

# MERUM

CHF 13.-/EURO 9.-

DOSSIER

# OLIVENÖL

EIN MERUM-SONDERHEFT

# Olivenöl: In aller Munde...

Seit geraumer Zeit setzt sich Merum intensiv mit dem Thema Olivenöl auseinander. Seit der Erstausgabe unserer Zeitschrift im Jahr 1994 veröffentlichten wir Beiträge zum Olivenöl, berichten über Aktuelles, befördern skandalöse Vorkommnisse ans Tageslicht und kritisieren gesetzlichen Missstand. Im vergangenen Jahr erschienen in Merum mehrere große Hintergrundartikel zu vielen wichtigen Olivenöl-Aspekten. Die Recherchen dafür waren außerordentlich aufwendig und minutiös.

Olivenöl ist in aller Munde: Ernährungswissenschaftler sprechen von ihm, Ärzte, Küchenchefs, Gourmets und Händler, von Interesse ist das Öl aber auch für die Lebensmittelindustrie, für Discounter und leider auch für Fälscher und ihre Gegenspieler, die Kontrolleure.

Wer dahinter kommen will, wie die Konsumenten und die Qualitätsproduzenten mit dem multinationalen Extravergine-Trick – dank passiver Unterstützung des Gesetzgebers – über den Tisch gezogen werden, wie raffiniert die Betrüger geworden sind, wie die neuen Vorschriften lauten und wofür Extravergine alles gut ist, muss



das Wissen von oftmals wenig gesprächigen Experten anzapfen, sich mühevoll durch ständig ändernde Verordnungen und Gesetze sowie durch Statistiken und Fachstudien durchhackern.

Bei den Arbeiten kam derart viel Material zusammen, dass wir den Olivenölbericht, statt ihn wie geplant in einem Merum-Heft publizieren zu können, auf fünf Ausgaben verteilen mussten.

Unsere Sammlung an Informationen zum Olivenöl ist von ihrem Umfang, ihrer Vielfalt und ihrer Aktualität her zumindest für den deutschsprachigen Raum sicher einzigartig. Wir haben daher beschlossen – nicht zuletzt auf Wunsch vieler Leser –, die Texte zu aktualisieren, zu überarbeiten und sie im vorliegenden Dossier zusammenzufassen.

Die Merum-Redaktion wagt diesen Versuch, wenn ihr auch bewusst ist, dass die vorliegende Arbeit lediglich ein Teilwerk sein kann, zu verstehen als Baustein

für eine kritische Berichterstattung zum Olivenöl, wie sie für Wein schon seit gut zwei Jahrzehnten selbstverständlich ist.

Die Merum-Redaktion



**Das «Dossier Olivenöl» ist ein Sonderheft von Merum, dem Insidermagazin zum italienischen Wein.**

**Merumpress AG**  
Verlag und Agentur für italienische Lebensfreuden  
Thiersteinallee 17, Postfach, CH-4018 Basel

**Herausgeber:** Paul Känel

**Neue Projekte:** Susanne Borer

**Geschäftsführung:** Jean-Pierre Rittler

**Lesermarkt:**

Trudi Brühlhart, Südbahnhofstrasse 10, CH-3007 Bern  
Tel. +41 (0) 31 371 85 25  
Fax +41 (0) 31 371 85 24  
E-Mail: truditruelhart@bluewin.ch

**Redaktion:**

Andreas März (am), Chefredakteur,

E-Mail: am.merum@tin.it

Jean-Pierre Rittler (jpr), E-Mail: jpr.merum@tin.it

Christina Dubbers (du), E-Mail: cdubber@tin.it

Redaktion MERUM, Via Greppiano 31,

I-51035 Lamporecchio (PT), Fax +39 0573 82681

E-Mail: redazione.merum@tin.it

Nachdrucke, auch auszugsweise, sind mit Quellenangabe durchaus erwünscht. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos, Zeichnungen usw. übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

**Anzeigen D/A/CH/Südtirol:**

Medien & Kommunikation

Dieter Kapitz

Luise-Kiesselbach-Platz 34, D-81377 München

Tel. +49 089 793 60 131, Fax +49 089 793 60 132

E-Mail: medien.kommunikation@arcor.de

**Anzeigen Italien:**

Alessandra Destefanis, Blulab (sandra@blulab.net),

Via Gioberti 16, I-12051 Alba (CN),

Tel. +39 0173 364612, Fax +39 0173 364943

**Abonnemente/abbonamenti Merum:**

EDP-Services AG, Ruth Di Carlo

Ebenaustr. 10, CH-6048 Horw

Tel. +41 (0)41 349 17 68 (deutsch/italiano)

Fax +41 (0)41 349 17 18

E-Mail: merum@edp.ch

**Vertrieb Deutschland und Österreich:**

Export & Distribution Services AG

Bergstr. 58, CH-8706 Meilen

Tel.: +41 1 925 20 00, Fax +41 1 923 24 08

**Druck:** Grafiche Gardenia S.R.L., Lastra a Signa (FI)



<b>Titelbild von Bernd Kaute</b>	
<b>Einleitung</b>	<b>3</b>
<b>Impressum</b>	<b>3</b>
<b>Darum Merum</b>	<b>6</b>

#### Die Produktion: Wie aus Oliven Öl wird

<i>Kunstvoller Akt wider die Natur: Der Baumschnitt</i>	<b>8</b>
<i>Feinde der Olive und chemischer Kahlschlag</i>	<b>10</b>
<i>Olivenblüte: Der schönste Moment des Jahres</i>	<b>11</b>
<i>Was fördert Qualität, was mindert sie?</i>	<b>11</b>
<i>Grüne Oliven, schwarze Oliven</i>	<b>12</b>
<i>Ernte: Keine Oliven vom Boden!</i>	<b>14</b>
<i>EU: Die Subventionen für Olivenöl</i>	<b>14</b>
<i>Aus Oliven wird Öl</i>	<b>15</b>
<i>Kalt- oder heißgepresst?</i>	<b>16</b>
<i>Öl aus entsteintem Oliven</i>	<b>16</b>
<i>Ölsklaven und Ölscheiche</i>	<b>16</b>
<i>Recycling-Öle aus den Pressrückständen</i>	<b>17</b>
<i>Die Aufbewahrung von Öl</i>	<b>17</b>

#### Das Informationsdebakel: «Jeder sagt was anderes...»

<i>Verunsicherter Verbraucher</i>	<b>18</b>
<i>Infomüll...</i>	<b>18</b>
<i>Presseberichte zum Olivenöl: oft ärgerlich</i>	<b>20</b>
<i>Unbeholfene Kritikversuche</i>	<b>20</b>
<i>Stiftung Warentest prämiert Extravergine (das keines ist)</i>	<b>21</b>
<i>Wie schmeckt ein Ein-Euro-Neunundneunzig-Öl?</i>	<b>21</b>
<i>Testsieger-Öl von Lidl: Ein Schwindel</i>	<b>21</b>
<i>Suspekter Preis: Wo bleiben die Kontrollen?</i>	<b>21</b>
<i>Zahlen</i>	
<i>Olivenölexport/Olivenölexport</i>	<b>22</b>
<i>Olivenölproduktion ital. Regionen</i>	<b>22</b>
<i>Etiketten: Skurrile Sammlung leerer Worte</i>	<b>23</b>

#### Qualität ist... Reintönigkeit und Ursprungstypizität

<i>Olivenöl muss leuchten!</i>	<b>24</b>
<i>«Ein Top-Olivenöl: Es riecht und schmeckt nach nichts!»</i>	<b>26</b>
<i>Trübes Öl</i>	<b>26</b>
<i>Beispiele von DOP-Disziplinaren</i>	<b>27</b>

