



FACHBEITRAG

Stefanie Burmeister

Konservierungstechnikerin
Expertin für nicht-industrielle
Lebensmittelkonservierung

WARUM WIRD MEIN PESTO SCHLECHT

Das Pesto und sein Eigenleben

Kennt Ihr das? Ihr habt ein tolles Pesto-Rezept.

Frische Zutaten, es schmeckt großartig, sieht völlig unauffällig aus – und aus unerklärlichen Gründen dauert es nur wenige Stunden bis Tage, dann fängt es an zu leben.

Es gärt, kriecht aus dem Glas und/oder schimmelt.

Und das, obwohl sauber gearbeitet wurde. Die Zutaten waren einwandfrei, es ist eine extra dicke Schicht Öl obenauf – und im Kühlschrank stand es auch.

Ihr seid nicht allein.

Fragen zur Haltbarkeit von Pesto erreichen mich sehr häufig. Und glücklicherweise gibt es darauf Antworten.

Die vier Hauptursachen, warum Pesto schlecht wird

1. Zu viel Feuchtigkeit

Frische Kräuter und Gemüse bestehen zu einem großen Teil aus Wasser.

Wenn sie nach dem Waschen nicht vollständig getrocknet werden, bleibt freies Wasser im Produkt. Und Wasser ist Lebensraum.

So wird es häufig gemacht:

Die Kräuter werden gewaschen, wenn es gut läuft, werden sie geschleudert (manche sparen sich diesen Schritt auch) und dann direkt verarbeitet.

Das reicht nicht.

Meine Empfehlung aus der Praxis:

- Kräuter gründlich waschen
- intensiv schleudern
- anschließend mehrere Stunden luftig trocknen
- erst verarbeiten, wenn sie leicht schlaff wirken

Ja, das dauert etwas länger. Aber diese Geduld entscheidet über Haltbarkeit.

2. Fehlende Homogenität

Ein häufiger Denkfehler ist: „Das Öl konserviert doch.“ Nein – es konserviert nur dort, wo es wirklich anliegt.

Gibt es grobe Knoblauchstücke oder Nusspartikel, die nicht vollständig vom Öl umschlossen sind, entstehen kleine Feuchtzonen. Und genau dort beginnt später die Gärung.

Darauf sollten Sie achten:

- Zutaten ausreichend fein verarbeiten
- Salz, Öl und Kräuter gleichzeitig mischen
- nicht zuerst salzen und stehen lassen (führt zu wässrigen Inseln)

Es dürfen keine „Inseln“ aus trockenem oder zu feuchtem Material im Glas entstehen.

Technologisch gilt: Homogenität ist Sicherheit.

3. Das Unterschätzen keimreicher Zutaten

Die folgenden Zutaten sind bei normaler Verarbeitung überhaupt kein Problem - aber in der Lebensmittelkonservierung sind sie mittelschwere Katastrophen.

Knoblauch

In meiner Beratung ist der häufigste Übeltäter tatsächlich der Knoblauch. Warum?

- Er wächst bodennah und ist von Natur aus höher mit Bakterien, Hefen und Sporen belastet.
- Knoblauch enthält viele leicht verfügbare Nährstoffe: freie Zucker, Aminosäuren, Schwefelverbindungen und Enzyme. Beim Zerkleinern werden die Zellstrukturen aufgebrochen – die Nährstoffe stehen sofort zur Verfügung.
- Wird Knoblauch nur grob verarbeitet, kann das Öl die Stücke nicht vollständig umschließen. Es entstehen feuchte Mikrobereiche mit hoher Nährstoffdichte.
- Knoblauch enthält aktive Enzyme (z. B. Alliinase), die beim Zerkleinern reagieren. Dabei entstehen reaktive Schwefelverbindungen, die das Milieu im Produkt verändern – manche Mikroorganismen werden gehemmt, andere können sich durchsetzen.

Interessanterweise sind es in der Praxis häufig Hefen, die hier „gewinnen“. Sie finden in dieser Kombination aus Feuchtigkeit und frei verfügbaren Nährstoffen sehr gute Wachstumsbedingungen – und genau daraus entsteht die bekannte explosive Mischung.

Meine Empfehlung

1. Den Knoblauch vor Verwendung in etwas Öl kurz anrösten. Die Hitze reduziert die Keimzahl deutlich und inaktiviert die Enzyme.
2. Den Knoblauch sehr fein zerkleinern, damit er vollständig vom Öl umschlossen wird.

Die Zwiebel ist übrigens nicht minder problematisch – sie verhält sich technologisch nahezu identisch.

Nüsse

Nüsse sind naturbelassene Rohstoffe und mikrobiologisch nicht steril.

Roh eingesetzt bringen sie Hefen und Schimmelsporen ins Produkt. Durch das Zerkleinern entsteht zusätzliche Oberfläche.

Meine Empfehlung

Nüsse grundsätzlich anrösten – das reduziert die Keimbelastung deutlich.

Käse – das Eiweiß-Thema

Käse ist ein fermentiertes Produkt und bringt Eiweiß, Peptide und freie Aminosäuren ins System – also hochwertige Nährstoffe.

In Kombination mit Restfeuchte wird das Eiweiß für Mikroorganismen gut nutzbar.

