

VERKOSTET PASTA-SAUCE

FLEISCH TOMATEN

Manchmal muss die italienische Lebensart aus dem Glas kommen. Welche Fertigsaucen kulinarisch punkten, wollte die WIENER-Jury ganz genau wissen

Text: Roland Graf / Fotos: Franziska Liepe



Etappen. Einen Vormittag lang Pasta schlemmen, klingt nach mächtig viel Spaß, in Wahrheit zog sich die Sache mit den Nudeln eher wie ein Strudelteig. Denn um die Fertigsaucen entsprechend kritisch zu prüfen, wurden zunächst zwei halbwegs vergleichbare Kategorien erstellt. Tomatensaucen und Fleischsugi wurden aber nicht nur mit den „Testnudeln“ verkostet, sondern auch pur. Fremdgerüche, aber auch die Konsistenz ergab die erste Probe, danach wurden die Penne der Familienmanufaktur Martelli aus Lari/Toskana als Testunterlage gereicht. „Buongustaio“, der Italien-Spezialist in der Wiener Singerstraße, fungierte als genialer Partner für dieses trickreiche Setup. Michaela Pop und Lorenz Schrei verzichteten auf ihren freien Tag und hantierten mit Löffel, Stövchen und Pastageschirr. Die ersten Testergebnisse ernüchterten. „Das ist ja Hallstädter Sugo“, entfuhr es Martin Martschnig anlässlich einer mehr als salzigen Probe.



CHRISTIAN BAUER

Italien-Kenner und Vermittler von Lebensmitteln zwischen beiden Ländern. weinundkultur.eu

MICHAELA POP

Gastgeberin und Expertin für italien. Lebensmittel, Chefin von „Buongustaio“ Wien buongustaio.at

„Con Gusto intenso di Maggi“, formulierte es Hausherrin Michaela Pop angesichts einer anderen Probe, die offensichtlich zu viel Glutamat abgeben hatte.

MARTIN MARTSCHNIG

Nichts Italienisches ist dem eloquenten Gründer von italissimo.at fremd. italissimo.at

LORENZ SCHREI

Der stv. Leiter von „Buongustaio“ sorgt für faire Bedingungen beim Kosten. buongustaio.at

ROLAND GRAF

WIENER-Autor, Kostleiter, organisierte die Sugi und erstellte die Abfolge.

Bitter wie Basilikum

„Das ist halt sehr für den österreichischen Gaumen“, wurde eine kräutrige Melange, aus der Oregano herausstach, von den Italien-Experten abgefer-

tigt. Denn bei den Tomatensaucen waren im Vorfeld auch solche Proben eingekauft worden, die mit anderen Aromen spielen (Ausnahme: die chilischarfen „Arabbiatas“). Einziges Kriterium war der vorherrschende Tomatengeschmack. Doch nicht alle natürlichen Zutaten konnten in beiden Durchgängen überzeugen. Große Basilikum-

Blätter sorgten für eine bittere Note im Pur-Test, an der Pasta hingegen wurde ein relativ langweiliger Begleiter daraus. Überhaupt gewannen nicht alle Proben mit den Teigwaren.

Relativ auffällig war etwa, dass Gemüse nicht immer den Geschmack verbessern muss. „Suppengeruch wie bei uns im Internat“, lautete einer der Kommentare angesichts einer Überdosis Sellerie und Karotten im Tomaten-Sugo. „Da ist nur der Name falsch, ‚Gemüse‘ müsste draufstehen statt ‚Tomate‘“, analysierte Michaela Pop. Wobei hingegen jene anfangs mit Skepsis betrachteten natürlichen Zusätze wie Knoblauch oder gar Trüffel ▶



KONZENTRIERT
Bei Italien-Spezialist „Buongustaio“ wurden 26 italienische Saucen von der Jury verkostet – eine fordernde Angelegenheit



SUGO-SIEGER
ITALIENS
TOP-SAUCEN

sich als perfekt dosierte Begleiter erwiesen. Denn ärger als Themenverfehlungen sind nur noch fade Tomatensaucen. „Ist die überhaupt schon fertig oder muss ich das abschmecken“, fragte etwa Lorenz Schrei ratlos angesichts einer stückigen Tomaten-Sauce, die so gar nicht schmecken wollte. Ein anderes Problem adressierte „italissimo“-Gründer Martin Martschnig, der bei einem allzu intensiv geschmacksverstärkten Produkt lapidar meinte: „Die nehmen Fleisch-Tomaten dort wohl wörtlich.“ Wobei die Tomatensorten, etwa die im Mezzogiorno so beliebte Piennolo, auch nicht immer punktet. Die Sauce aus der hartschaligen Sorte fiel im Klassement weit zurück.

Erinnerungen an Ketchup

Die Süße stellte ein weiteres K.O.-Kriterium dar, weshalb viele es nicht in die zweite Runde schafften. „Das erinnert mich irgendwie an Ketchup“, konnte sich Christian Bauer nicht für die gar nicht so seltenen süßlichen Pomodoro-Saucen erwärmen. Er hatte auch die aktuellen Zahlen aus Italien mit, die eine eindeutige Sprache sprechen: 75 % des Marktes wird von vier Produkten dominiert. Rund ein Kilo pro Kopf isst der Italiener von den „sug(h)hi pronti“, den Fertigsaucen.