<i>Wann ist ein Öl Extravergine?</i>	<b>27</b>
<i>Wie man gutes Olivenöl kauft</i>	<b>28</b>
<i>Typizität = Synonym für Qualität</i>	<b>28</b>
<i>Qualitätsgarantie: Die eigene Verkostung</i>	<b>29</b>
<i>Mangelware Herkunftstypizität</i>	<b>31</b>
<i>Mangelware Reintönigkeit</i>	<b>32</b>
<i>Sicherer Wert: DOP-Olivenöle</i>	<b>32</b>
<i>Interview mit einer Analytikerin</i>	<b>33</b>
<i>Der offizielle Paneltest</i>	<b>34</b>
<i>Zuverlässigkeit der Panel-Noten</i>	<b>34</b>
<i>Die Fachausdrücke des Paneltests</i>	<b>35</b>
<i>Die Rolle der Farbe</i>	<b>35</b>
<i>Italiens Olivenregionen</i>	<b>36</b>

#### Achtung Täuschung: «Extra» ist das Geschäft immer, nicht aber das Öl

<i>Eigentlich wäre Extravergine eine rare Delikatesse</i>	<b>40</b>
<i>Vom Gesetz verordnetes Mittelmaß</i>	<b>40</b>
<i>Wie kommerzielle Interessen die Qualität aus dem Gesetz verdrängen</i>	<b>41</b>
<i>Die Güteklassen des Olivenöls</i>	<b>42</b>
<i>Olivenölwirtschaft in Zahlen</i>	<b>43</b>
<i>Olio di Oliva Extra Vergine: Italienisch?</i>	<b>44</b>
<i>Die neuen Vorschriften: Klassifizierung und Etikettierung</i>	<b>46</b>
<i>Neue Panel-Regeln</i>	<b>46</b>
<i>Die neuen Vermarktungsvorschriften:</i>	
<i>«Kaltgepresst»</i>	<b>47</b>
<i>Offenverkauf</i>	<b>47</b>
<i>Säuregehalt</i>	<b>47</b>
<i>Zusätzliches Etikettenschwafel</i>	<b>47</b>
<i>Herkunft («Italienisches Olivenöl»)</i>	<b>47</b>

#### Fälschung und Kontrolle: Olivenöl im Labor

<i>Falsche und gepanschte Extravergine</i>	<b>48</b>
<i>Schutz des Verbrauchers (... nicht zuletzt vor sich selbst)</i>	<b>50</b>
<i>Wie die Kontrolleure überlistet werden</i>	<b>50</b>
<i>Panschen mit Rapsöl und Sonnenblumenöl</i>	<b>51</b>
<i>Panschen mit raffiniertem Lampantöl</i>	<b>51</b>
<i>Panschen mit Tresteröl</i>	<b>52</b>
<i>Gesetze behindern Kontrolle</i>	<b>52</b>
<i>Betrug und Fälschung</i>	<b>53</b>
<i>Echte Papiere für falsche Öle</i>	<b>53</b>
<i>Wie günstiges «Extravergine» entsteht</i>	<b>54</b>

<i>Lampantöl wird zu Extravergine</i>	<b>55</b>
<i>Interview mit einem Kontrolleur</i>	<b>56</b>

#### Gesundheit: Naturheilmittel Olivenöl

<i>Fett braucht der Mensch</i>	<b>58</b>
<i>Ölsäure: Waffe gegen Herzkrankheiten</i>	<b>58</b>
<i>Fettsäuren verschiedener Lebensmittel</i>	<b>60</b>
<i>Fett ist...</i>	<b>60</b>
<i>Erhitzbarkeit von Speiseölen</i>	<b>61</b>
<i>Cholesterin-Lieferanten</i>	<b>61</b>
<i>Krebs: Nicht Fett, falsches Fett ist schädlich</i>	<b>61</b>
<i>Trans-Fettsäuren: Gefahr von Fast- und Convenience-Food</i>	<b>62</b>
<i>Die nicht-fetten Stoffe im Olivenöl:</i>	
<i>Vitamine und Antioxidantien</i>	<b>63</b>
<i>Tocopherol (Vitamin E)</i>	<b>63</b>
<i>Phenolische Verbindungen</i>	<b>63</b>
<i>Geschmacksstoffe</i>	<b>64</b>
<i>Kohlenwasserstoffe</i>	<b>64</b>
<i>Sterine</i>	<b>64</b>
<i>Olivenöl – Balsam für die Haut</i>	<b>65</b>
<i>Mittelmeerdiät – Das Gegenteil von Convenience-Food</i>	<b>66</b>
<i>Gute Extravergine sind gesünder als billige</i>	<b>67</b>
<i>Wundermittel Olivenöl</i>	<b>67</b>

## Dank!

Ohne die freundliche und kompetente Unterstützung von Dr. Konrad Grob (Kantonales Labor Zürich), Dr. Luigi Caricato (Olivenölspezialist, Buchautor und Journalist), Dr.ssa Marzia Migliorini (Laboratorium der Handelskammer Florenz), Dr. Marco Mugelli (Olivenölexperte und Pannelleiter an der Handelskammer Florenz), Dr. Massimo Pasquini (Handelskammer Florenz), Dr. Flavio Zaramella (Mastri Oleari, Mailand) und <http://europa.eu.int/comm/agriculture/prom/olive/medinfo/de/index.htm> wäre diese Publikation nicht möglich gewesen.

# Darum Merum.

## WAS IST MERUM?

Merum, das Insidermagazin zum italienischen Wein, ist das **einzig** deutschsprachige Medium, das ausschließlich italienische Weine zum Thema hat und von privaten sowie öffentlichen Interessengruppen absolut **unabhängig** ist.

## WER VERLEGT MERUM?

Der Sitz des Verlages, die Merumpress AG, ist Basel. Die **Aktienmehrheit** der Merumpress AG ist in Händen von Mitarbeitern der **Redaktion**.

## WER MACHT MERUM?

Die Merum-Redakteure, Andreas März (leitend), Jean-Pierre Ritler und Christina Dubbers, leben und arbeiten in **Italien**. Sie werden unterstützt von einem losen Netz freier, kompetenter Mitarbeiter.

## WER LIEST MERUM?

Merum richtet sich an **Fachleute** aus Handel, Gastronomie und Kommunikation sowie an die große **Gemeinde der Liebhaber** Italiens und seiner Weine.

## WELCHEN MODEN FOLGT MERUM?

Merum setzt sich für den **authentischen** Wein ein: Appellations- und Sortencharakter sind für die Redaktion wichtiger als Modeströmungen.

## WELCHE WEINE MAG MERUM?

Merum prämiert Weine, deren Größe im **Weinberg entsteht**, nicht im Keller. Fette, aufgemotzte, für die Verkostung konzipierte, jedoch rasch satt machende Weine lehnt Merum ab.

## WIE ERNSTHAFT IST MERUM?

Absolute **Ernsthaftigkeit** bei Recherche, Verkostung und Berichterstattung. Absoluter **Genussanspruch** beim Weintrinken. Absolute **Ironie** als Waffe gegen den Bierernst, der das Thema Wein hier und dort austrocknet. Merum gehört zu jenen Stimmen, die behaupten, dass Wein ursprünglich nicht zum Verkosten, sondern zum Trinken erfunden wurde: Zur Erhärtung dieser These führte Merum den **JLF-Test** ein.

## WAS KOSTET MERUM?

Merum im Einzelhandel: EUR 9.–/CHF 13.–. Jahresabonnement (6 Ausgaben): EUR 50.–/CHF 72.–.

## WIE TRITT MERUM AUF?

Merum erscheint sechsmal jährlich und besteht aus **zwei** Teilen:

- **Hauptheft** mit aktuellen Kurzmeldungen, Kommentaren, Kolumnen, Interviews mit Meinungsmachern und Vertretern der Weinwirtschaft sowie grossen Reportagen über Weingebiete.
- **«Merum Selezione»**, ein jedem Merum-Heft beiliegender Separatdruck mit thematischen Verkostungen, Weinbewertungen, Degustationsnotizen und Informationen zu Wein und Produzent.

## WAS IST DIE MERUM-DEGUBOX?

Abonnenten haben die Möglichkeit, die begehrte, mengenmässig limitierte «Merum-Degubox» zu bestellen: Dieses **«Verkostungs-Set für zuhause»** mit den besten Weinen der Merum Selezione offeriert Merum seinen Abonnenten zum absoluten **Selbstkostenpreis**. (Das Einmalige daran ist, dass es tatsächlich um einen reinen Leserdienst, nicht um versteckten Weinhandel geht: Redaktion und Verlag verdienen keinen Cent an der Degubox!). Weitere Serviceleistungen für die Merum-Leser jeweils im Heft.