Meine Empfehlung

Käse sehr fein zerkleinern und vollständig homogen einarbeiten.

4. Luftkontakt im Glas

Viele Probleme entstehen nicht im Inneren, sondern am Rand.

- Pesto-Reste im Gewindebereich
- Luftblasen im Produkt
- zu großer Kopfraum
- fehlende oder zu dünne Ölschicht

Öl ist hier keine Geschmacksfrage, sondern Barriere.

Das würde ich empfehlen:

- Glas möglichst voll befüllen
- Rand absolut sauber
- sichtbare, geschlossene Ölschicht obenauf
- kleinere Gläser

Weiteres zur Haltbarkeit

Kühlung ist Pflicht

Pesto ist kein klassisch haltbar gemachtes Produkt. Es wird in der Regel weder stark erhitzt noch ausreichend angesäuert. Damit bleibt es mikrobiologisch aktiv.

Das bedeutet:

Kühlung ist keine Empfehlung – sie ist Voraussetzung.

Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefen, Bakterien und Schimmel deutlich – sie ist daher eine zentrale Voraussetzung für Stabilität.

Für den gewerblichen Bereich bedeutet das:

- durchgehende Kühlkette
- Lagertemperatur möglichst unter 7 °C
- keine längeren Standzeiten außerhalb der Kühlung
- keine Unterbrechung im Verkauf

Kühlung ersetzt keine saubere Rezeptur – aber ohne Kühlung wird auch eine gute Rezeptur instabil.

Vakuum ist sinnvoll

Vakuumieren klingt für manche nach industrieller Technik – ist aber einfacher umsetzbar, als viele denken. Auch kleinere Mengen lassen sich mit überschaubarem Aufwand unter Unterdruck setzen.

Dazu stellt man die verschlossenen Gläser in ein größeres Vakuumgefäß und erzeugt dort Unterdruck, siehe Video: [Vakuumieren im Glas](#).

Das zusätzliche Vakuum reduziert den Sauerstoff im Kopfraum. Damit wird das Wachstum aerober Mikroorganismen – insbesondere Schimmel – deutlich erschwert.

Wichtig ist dabei:

- Die Gläser höchstens bis etwa 1 cm unter den Rand befüllen.
- Andernfalls kann das Öl bei Unterdruck durch die Dichtung gedrückt werden.

Das Vakuumieren ersetzt keine saubere Rezeptur oder Kühlung, es ist aber eine sinnvolle zusätzliche Barriere.

Dies versteht sich von selbst: Sauberkeit

Sauberes Arbeiten ist keine Nebensache.

Im gewerblichen Bereich bedeutet das:

- saubere Arbeitsgeräte
- saubere Gläser – und sie müssen vor dem Befüllen **immer** ausgespült werden
- keine Produktreste im Gewindebereich

Hier empfehle ich übrigens auch gern, den Kunden freundlich davon abzuraten mit schmutzigen Löffeln in das Glas zu gehen, die Ölschicht immer wieder aufzufüllen und das Glas nach Verwendung gleich wieder in den Kühlschrank zu stellen.

Die richtige Glaswahl

Die mit Abstand beliebteste Glasserie für Pesto ist Sturzglasserie mit einer TO 66 Mündung



v. l. n. r.: Sturzglas 65 ml, Sturzglas 125 ml, Sturzglas 167 ml, Sturzglas 230 ml hoch

Eine größere Füllmenge als 200 ml Nennvolumen würde ich nicht empfehlen.

Schlanke, höhere Sturzgläser sind zudem vorteilhaft, weil der Kopfraum kleiner ist. Deshalb habe ich die **Ingenio**-Gläser entwickelt:



v. l. n. r.: Ingenio 72 ml, Ingenio 174 ml

Unsere Kunden lieben sie: Sie haben alle Vorteile von Sturzgläsern, nehmen aber weniger Platz im Regal ein, sehen edel aus und minimieren den problematischen Luftraum bei Pesto. Und der Inhalt lässt sich charmant mit einem Latte-Macchiato-Löffel entnehmen. Die größere Variante hat das Pesto-übliche Nennvolumen von 150 ml.

Dazu gibt es das „perfekte Mini“: Ingenio 72 ml mit einem Nennvolumen von 50 ml. Gleicher Durchmesser, gleiche Linie – ideal für Proben.

Für mich ist dieses Glas ein kleiner Hidden Champion – gerade bei Pesto!

Fazit

Wird das Pesto schlecht, liegt es selten am Rezept – sondern fast immer am Herstellungsprozess.

Restfeuchte, grobe Zerkleinerung, roher Knoblauch, Luft im Glas, fehlende Kühlung – es sind oft kleine Dinge mit großer Wirkung.

Ich wünsche Euch viel Erfolg mit leckeren Pestos und zufriedenen Kunden!

Eure



Konservierungstechnikerin

Expertin für nicht-industrielle Lebensmittelkonservierung

© Stefanie Burmeister

Erstveröffentlichung: 27. Februar 2026, glaeserundflaschen.de

2. Version: 20. März 2026

Der Text darf unverändert weitergegeben werden, sofern die Urheberin Stefanie Burmeister genannt wird.