

Biologische Bolognese im Test: Ist Ihr Lieblingsugo dabei?

Ein Test der AK Oberösterreich zeigt: Bio-Bolognese-Saucen bieten die beste Qualität im Supermarkt. Erfahren Sie mehr!



Nachrichten AG

Laimgrubengasse 10, 1060 Wien, Österreich - Eine aktuelle Untersuchung der Arbeiterkammer Oberösterreich hat große Unterschiede in der Qualität von Bolognese-Soßen aus dem Supermarkt aufgezeigt. Von 16 getesteten Produkten schnitten die Bioprodukte deutlich besser ab. Besonders herausragend ist das alce nero Bio-Ragù alla Bolognese, welches mit einem Kilopreis von 19,95 Euro als Testsieger hervorgeht. Die Bioprodukte sind in der Lage, der traditionellen Rezeptur am nächsten zu kommen, während viele Industrielle Alternativen von günstigeren Zutaten und fragwürdigen Herstellungsverfahren geprägt sind, so [ots.at](https://www.ots.at).

Die traditionelle Zubereitung erfordert eine Kombination aus

Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie und weitere spezifische Zutaten. Laut der Analyse weisen jedoch nur wenige Produkte tatsächlich einen hohen Fleischanteil auf, der zwischen 14 und 29 Prozent schwankt. Anstatt hochwertiger Zutaten setzen viele Hersteller auf kostengünstige Alternativen und verdickende Substanzen, was zu einem geschmacklichen Kompromiss führt. Dies zeigt sich auch in der Verwendung von Aromen und Gewürzextrakten, die nicht im Originalrezept vorgesehen sind. Ein weiteres Augenmerk liegt auf der Herkunft der Zutaten, die oftmals einem Mischmasch aus verschiedenen EU-Staaten entstammen, während einige Anbieter, wie der Biohof Tretter, die Fleischherkunft klar auf österreichische Bioqualität setzen.

Nachhaltigkeit durch Bio-Fleisch

Mit der Dennis Bio-Bolognese, die vom Biohof Tretter stammt, wird nicht nur in Qualität investiert, sondern auch in Nachhaltigkeit. Der Betrieb zeichnet sich durch die gleichmäßige Aufzucht von Henne und Hahn aus, was in der Eierproduktion eine Rarität darstellt. Diese Initiative unterstützt die Haltung männlicher Küken, die ansonsten oft einfach aussortiert werden. Eingesetztes Futter besteht zu 100 % aus gentechnikfreiem Bio-Getreide und kommt ebenfalls aus der Region, wie **dennis-biomarkt.at** informiert.

Details	
Ort	Laimgrubengasse 10, 1060 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ots.at• www.dennis-biomarkt.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at