## Abonnieren Sie Merum für sich – oder als Geschenk

Ich bestelle ein Merum-Jahresabonnement zum Preis von CHF 72.–/EURO 50.–.

Vorrei sottoscrivere un abbonamento annuale a Merum, al prezzo di EURO 50.–/CHF 72.–.

Rechnungsadresse/Indirizzo fattura:	Lieferadresse (Geschenkabo)/Indirizzo consegna (abbonamento regalo):
Firma/Ditta	Firma/Ditta
Name/Cognome	Name/Cognome
Vorname/Nome	Vorname/Nome
Strasse/Via	Strasse/Via
PLZ, Ort/CAP, città	PLZ, Ort/CAP, città
Datum und Unterschrift/Data e Firma	

■ **Ausfüllen und senden an:** EDP-Services AG, Ruth Di Carlo, Ebenaustr. 10, CH-6048 Horw **oder faxen an:** +41 (0)41 349 17 18 **oder per E-Mail an:** merum@edp.ch **Bezugsbedingungen:** MERUM erscheint 6x pro Jahr. Diese Bestellung kann innerhalb von 10 Tagen formlos beim Verlag widerrufen werden. Obenstehende Abopreise beinhalten die MWST (Schweiz) und die Versandkosten.

■ **Compilare ed inviare a:** EDP-Services AG, Ruth Di Carlo, Ebenaustr. 10, CH-6048 Horw, **oppure via fax** al numero +41 (0)41 349 17 18, **oppure per posta elettronica a:** merum@edp.ch **Condizioni dell'abbonamento:** MERUM esce 6 volte all'anno. Entro 10 giorni l'ordine può essere disdetto senza nessuna formalità. I prezzi dell'abbonamento sopra riportati includono l'IVA (Svizzera) e le spese postali.

## Hier erhalten Sie Merum

### In Deutschland

#### Inoiteca

Il Calice GmbH  
Walter-Benjamin-Platz 4, 10629 Berlin

#### Enoteca

Ludwigskirchstr. 11, 10719 Berlin

#### Pinot Gris Weinhandel

Jacobsenweg 6–8, 22525 Hamburg

#### Petra Weltersbach

– **Italienische Spezialitäten**

Mittelweg 3a

24802 Emkendorf - Bokelholm

Tel. +49 (0)4330 530

Fax +49 (0)4330 1243

weltersbachs-weine@t-online.de

#### Vinum Weinhandel GmbH

Wachmannstr. 39, 28209 Bremen

#### LEGRO Weinhandlung

Frankenring 7

30855 Langenhagen Godshorn

Tel. +49 511 742085

Fax +49 511 742089

info@legro.de/www.legro.de

#### Viva L'Italia

Karmarschstr. 49, 30159 Hannover

#### Saitta Import GmbH

Italienische Spezialitäten

Barbarossaplatz 2, 40545 Düsseldorf

Tel. +49 211 55 27 11

Fax +49 211 58 88 89

#### Walter Deitermann GmbH

Hauptstr. 76, 49757 Werlte

Tel. +49 5951 840

Fax +49 5951 765

walter-deitermann@t-online.de

www.walterdeitermann.de

#### vini diretti!

Wendelinstr. 61, 50933 Köln

Tel. +49 - 221 - 9473375

Fax +49 - 221 - 9473374

#### Vinum et cetera

Thomas Klumpp

Dürenerstr. 6, 52249 Eschweiler

#### Wirtz'haus Weine

Inh. Dipl.-Kfm. Oliver Wirtz

Bonnerstrasse 24, 53773 Hennef-Sieg

Tel. 02242+7365

Fax 02242+901722

oliver.wirtz@langer-schluck.de

#### Toscana der Weinladen

Große Maingasse 6, 63500 Seligenstadt

Tel./Fax +49 6182 20210

#### Divino – feine Weine aus Italien

Am Bürgerhaus 6, 64625 Bensheim

#### Geck's Laden, Hr. Kai Geck

Mainzer Straße 23, 65239 Hochheim a. M.