TOMATE & CO.

01 LA NOVELLA „SUGO AL TARTUFO“ (85,5/100 PUNKTEN)

Anfangs waren wir unsicher, ob das Trüffel-Tomatengemisch in die Pomodoro-Serie passt. Doch das Ergebnis in beiden Durchgängen, pur und „auf der Nudel verkostet“ (© Martin Martschnig) brachte den Sieg für das pfefferwürzige, schön balancierte Sugo aus Grosetto.
Preis: 4,60 Euro (280 Gramm), www.rossobianco.eu

02 LA NOVELLA „SUGO ALL'AGLIONE“ (84 PUNKTE)

Hier zeigte sich die Weisheit der Jury: Was anfangs pur noch deutlich „knofelig“, wenn auch nie zu viel, daher kam, blühte auf den Martelli-Penne förmlich auf: Schöne Würze, dabei immer stückige Tomaten zu spüren und eine Konsistenz, die nur knapp auf Siegerplatz zwei führte.
Preis: 4,30 Euro (280 Gramm), www.rossobianco.eu

BOLOGNESE

01 RIOLFI „RAGU ALLA BOLOGNESE“ (91,5 PUNKTE)

Praktisch ein Konzentrat von fleischigen Aromen ist der Sieger im WIENER-Test. Schon allein optisch überzeugte das saftig-dunkle Sugo, das wie hausgemacht wirkt. Ein deutlicher Sieg, der auch die Kompetenz des Piemonts unterstreicht, aus dem alle drei ersten Plätze stammten.
Preis: 7,80 Euro (280 Gramm), www.buongustaio.at

02 RIOLFI „SUGO ALLA RAGU“ (90 PUNKTE)

Auch der zweite Sieger der Kategorie Fleisch kommt aus dem Piemont, beim zweiten Riolfi-Sugo waren sich die Tester ebenfalls einig: Das hat echt Klasse. Etwas salziger als sein „Bruder“ oben, aber mit deutlichem Geschmack nach Rotwein und Fleisch, „Tafelspitz-Note“.
Preis: 5,80 Euro (180 Gramm), www.buongustaio.at

Dass der Schnitt doch so niedrig ausfällt, liegt am dramatischen Nord-Süd-Gefälle. Der oft als arm apostrophierte Süden kann sich nicht für die Supermarktsaucen erwärmen. Im Mezzogiorno kocht noch die Mama – und zwar mit frischen Tomaten.

Immerhin landete das beste „industrielle“ Produkt, Barillas „Pomodorini“ (u. a. Merkur), auf dem vierten Platz, zwischen dem Sugo alla Ligure von „Riolfi“ (bei Buongustaio) und dem auf Platz fünf zu findenden Salsa Pronta von „La Selva“ (u. a. bei Staudigl und Meinl). „Fruchtig, im Geruch recht typisch, nur zarter Gemüsesuppen-Ton“, lobten die fünf Verkoster.

Fleischmacht Piemonte

Bei der zweiten Kategorie, der mit zehn Proben bestückten Kategorie „Bolognese“, waren die Sieger oft schon optisch klar. Und, man kann es vorwegnehmen, das Piemont hat seine Kompetenz bei Fleischsaucen gewaltig untermauert. Wobei die Jury eine klare Präferenz für balancierte Saucen hatte. Die mit Kräutern aufmunitionierte beliebteste Bolognese aus dem Glas (laut Nielsens Kaufdaten) in Österreich etwa kam nur knapp in die Top Five. Hersteller „Felix“ war auch mit einer veganen Variante vertreten, diese allerdings konnte die Tester nicht überzeugen.

WIE SCHMECKT DAS DENN? CON GUSTO INTENSO DI MAGGI!
MICHAELA POP

Über den gewissen „Tafelspitz“-Ton in manchen Kostproben wurde zwar mitunter gewitzelt am Tisch, doch gerade die Fleischnote unterschied die Sieger von den abgeschlagenen Kollegen. Selbst das ohne Tomaten hergestellte „Ragu Bianco“ von Il Mongetto – bei Genuss-Greissler Herwig Ertl (www.herwig-ertl.at) zu beziehen – holte trotz dieses „Mangels“ Platz drei. Die-

sen teilt sich das Piemonteser Sugo mit dem „Ragu Piemontese“ des Trüffelspezialisten Tartuflanghe. Die ersten vier Fleischsaucen stammen bei allen aromatischen Unterschieden somit aus einer Region. Entsprechend klar war also, mit welchem Wein die WIENER-Rangliste besiegelt wurde – ein Barolo musste es sein. Und dann gleich anschließend ein Bett. ◀



ES GIBT IM LEBEN GENUG, DAS NICHT PASST.
JOBS, DIE PASSEN.
24 Stunden online und jeden Samstag in der Zeitung.

