

# Test-Kurzbeschreibung: Pizzas

## Die Idee und die Fragestellung

Zwei meiner Gruppenmitglieder sind Italiener. Sie hatten die Idee, dass wir Tiefkühlpizzas testen könnten und alle waren dann dafür. Wir wollten wissen, ob die Mozzarella-Pizzas schmackhaft und gut sind.

## Wir haben 4 Pizzas getestet:

- Alberto Steinofen Mozzarella
- Ristorante Mozzarella
- Mama Pasta Mozzarella
- Original Wagner Mozzarella

## Untersuchungsmethode

Das waren unsere Testkriterien:

- **Aussehen:** Sieht der Pizza-Belag gut aus? Blickprobe.
- **Geruch:** Ist der Geruch angenehm? Blindgeruchsprobe.
- **Geschmack:** Schmeckt die Pizza? Blindverkostung.
- **Teigkonsistenz:** Reißt die Pizza sofort, wenn man sie nimmt?
- **Menge der Zutaten auf dem Belag:** Ist der Belag zuviel oder zu wenig?

## Testergebnis

Alle Mozzarella-Pizzas waren insgesamt in Ordnung. Dennoch war die Qualität der Pizzas Alberto und Mama Pasta nicht ganz überzeugend. Wir fanden vor allem, dass die Mama Pasta und die Alberto Steinofen aufgrund der nicht so guten Teigkonsistenz und des mittleren Geschmacks am schlechtesten waren.

Unser Testsieger ist die Pizza Original Wagner. Nur die Menge der Zutaten auf dem Belag war etwas zuviel – sonst waren die getesteten Kriterien sehr gut. Der Durchschnittlich war bei der Note 1,3.



# Testergebnisse Pizzas

	Alberto Steinofen Mozzarella	Ristorante Mozzarella	Mama Pasta Mozzarella	Original Wagner
				
Preis in € pro Stück	2.49 Euro	2.49 Euro	2.49 Euro	2.49 Euro
Gesamtes Testurteil	Befriedigend (2,5)	Gut (1,5)	Befriedigend (2,5)	Sehr gut (1,3)
Kommentar	Die Pizza war gut, aber die Teigkonsistenz war aus unserer Sicht nur mittelmäßig.	Die Pizza Ristorante war im Durchschnitt ganz gut, nur die Menge der Zutaten war zuviel.	Mama Pasta Mozzarella war in Ordnung, aber das Aussehens der Pizza war nur ausreichend.	Die Testkriterien der Pizza waren insgesamt am besten, nur der Belag der Zutaten war etwas zuviel.
Aussehen	Gut	Sehr gut	Ausreichend	Sehr gut
Geruch	Sehr gut	Sehr gut	Sehr gut	Gut
Geschmack	Befriedigend	Gut	Befriedigend	Sehr gut
Teigkonsistenz	Befriedigend	Gut	Gut	Sehr gut
Menge der Zutaten auf dem Belag	Mittel	Viel	Viel	Viel