Tel. +49 6146 835060

Fax +49 6146 835062

#### Fischer + Trezza, Import GmbH

Ulmerstr. 150, 70188 Stuttgart

Tel. +49 711 46 06 700

Fax +49 711 46 06 900

#### Ulrich Strien Weinimport

Nellingerstr. 2, 70619 Stuttgart

Tel. +49 711 4411081 + 82

Fax +49 711 444088

#### Vinothek «Ars Bibendi»

Astrid Schwarz

Blumenstrasse 41, 71332 Waiblingen

Tel. +49 7151 18972

Fax +49 7151 54038

#### Wein Forum GmbH

Durlacher Allee 47, 76131 Karlsruhe

#### GerVino - Ital.Weine und Buffetservice

Inh. Gerda Brunn

Belchenstr.14, 79639 Grenzach-Wyhlen

Tel. 07624 3590

Fax 07624 988357

www.gervino.de

#### Weinhaus Ruffini

Maja Portmann

Orffstr. 22–24, 80637 München

Tel. +49 89 16 11 60

Fax +49 89 16 67 20

Ruffini@t-online.de

#### Garibaldi

Schellingstr. 60, 80799 München

Tel. +49 89 272 09 06

Fax +49 89 272 58 43

#### Vinothek Bogenhausen

Gerda Morberg

Stuntzstr. 30, 81677 München

Tel./Fax +49 89 47 27 99

vinothek.bogenhausen@t-online.de

#### Italienische Vinothek

Damaschkestr. 11, 81825 München

Tel. +49 89 42 18 27

Fax +49 89 42 64 86

#### Josef Schöpf Weinimport

Daimlerstr. 22

85748 Garching bei München

Tel. +49 89 320 98 30

robert.schoepf@t-online.de

www.schoepf-weine.de

#### Vinothek Wein&Design

Martin Markart

Pfladergasse 3, 86150 Augsburg

Tel. +49 821 312791

Fax +49 821 312712

wein-u-design@t-online.de

#### Susanne's Vinoteca

Inh. M & P Handels GmbH

Illerstr. 1, 86399 Bobingen

Tel. +49 8234 96 33 45

Fax +49 8234 96 33 44

Im Stadmarkt, 86150 Augsburg

Tel. +49 821 31 21 25

Fax +49 821 31 21 32

info@susannes-vinoteca.de

www.susannes-vinoteca.de

#### Weingut

Peter Stengel

Bucher Str. 20, 90408 Nürnberg

#### Il Nuraghe GmbH

Happurger Str. 88, 90482 Nürnberg

Tel. 0911-9507938

Fax 0911-504560

info@ilnuraghe.com

#### Enoteca Italiana

Inh. Roland Brunner

Andreasstr. 10, 93059 Regensburg

Tel. +49 941 86507

Fax +49 941 897520

### In der Schweiz

#### W. Jäggi Buchhandlung

Freie Strasse 32, 4001 Basel

#### L'enoteca, Liechi Weine

Schneidergasse 10, 4003 Basel

Tel./Fax +41 (0)61 261 60 71

#### Der Teufelhof Basel

M. + D. Thommy-Kneschaurek

Leonhardsgraben 47, 4051 Basel

Tel. +41 (0)61 261 10 10

Fax +41 (0)61 261 10 04

#### einfachwein

Kurt Grüssli, Totentanz 5, 4001 Basel

Tel./Fax +41 (0)61 261 16 00

#### Veni Vino Vici

Weinimport + Vinothek

Alex & Dorothea Polasek-Ganzoni,

Hauptstr. 44, 5035 Unterenfelden

Tel. +41 (0)62 723 09 79

Fax +41 (0)62 723 09 06

#### Restaurant Vinothek Opus

Bahnhofstrasse 16, 6003 Luzern

#### Ristorante Enoteca uno e più

Beim Schappe Center, Schappeweg 3

6010 Kriens

#### Ristorante Vinoteca una storia

Stadstasse 42, 6204 Sempach-Stadt

#### Restaurant Vinothek Domus

Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug

#### Restaurant Kunsthaus

Heimplatz 1, 8001 Zürich

#### Sergio Archetti AG

Winterthurerstrasse 17, 8303 Bassersdorf

#### Stefan Hofer Weine/Spirituosen AG

Brandschenkestr. 150, 8002 Zürich

Tel. +41 (0)1 280 22 88

Fax +41 (0)1 280 22 89

hofer@swissonline.ch

www.hoferweine.ch

#### Weinladen La Bottiglia

Weinhandel-Weinimport

Bahnhofstrasse 11, 8353 Elgg

info@labottiglia.ch; www.labottiglia.ch

#### giardino del vino

Neuhäuserstrasse 56, 8500 Frauenfeld

Tel. +41 (0)52 720 99 77

giardinodelvino@gmx.ch

#### Vinothek René Wäspi

Blattenstrasse 1/Postfach 63

CH-8634 Hombrechtikon

www.waespi.ch/mailto; info@waespi.ch

Tel. +41 (0) 55 264 16 66

Fax +41 (0) 55 264 16 67

#### Cavino

Felix Woodli, Bahnhofstrasse 1, 8712 Stäfa

Tel. +41 (0)1 926 69 38

Fax +41 (0)1 796 22 02

cavino@bluewin.ch

#### Wychüller Bodenhof

Beat Beck, Bodenstrasse 20

6403 Küssnacht am Rigi

### In Österreich

#### Vinothek beim Steinertor

Schmidgasse 7, 3500 Krems

Tel. +43 2732 714 13

Fax +43 2719 20 48

#### Buon gustaiò

# Die Produktion: Wie aus Oliven Öl wird

*Die Weinrebe erbringt bereits im dritten Lebensjahr den vollen Ertrag, der Olivenbaum frühestens nach fünfzehn, zwanzig Jahren. Wo Chaos herrscht und Krieg, gedeihen keine Oliven. So war denn auch für Noah der Olivenzweig Zeichen dafür, dass sich seine Arche einem Land näherte, wo Frieden herrschte. Der Olivenbaum überlebt im Gegensatz zu anderen Kulturen auch ohne das Zutun des Menschen, aber erst in der Lebensgemeinschaft mit ihm blüht er zur magischen Schönheit auf, die ihn zum Wahrzeichen mediterraner Landschaften macht.*

## **Kunstvoller Akt wider die Natur: Der Baumschnitt**

Im Winter herrscht Ruhe in den Olivenhainen. Wenn das Wetter es zulässt, sägt der Olivenbauer im Wald Holz oder beschneidet seine Reben. Seine Olivenbäume rührt er in den Kältemonaten aber nicht an.

Zu früher Schnitt ist gefährlich: Durch den Baumschnitt wird die Kraft, die aus den Wurzeln nach oben drängt, plötzlich in eine stark verminderte Anzahl von Vegetationspunkten – die Triebspitzen – gelenkt. Der immergrüne Olivenbaum spürt den Frühling deshalb schon unmittelbar nach dem Schnitt und beginnt – ungeachtet drohender Frostgefahren – aus allen Knospen zu sprießen.

Bereits im Dezember oder im Januar geschnittene Olivenbäume können austreiben, bevor die letzten Frühfröste vorbei sind. Von Ende Februar bis meist kurz vor der Blüte im Mai bietet der Olivenhain dem unbewanderten Betrachter ein Bild, das ihn mit gemischten Gefühlen erfüllt.

Auf der einen Seite die dunkelgrünen, zweigprallen Bäume, auf der anderen Seite die wie gerupfte Hühner dastehenden, soeben beschnittenen Olivenbäume, unter denen sich ein Teppich aus silbergrünem Olivenlaub ausbreitet.

Unberührt vom kärglichen Aussehen seiner Opfer schneidet der Olivenbauer auf seiner Leiter die wilden, nach oben treibenden Wasserschosse im Stammesinnern und auf den Hauptzweigen weg, gnadenlos dünnt er die nach außen hängenden Fruchttriebe aus, indem er mit Baumsäge und Schere alte Zweige und sich gegenseitig konkurrenzierende Jungzweige entfernt, unbarmherzig lässt er von den dichten Wipfeln der Hauptäste ein einziges, in den blauen Himmel ragendes Federchen stehen.

Einen Olivenbaum richtig zu beschneiden will gelernt sein. Jeder Olivenbauer vollbringt in seinen Anfangszeiten Schandtaten und kann froh sein, dass die Natur sein Dilettantentum mit den Jahren gütig wiedergutmacht. Der Baumschnitt hat einen ganz bestimmten Zweck, diesen zu kennen und keinen Moment aus den Augen zu verlieren, macht die Kunst des guten Baumpflegers aus.

Wer nun denkt, das Beschneiden des Olivenbaumes diene dazu, mehr Ertrag zu erzielen, irrt. Das Gegenteil ist der Fall: Eigentlich ist der Baumschnitt ein Akt gegen die Natur. Der Olivenbaum ist Menschenwerk, die natürliche Form der Olivenpflanze ist der Strauch. Würde nicht schon nach dem Pflanzen dafür gesorgt, dass lediglich ein Trieb bestehen bleibt, würde

der jungen Pflanze nicht ein Pfahl als Stütze gegeben, würden die ständig nachwachsenden Austriebe am Stämmchen nicht regelmäßig entfernt und nur wenige davon als zukünftige Leitäste erlesen, die Olivenpflanze würde verwildern und bald zum undurchdringlichen Busch werden.

Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass der gänzlich unbeschnittene Olivenbusch mehr Ertrag ergibt als der sorgsam, mit viel Aufwand gepflegte Baum. Weshalb also die Tortur für Pflanze und Betriebskasse?

Der alleinige Zweck des Baumschnitts ist die Qualität des späteren Öls. Unbeschnittene, verwahrloste Bäume oder Olivenbüsche ergeben zwar mehr Oliven, aber es ist unmöglich, sie mit vernünftigem zeitlichem Aufwand aus dem Gestrüpp von Hand zu ernten. Will der Olivenbauer ein Qualitätsöl erzeugen und nicht zuwarten, bis die überreifen Oliven auf den Boden oder in Netze fallen, muss er die Bäume für die Ernte von Hand gestalten.

Das Aussehen der Olivenbäume einer Region lässt unmittelbar auf die Qualität der Ölproduktion schließen. Nur wo auf den Bäumen Ordnung herrscht, kann von einer sorgfältigen, qualitätsbewussten Ernte ausgegangen werden. Verstrubbelte Bäume ergeben in der Regel schmutzige Öle.



Die Olivenernte im Spätherbst bietet idyllische Bilder. Für den Olivenbauer hat die manuelle Ernte aber eine entscheidende Kehrseite: Sie macht fast die Hälfte der Produktionskosten aus.

Bilder: jpr

## Feinde der Olive und chemischer Kahlschlag

Es ist April. Die Olivenbäume haben Ernte, Winter und Schnitt überstanden und stehen frisch geputzt und gestärkt in der warmen, duftschwangeren Frühjahrsluft. In den Achseln der dunkelgrünen, einjährigen Blätter bilden sich Knospen, und bald wachsen daraus hellgrüne Jungtriebe oder Blüten heran.

Das frische Grün ist empfindlich nicht nur gegen Kälte, sondern auch gegen Insekten und Pilzkrankheiten. Oftmals geht die Sache auch ohne fremde Hilfe gut, und die jungen, appetitlichen Triebe widerstehen den Pilzkrankheiten. Um das Risiko zu vermindern, besprüht der beflissene Olivenbauer seine Bäume mit einem Kupferpräparat.

Kupfer ist ein Schwermetall und deswegen heute wohl zu Recht unter Beschuss. Seine Vorteile sind jedoch groß, da es die Abwehrkraft der Pflanzen stärkt, eine breite fungizide Wirkung besitzt, keine Resistenz verursacht, für den Anwender ungiftig ist und im Olivenöl keine Rückstände hinterläßt.

Mit Sicherheit wird der Gebrauch von Kupfer – gerade für die biologische Landwirtschaft bis heute ein wichtiges, da ungiftiges Mittel gegen Pilzkrankheiten – in Zukunft stark eingeschränkt, wenn nicht sogar verboten werden. Allerdings ist noch nicht klar, welche Produkte das Kupfer – mehr noch als bei den Oliven im Weinbau von zentraler Bedeutung – ersetzen könnten.

