja Natürlich bei Billa sei hier

eine lobenswerte Ausnahme und entspricht den Vorgaben des Originals.

Marktcheck und Trend zur ökologischen Landwirtschaft

Insgesamt wies Greenpeace bei dieser Marktprüfung einen enttäuschenden Trend auf. Lediglich 20 Prozent der getesteten Pestos stammen aus biologischem Anbau, während Interspar als Gewinner des Tests hervorgehoben wird, da der Bio-Anteil dort bei mehr als 35 Prozent liegt. Schachl kritisiert, dass Konsumenten häufig im Unklaren gelassen werden, da viele Pestos, die als “alla Genovese” vermarktet werden, in Wirklichkeit genuss- und qualitätsmäßig hinter den Erwartungen zurückbleiben. Es besteht ein dringender Bedarf an Transparenz in der Lebensmittelkennzeichnung, damit Verbraucherinnen und Verbraucher informierte Entscheidungen treffen können und edle Traditionen nicht durch minderwertige Produktionen gefährdet werden.

Details	
Vorfall	Kultur und Sport
Ort	Genua, Italien
Quellen	• www.kleinezeitung.at • www.ots.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at