



Stellungnahme zur Zusammensetzung von Pestosaucen

Pestosaucen bereichern seit vielen Jahren den Markt für Nudelsoßen und sind fester Bestandteil der italienischen Küche. Als Convenience-Produkte sind Pestosaucen seit jeher in unterschiedlicher Zusammensetzung erhältlich. Eine gesetzlich festgelegte Rezeptur für Pestosauce existiert nicht; die Verkehrsauffassung zu Pesto wird allerdings im Dr. Oetker Lebensmittellexikon wie folgt beschrieben:

Pesto; ursprünglich italienische würzige Saucen mit z.T. pastenähnlicher Konsistenz aus zerriebenen oder zerstampften Zutaten (ital.: *pestare* = zerreiben bzw. zerstampfen). Bei dem bekanntesten P. handelt es sich um das Pesto Genovese, das **i.d.R.** aus Basilikum, Parmesan- **und/oder** Pecorino-Käse, Pinien- **oder** Cashewkernen, Knoblauch und Olivenöl hergestellt wird. Für P. können **auch andere Kräuter** wie z.B. Bärlauch, Oregano, Salbei, Thymian, Rosmarin und Zutaten wie **z.B.** Tomaten (*Pesto rosso*), gemahlene Chilischoten, pürierte Oliven, gemahlene Wal- und Haselnüsse, Mandeln, Sesam oder Pistazien verwendet werden. P. lassen sich vielfältig zum Würzen und als Beilage z.B. zu Teigwaren benutzen.

Die Definition zeigt, dass bei der Herstellung einer Pestosauce eine Vielzahl unterschiedlicher Zutaten zum Einsatz kommen können. Anhand des Zutatenverzeichnisses kann der Verbraucher die Zusammensetzung unterschiedlicher Pestosaucen miteinander vergleichen und anhand der Quid-Angabe, die bei Pestosaucen in der Regel zum Basilikum, Käse, Nuss- und Ölanteil gemacht werden, eine gut informierte Wahl treffen.

Reuterstraße 151
D-53113 Bonn
T +49 (0)228 21 20 17
F +49 (0)228 22 94 60
info@kulinaria.org
www.kulinaria.org

Büro Brüssel
CULINARIA EUROPE
Avenue des Arts, 46
B-1000 Bruxelles
www.culinaria-europe.eu

**Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.
Bonn, im April 2014**