Könnte auf diese erste Spritzung zur Not verzichtet werden, wartet im Spätsommer ein Feind auf die Oliven, der es nicht nur auf den Ertrag, sondern auch auf die Ölqualität abgesehen hat: Die Olivenfliege (*Dacus olea*). In mehreren Generationen stürmt das In-

sekt von warmen, tieferen, feuchteren Gebieten herkommend nach oben in die Olivenhaine. Meeresnahe, tiefgelegene Olivenhaine leiden jedes Jahr unter dieser Pest. Befallen werden vor allem frühreifende Sorten mit großen, schon weichen Oliven.

Die Fliege ritzt einen Schnitt in die harte Olivenschale und legt ihr Ei ins Fruchtfleisch ab. Aus dem Ei schlüpft ein niedliches Würmchen, das sich im Verlauf von zehn, zwölf Tagen zu einer fetten Made heranfrisst und in der Olive einen mit Exkrementen gefüllten Fressgang zurückläßt. Die Olive fällt mit dem sich verpuppenden Insekt zu Boden, und bereits nach weiteren zehn Tagen schlüpft aus der Larve eine neue Fliegengeneration.

Wäre der Spuk mit dem Verlust eines Teils der Oliven vorbei, ließe sich der Schaden locker wegstecken. Aber leider kriegt die Fliege erst jetzt so richtig Appetit auf Oliven. Bis die ersten kalten Herbstnächte der Olivenfliege Einhalt gebieten, reitet diese eine Angriffswelle nach der anderen. Befallene Olivenhaine verlieren nicht nur einen mit den Wochen zunehmenden Teil der Ernte, sondern auch die Ölqualität wird immer stärker bedroht.

Da nicht nur zu Boden gefallene, sondern auch die vom Baum geernteten Oliven befallen und in den Fressgängen bereits oxidative und enzymatische Veränderungen am Wirken sind, kann die Güte des Öls, besonders dort, wo die Oliven nicht unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden, empfindlich beeinträchtigt werden.

Um der gefürchteten Olivenfliege Herr zu werden, schlagen die Olivenzüchter oftmals mit einem Geschütz zurück, das weitaus größeren Schaden verursacht als es verhütet: Man spritzt die Olivenhaine mit Insektiziden einfach tot. Der Bauer sichert sich damit zwar die Ernte, aber er «sterilisiert» regelrecht ganze Landschaften.

Wer Italien kennt, weiß, dass oftmals ganze Hügelzüge mit Olivenhainen überzogen sind. In diesen Hainen leben Millionen von Nützlingen und Schädlingen, Insekten und Warmblütern in einem dynamischen Gleichgewicht. In dieses Gleichgewicht mit einem derartigen chemischen Kahlschlag einzugreifen, ist so absurd wie häufig. Es gibt aber leider noch kein Gesetz, das diese Art von Öko-Terrorismus verbietet.

Mit dem Kauf von Bioerzeugnissen sorgen die Verbraucher nicht nur dafür, dass chemiefreies Olivenöl auf ihren Tisch kommt, sie unterstützen damit auch die Erhaltung ökologischer Oasen, von wo aus die Wiederbesiedlung totgespritzter Hügel erfolgen kann.

Alternativen zum totalen Chemiekrieg gäbe es. Aber dazu wären intensive technische Beratung und Betreuung der Landwirte vonnöten. Gute Resultate können mit der Technik vergifteter Lockstoffe erzielt werden: Statt hundert Prozent der Äste zu vergiften, reicht es dank einem bestimmten Köderstoff, nur jeden sechzehnten Ast zu besprühen. Die Einsparung an Gift liegt bei über neunzig Prozent, und wichtiger noch, die Behandlung ist selektiv und eliminiert neben der Olivenfliege nur die unglücklicherweise auf den vergifteten Zweigen Rast machenden Insekten.

Noch interessanter, weil gänzlich giftfrei, ist die Verwirrungstechnik mittels Sexuallockstoffen (Pheromone). Man verhindert mit der Verteilung von sogenannten Pheromonen, dass die Männchen zu den Weibchen finden. Das ist zwar gemein, aber sehr ökologisch. Damit diese Taktik aber funktionieren kann, müssen große, zusammenhängende Flächen behandelt werden. Bei zerstückeltem Landbesitz und stark ausgeprägtem Individualismus, wie dies in vielen Gebieten Itali-

ens der Fall ist, lässt sich diese kostspielige Bekämpfungsmethode nur schwer durchsetzen.

## Olivenblüte: Der schönste Moment des Jahres

Wer nur auf die Kasse schaut und das Betriebsergebnis als einziges Maß für sein Tun im Olivenhain betrachtet, wird großzügig in Stickstoffdünger investieren. Er wird sich nicht daran stören, dass Stickstoff die Pflanzen zwar zu mehr Produktion antreibt, aber gleichzeitig auch schwach und für Krankheiten anfällig macht.

Landwirte, die sich auch als Hüter ihrer grünen Umwelt verstehen, werden mit Dünger sparsam umgehen. Sie riskieren damit allerdings, von ihren weniger sensiblen Nachbarn belächelt zu werden, denn die Erträge, obschon ökologisch mehrwertig, können beträchtlich unter dem Möglichen liegen.

Die Zeit zum Düngen ist das Frühjahr. Nicht zu früh, damit die Regen die löslichen Stoffe nicht auswaschen können, und weil die Pflanzen erst mit zunehmender Wärme in der Lage sind, sie aufzunehmen. Nicht zu spät, weil sonst die sommerliche Trockenheit die Nährstoffaufnahme behindert. Leider weiß man immer erst im Nachhinein, welches der beste Termin gewesen wäre...

Ende April, wenn Baumschnitt, Düngung und Frühjahrsspritzung erledigt sind, beobachtet man, wie sich viele der blassgrünen Austriebe aus den Achseln der Blätter nicht zu Trieben, sondern zu Blüten entwickeln. Noch Anfang April war diese unterschiedliche Differenzierung der Knospen nicht zu erkennen. Die hellgrünen Blütenstände, oft zehn und mehr an einem Ästchen, sind erst unscheinbar und werden dann immer auffälliger. Die grünlichen, kugelförmigen Blütenknospen wachsen im Mai rasch und nehmen gegen Ende Mai eine weißliche Farbe an. Plötzlich, von einem Tag auf den

## Was fördert Qualität, was mindert sie?

### QUALITÄTSFÖRDERND:

#### Oliven:

- Ernte von Hand.
- Ernte un- bis halbreifer, auf jeden Fall völlig gesunder Oliven.
- Nur vom Baum geerntete Oliven (am Boden oder mehrere Tage im Netz liegende Oliven sind tabu).
- Pressen in kurzen Abständen (ideal ist die Pressung wenige Stunden nach der Ernte; höchstens aber 48 bis 72 Stunden nach der Ernte).
- Aufbewahrung der Oliven in gut durchlüfteten Erntekisten.
- Verarbeitung der Oliven in modernen Ölmöhlen (vertikale Knetmaschinen, Decanter aus Edelstahl, Temperaturkontrolle, absolute Hygiene).

#### Öl:

- Aufbewahrung des Olivenöls in Edelstahlbehältern.
- Sofortiges Filtern des frischen Öls, um die an qualitätsschädigenden Enzymen reiche Trübung abzutrennen.
- Lagerung des Olivenöls unter Luftabschluss.

### OHNE EINFLUSS AUF DIE QUALITÄT:

#### Oliven:

- Hektarertrag (in den Produktionsvorschriften der DOP wird gleichwohl ein Hektarhöchstertag vorgeschrieben, aber nur, damit keiner auf die Idee kommt, den Ertrag seines Ölbergs durch Zukäufe künstlich zu erhöhen).
- Ertrag pro Baum.
- Künstliche Bewässerung scheint positive Auswirkung nicht nur auf die Erntemenge, sondern auf die Qualität zu haben (die Gelehrten streiten sich darüber aber noch).

### MINDERT DIE QUALITÄT:

#### Oliven:

- Befall der Oliven durch die Olivenfliege.
- Späte Lese vollreifer Oliven.
- Verwertung von tage- oder wochenlang in Erntenetzen liegenden Oliven.
- Verwertung von am Boden liegenden Oliven.
- Verwertung verletzter Oliven.
- Verwertung frostgeschädigter Oliven.
- Ernte mit Stangen.
- Mechanische Ernte mit schlagenden Elementen (Ausnahme: Wo innert weniger Stunden nach der Ernte gepresst wird).
- Pressung der Oliven mehr als 72 oder 96 Stunden nach der Ernte.
- Aufbewahrung der Oliven in Jutesäcken, noch verheerender: Aufbewahrung der Oliven in Kunststoffsäcken.
- Verarbeitung der Oliven mit traditionellen Methoden (Mühlsteine aus Stein, hydraulische Pressung mit Pressmatten).
- Belastet möglicherweise nicht die Qualität des Olivenöls, aber zweifellos die Umwelt: Verwendung von mineralischen Stickstoffdüngern, Insektiziden und Herbiziden.

#### Öl:

- Aufbewahrung des Olivenöls in Terracotta- oder anderen unhygienischen Behältern.
- Lagern des Olivenöls auf dem Bodensatz.
- Starker Luftkontakt des Olivenöls.
- Lichteinfluss.
- Wärmeeinfluss.
- Kälte (unter 6° C wird auch hochwertiges Olivenöl salzig und die Qualität gemindert werden).
- Behälter mit Weinessig auswaschen (falsche Bauertradition); Reinigung der Behälter mit parfümierten Haushaltspulvern.

anderen, ist die Luft erfüllt von süßlich-zitronigem Duft: Die Olivenblüten sind aufgeplatzt und verteilen mit jedem Luftstoß große Mengen von Pollen. Die Baumwipfel leuchten weiß, das silberne Grün der Blätter wird überstrahlt von Millionen geöffneter Blüten.

Aber längst nicht jede Blüte ergibt eine Olive, aus hundert Blüten entwickeln sich höchstens eine bis drei Oliven. Der glückliche Ausgang der

Bestäubung hängt von vielen Faktoren ab. Ein mangelhafter Fruchtansatz kann durch das Fehlen von Bestäubersorten verursacht werden – viele Olivensorten sind selbststeril –, durch salzigen Meereswind, durch zu kalte oder zu trockene Luft, durch Regen oder Hitze, durch Mangel an Bor oder anderen Spurenelementen...

Erklärungen kursieren viele unter den Bauern. Jeder weiß etwas zu diesem

Thema, am Ende scheint jedoch, dass der eigensinnige Olivenbaum sich genau so verhält, wie er es für richtig hält.

Sobald die unzähligen abgefallenen Blütenblätter den Boden unter den Bäumen bedecken, beobachtet man, wie sich von den unzähligen Fruchtknoten der größte Teil dunkel verfärbt und abfällt. Nur sehr wenige bleiben grün und werden rasch dicker. Die Ernte scheint mager. Aber dieser Eindruck ergibt sich dem Olivenbauern jeden Frühsommer. Erst im August, wenn die Oliven zu kleinen Kugeln herangewachsen sind, nimmt man sie in ihrer Gesamtheit langsam wahr.

Olivenhaine tragen sehr unregelmäßig. Nach einer reichlichen Ernte wird der Bauer die Bäume zurückschneiden und die Anlage wird im kommenden Jahr nur wenig ansetzen. Oftmals kommt es angesichts der hohen Erntekosten billiger, wenn man in ertragsarmen Olivenhainen auf die Ernte ganz verzichtet und sich auf Olivenhaine konzentriert, wo die Bäume behagener sind.

Manche Bäume im apulischen Salento, in Sizilien und in Kalabrien sind immens groß und von spektakulärer Schönheit. Solche Bäume können hunderte Kilo Oliven ergeben. Leider entspricht das Öl, das sie ergeben, selten der archaischen Ästhetik der Bäume.

Auch in Mittelitalien kann es vorkommen, dass ein Baum mal dreissig und mehr Kilo Oliven erbringt. Aber das ist selten. In einer toskanischen Anlage liegt ein normaler Ertrag zwischen drei und zwanzig Kilo Oliven pro Pflanze. Je mehr Stickstoffdünger der Bauer im Frühjahr verteilt hat, desto schwerer ist der Behang der Bäume. Biobauern müssen sich mit weniger Ertrag begnügen.

In toskanischen Hügelländern liegt der mittlere Olivenertrag oft nicht höher als bei sechs, sieben Kilo pro Baum, was bei einer Ölausbeute von fünfzehn Prozent etwa einem Liter entspricht.

Nur in ausgesprochenen Spitzenjahren kommen mal eineinhalb oder gar zwei Liter pro Baum zusammen.

## Grüne Oliven, schwarze Oliven

Manchmal regnet es schon im August. Dann atmet im Süden alles auf. Menschen, Tiere, Pflanzen... und leider auch die Olivenfliege! In den vergangenen Jahren gönnten Niederschläge der ausgetrockneten Landwirtschaft Italiens allerdings erst gegen Ende September Erlösung von der Sommerdürre.

Für die Trauben bedeutet dies oftmals Trockenstress, was heißt, dass die Rebpflanze alle verzichtbaren Aktivitäten, einschließlich der Reifung der Trauben, einstellt und sich aufs Überleben konzentriert.

Für die Oliven gilt Ähnliches. Ob schon Olivenbäume außerordentlich resistent sind gegen Trockenheit, stellen auch sie ohne ausreichende Wasserversorgung den Reifeprozess der Früchte ein. Die Oliven bleiben klein und der Ölgehalt ist gering. Erst nach einem reichlichen Regen stellt der Ölbaum wieder auf seinen normalen Stoffwechsel um. Schon wenige Tage nach einem erlösenden Regen beginnen die Oliven zu wachsen. Je früher die Regen fallen, desto besser für den Ölgehalt in den Oliven, desto besser aber auch für die Qualität des Öls.

Mit den Herbstregen geht das Olivenjahr seiner Erfüllung entgegen. Die Oliven werden praller und fetter. Noch im September sind die Oliven völlig grün, erst gegen Ende Oktober und ausgeprägter dann im November beginnen sich sortenabhängige farbliche Unterschiede abzuzeichnen. Während gewisse Sorten ihre grüne Farbe beibehalten und erst spät im Winter eine rote oder violette Färbung annehmen, schlägt das Grün anderer Sorten bald in Schwarz um. Rascher schwarz werden

auch Oliven von Bäumen, die nur einen geringen Ertrag zur Reife bringen müssen. Vollreife Oliven nehmen früher oder später stets eine schwarze Farbe an.

Da grüne Oliven ein fruchtigeres Öl ergeben als vollreife, beginnt man in Gebieten wie der Toskana frühzeitig mit der Ernte. So wurde der zeitliche Abstand zwischen Weinlese und Olivenenernte in den letzten zwanzig Jahren immer kürzer. Während man in manchen Gebieten Italiens darauf wartet, bis die Oliven in Netze oder zu Boden fallen, um sie einzusammeln und in die Ölmühle zu bringen, beginnt die Olivenenernte in der Toskana bereits Ende Oktober.

Einer der beiden grundlegenden Unterschiede zwischen der Lese vom Baum und dem Einsammeln von heruntergefallenen Oliven sind die Kosten. Der Grund, weshalb Spitzenöle teurer sind, liegt in erster Linie bei den Erntekosten, die – zumindest in Gebieten mit menschenwürdigen Löhnen – fast die Hälfte der Produktionskosten ausmachen.

Oftmals überlässt der Olivenbauer, der nur bei einer beschränkten Zahl von Olivenbäumen die ganze Ernte im Familienkreis einbringen kann, seinen Helfern – Nachbarn, Pensionierte, Schwarzarbeiter – fünfzig Prozent der geernteten Oliven. Das ist für den Betrieb zwar viel, bedenkt man aber, dass ein geübter Ernter pro Tag im Mittel selten mehr als hundert Kilo Oliven vom Baum holt, für Letzteren hart verdientes Geld; in «Öl-Währung» ausgedrückt, beträgt sein Tagesverdienst etwa sechs bis neun Liter Öl.

Zu Anfang der Erntearbeiten, im Oktober und im November, ist das Wetter meist noch schön. Auch in Italien sind aber die Dezembertage oft von schneidender Kälte. Wind und Regen können die Erntearbeiten unterbrechen oder sie zumindest erschweren.



In der Ölmühle: Der Separator trennt das Öl von den wässrigen Rückständen der Olive.



Olivenöl wird von selbst klar. Mit der Frühjahrswärme setzen sich die Trubstoffe ab. Neue Untersuchungen zeigen jedoch, dass diese Trubstoffe Enzyme enthalten, die der Ölqualität nicht zuträglich sind. Experten fordern: Sofort nach dem Pressen muss ein Spitzenöl gefiltert werden!



Kostendeckend vermag ein Olivenproduzent nur dann zu arbeiten, wenn es ihm gelingt, sein Öl auch selbst zu vermarkten. Wer sein Olivenöl dem Großhandel überlassen muss, legt drauf.

## Ernte: Keine Oliven vom Boden!

Der andere entscheidende Unterschied zwischen der Ernte vom Baum und dem Einsammeln vom Boden oder aus Netzen liegt bei der Qualität des Öls. Wenn Oliven einmal am Boden liegen, dürfte sich eigentlich kein qualitätsbeflissener Ölproduzent mehr nach ihnen bücken. Das ist ein Tabu, dessen Nichtrespektieren ein erfahrener Gaumen aus einem Öl herausschmecken kann.

Der Grund ist einfach: Das Kommando zum Abfallen, das der Olivenbaum der Olive gibt, geschieht über ein Enzym. Jüngste Untersuchungen haben festgestellt, dass dieses Reife-Enzym auch die Lebensdauer des Olivenöls verkürzt. Da in Oliven, die freiwillig vom Baum fallen, bereits ein verfrühtes Ablaufdatum einprogrammiert ist, sollten diese nicht für die Pressung eines Spitzenöls verwendet werden.

Nur un- oder halbreife, vom Baum geerntete Oliven können ein großes Olivenöl mit hohem Gehalt an Antioxidantien und langer Lebensdauer ergeben.

Das Auslegen von Netzen und das periodische Einsammeln der Oliven ist aus diesen Gründen ebenso als qualitätsmindernde Unsitte einzustufen

wie das systematische Zusammenkehren von zu Boden gefallenen Oliven in weiten Gebieten Südtaliens. Überreife Oliven ergeben im besten Falle süßliche, breite Olivenöle mit wenig Schärfe, Frucht und ohne die typische Bitterkeit. Im schlechteren Falle entstehen Olivenöle, die auf Grund ihrer geschmacklichen Eigenschaften und des hohen Gehaltes an freien Fettsäuren nicht zum direkten menschlichen Konsum geeignet sind und daher raffiniert werden müssen.

Wer ein Qualitätsöl erzeugen will, sorgt dafür, dass er seine Oliven vor Weihnachten im Trockenen hat. Ende Dezember zeigen auch die späten Sorten Zeichen von Vollreife und riskieren, nicht nur ein Öl mit weniger Charakter zu ergeben, sondern auch von den an Heftigkeit zunehmenden Winden zu Boden geschüttelt zu werden.

Absolut verheerend auf die Qualität des Öls wirkt sich Frost aus. Die geschmacklichen Eigenschaften von Oliven, die spät im Winter nach einem Kälteeinbruch geerntet oder aufgelesen werden, sind völlig verändert. Sie ergeben ein wertloses Öl mit unangenehm «gekochtem» Geschmack.

Um die hohen Erntekosten zu begrenzen und um sich das zeitraubende und gefährliche Herumklettern in den

Bäumen zu ersparen, pflegen die Bauern manchenorts die Oliven mit langen Stangen herunterzuschlagen. In jüngster Zeit werden auch verschiedenerlei Maschinen angeboten, die – von Elektromotoren oder Pressluft angetrieben – die Früchte von den Ästen abtrennen oder abschlagen.

Während von der Ernte mit Stangen in jedem Falle abzuraten ist, da nicht nur die Oliven, sondern auch die Äste verletzt werden, können die modernen Maschinen unter bestimmten Bedingungen eine Alternative zur Handlese darstellen.

Bei jeder Erntemethode erfährt ein mehr oder weniger großer Teil der Oliven Verletzungen. Im gequetschten Fruchtfleisch kommen bereits nach kurzer Zeit fermentative und oxidative Prozesse in Gang, die sich umso negativer auf die Ölqualität auswirken, je mehr Zeit zwischen der Ernte und der Pressung verstreicht. Mechanische Ernte kann daher nur dort der schonenderen Lese von Hand vorgezogen werden, wo die Verarbeitung der Oliven innert wenigen Stunden gewährleistet werden kann.

Einmal geerntet, geht es mit der Qualität des Öls im Innern der Oliven erst nur sehr langsam, dann rasch abwärts.

Nach dem gewaltsamen Abtrennen der noch unreifen Oliven geht deren Stoffwechsel noch für eine gewisse Zeit weiter. Während dieser Periode, die von der Sorte, dem Reife- und Gesundheitszustand abhängt, ist das Öl in den Früchten geschützt.

Nicht umsonst schreiben renommierte Öl-Appellationen wie «Chianti Classico DOP» oder «Terre di Siena DOP» die Pressung der Oliven nach spätestens drei Tagen vor. Im Idealfall – wenn zum Beispiel auf dem Olivengut eine eigene Ölmühle zur Verfügung steht – werden die Oliven wenige Stunden nach der Ernte verarbeitet.

Um die Qualitätsminderung möglichst gering zu halten, sollten die geernteten Oliven an einem kühlen, trockenen Ort in luftigen Kisten gelagert werden. Verheerend wirkt sich die Aufbewahrung in Jutesäcken und – noch schlimmer – in Plastiksäcken aus, da die Oliven durch Selbsterhitzung und Fäulnis innert wenigen Stunden Schaden nehmen.

## Aus Oliven wird Öl

Oliven weisen einen Ölgehalt zwischen zehn und zwanzig Prozent auf. Dieser Gehalt hängt vom Klimaverlauf, dem Reifegrad, der Sorte und der Region ab. In Mittelitalien rechnet man mit einer mittleren Ölausbeute von fünfzehn Kilo Öl auf hundert Kilo Oliven. (Ein Kilo Öl nimmt ein Volumen von 1,1 Liter ein.)

Die Aufgabe der Ölmühle besteht darin, dieses Öl, das in Millionen kleinster Tröpfchen im Gewebe der Oliven verteilt ist, freizulegen (Mahlen), zusammenzuführen (Kneten) und von den festen Teilen (Pressen) und den wässrigen Anteilen der Oliven zu trennen (Separieren).

Die Befreiung der Tröpfchen aus den Olivenzellen geschieht – nachdem die Oliven zuvor von den Blättern befreit und gewaschen wurden – durch das Mahlen der Oliven. Zerquetschten früher schwere, gemächlich rollende Mühlsteine die Früchte, erledigen diese Arbeit heute laute Maschinen aus Edelstahl.

Der zweite Schritt besteht im Zusammenführen der im Olivenbrei fein verteilten Öltröpfchen, damit bei der Pressung ein möglichst geringer Anteil des Öls in den Trockenstoffen zurückbleibt. In großen, fünfhundert und mehr Liter fassenden, beheizten Stahlwannen wird der Olivenbrei während rund einer halben Stunde erwärmt und schonend umgewälzt. Langsam scheidet sich das Öl in dieser Knetmaschine ab und ver-

bindet sich zu größer werdenden, gelbgrün bis dunkelgrün leuchtenden Ölläcken. Bei der jüngsten Generation der Ölmühlen sind die Knetmaschinen nicht mehr horizontale Wannen, sondern vertikale Zylinder. Der entscheidende Vorteil dieser auf den ersten Blick unscheinbaren technischen Veränderung ist, dass der Olivenbrei – und damit die Ölinhaltsstoffe – vor Oxidationen geschützt sind. Statt braun, ist der Olivenbrei bei den vertikalen Knetmaschinen beim Eintritt in den Decanter von weißer, bei gewissen Sorten von violetter Farbe.

Der dritte Schritt der Ölbereitung besteht im eigentlichen Pressvorgang. Während sich ein Teil des Öls bereits beim Kneten abgesondert hat, versteckt sich viel Öl noch im Brei. Mit der Pressung wird der flüssige Anteil des Breis (Fruchtwasser und Öl) von den Feststoffen (Kern, feste Zellbestandteile, Schale, etc.) befreit.

Während das Auspressen von Trauben oder Maische technisch keine großen Probleme aufwirft, da die Feststoffe von vergleichsweise großer Dimension sind und dem Most oder dem Wein stets Wege nach außen offen bleiben, ist das Pressen eines Breis, bei dem die Feststoffe sehr klein sind und die Abflusswege rasch verstopfen, technisch nicht einfach.

Auch die Ölbauern des Altertums hatten ihre liebe Mühe mit dem Pressen der Oliven. Das Pressen des Breis in einem Presskorb – wie beim Wein – führte nur zu unbefriedigender Ausbeute, da viel Flüssigkeit im Innern des Pressgutes zurückblieb. Um die Abflusswege für die Olivenflüssigkeit zu verkürzen, ging man dazu über, zahlreiche, mit Olivenbrei gefüllte Kissen aufeinanderzulegen und auszupressen.

Noch heute funktionieren traditionelle Ölmühlen auf diese Art: Der Brei wird als dünner Belag auf runde Pressmatten aufgetragen und diese werden,

turmartig aufeinandergeschichtet, in hydraulischen Pressen unter Druck gesetzt.

Von wirtschaftlicher Seite gibt es an diesem System nichts auszusetzen, die Ausbeute ist gut und der Ablauf lässt sich heute fast vollständig automatisieren. Gegen diese Art der Pressung sprechen allerdings Qualitätsargumente. Die Pressmatten wirken mit ihrer immensen inneren Oberfläche als hyperaktive Reaktoren für unerwünschte mikrobiologische, oxidative und enzymatische Prozesse.

Es ist zwar traurig, dass diese jahrhundertealte Technologie zum Aussterben verurteilt werden muss, aber der qualitative Unterschied zwischen mit dieser traditionellen Methode und den lärmenden, häßlichen, modernen Zentrifugalpressen (Decanter) erzeugten Ölen ist zu ausgeprägt.

Die steinernen Mühlsteine und die Pressmatten sind zwar sehr schön anzusehen, aus technischer Sicht entsprechen sie jedoch dem Stand der Önologie, als man Wein noch mit den Füßen bereitete. Nach Ansicht fortschrittlicher Experten ist es völlig unmöglich, mit dem alten System wirklich saubere Öle zu bereiten.

Anfang der Siebzigerjahre stellte die Maschinenindustrie den Ölmühlen die ersten Dreiphasen-«Decanter» zur Verfügung: Das sind große Zentrifugen, die mit 3000 bis 4000 Umdrehungen pro Minute Feststoffe, wässrige Phase und Öl voneinander abtrennen. Diese erste Generation war noch auf die Verdünnung des Breis mit lauwarmem Wasser angewiesen.

Die jüngsten, in den Neunzigerjahren entwickelten Zweiphasen-Decanter kommen praktisch ohne Wasserzugabe aus und trennen den öligen Olivenbrei in Öl und einen entölt Pressbrei.

Bevor der Olivenbauer sein Olivenöl mit nach Hause nehmen kann, muss dieses beim Dreiphasensystem ei-

## EU

# Die Subventionen für Olivenöl

Wären da nicht die staatlichen Beihilfen, stünden die Olivenbauern ganzer Regionen vor dem Ruin. Die Summe der Subventionen für Olivenöl ist begrenzt. Jedem Produzentenland ist eine maximale Produktionsmenge

zugeteilt. Ein Überschreiten dieser Höchstproduktion führt zu Kürzungen der Beihilfen. Für das Produktionsjahr 2000/2001 wurden folgende Beiträge ausbezahlt:

	Subventionierbare Höchstmenge	Produktion Olivenöl in Tonnen	Beitrag in Euro/ 100 kg Olivenöl
Spanien	760 027	1 074 970	93,91
Italien	543 164	540 864	130,40
Griechenland	419 529	479 066	114,76
Portugal	51 244	25 444	130,40
Frankreich	3 297	2 247	130,40

nen Separator durchlaufen. Auch dabei handelt es sich um eine Zentrifuge. Das Öl wird darin von wäßrigen Verunreinigungen befreit. Danach wird es gewogen und die Ausbeute ermittelt. Die Ausbeute nimmt mit zunehmender Reife zu. Sie kann in der Toskana Ende Oktober beispielsweise um die 10 bis 12 Prozent liegen und bis Mitte Dezember auf 16 bis 18 Prozent ansteigen.

## Kalt- oder heißgepresst?

Die meistgestellte Frage zum Olivenöl ist wohl die: Ist das Öl auch wirklich kaltgepresst? Die Fragesteller wissen nicht, dass ihre Frage hundert Jahre zu spät kommt...

Irgend jemand, das muss schon ziemlich lange her sein, scheint «kaltgepresst» als Qualitätsargument ins Feld geführt zu haben. «Kaltgepresst, ergo gut!» wird noch heute suggeriert. Dabei gibt es erst seit wenigen Monaten eine gesetzliche Bestimmung, die diese Angabe überhaupt schützt (siehe Seite 47).

«Kaltgepresst» ist streng genommen eine Irreführung des Verbrauchers, da dieser «kalt» bestimmt nicht mit den Temperaturen in Verbindung bringt, die für den Pressvorgang üblich und notwendig sind. Um nämlich Öl aus Oliven extrahieren zu können, ist Wärme notwendig. Bei kühlen Temperaturen im herkömmlichen Sinne ist die Ölausbeute gering. Je kühler die Temperatur, desto mehr Öl bleibt in den Öltrestern zurück.

Nach modernen Erkenntnissen sollte der Olivenbrei im Moment, wo er in den Decanter eingeführt wird, eine Temperatur von rund 27° Celsius aufweisen. Wollte man also ehrlich sein, müsste man von einer Warmpressung, nicht von einer Kaltpressung sprechen.

Fährt man den ganzen Mahl- und Pressvorgang bei Temperaturen unter 24 Grad, geht die Ausbeute merklich zurück; wird allerdings – um den Press-

## Ölsklaven und Ölscheiche

**E**s gibt Erzeuger, die keine andere Möglichkeit haben, als ihr Extravergine im Internet für 2,50 Euro den Liter anzubieten (Beispiele auf [www.frantoionline.it/bacheca/bacheca.htm](http://www.frantoionline.it/bacheca/bacheca.htm)), weil sie für ihre Produktion über keinen würdigeren Absatzkanal verfügen.

Mit den Olivenproduzenten, die ihre Produktion den Vermarktern für ein Taschengeld überlassen müssen, bilden sie das Heer der Ölsklaven, die Hauptleidtragenden eines Systems, das sich vollkommen der Lebensmittelindustrie ausgeliefert hat und sich heute mit kaum erkennbarem Erfolg auf die eigenen Füße aufzuzupfen versucht.

Die Gegenspieler der Ölsklaven sind die Ölscheiche. Das sind die, die Olivenöl schrottbillig aufkaufen, dieses mit nicht immer legalen Methoden genießbar machen und mit massiven Gewinnen – aber immer noch viel billiger als die Selbstvermarkter – als Extravergine unter die Leute bringen.

Der Handel mit Olivenöl – Zukauf, Verschnitt, Abfüllung und Vermarktung – rentiert, die Produktion indessen ist in der Regel ein Verlustgeschäft. Dies nicht nur deshalb, weil der Händler die Verfüg-

vorgang zu beschleunigen oder die Ausbeute zu erhöhen – über 32° Celsius erhitzt, verliert das Öl seine Frucht und schmeckt dünn, wässrig und unangenehm.

Die Kontrolle der Temperatur in der Ölmühle ist für die Qualität des Olivenöls von allererster Wichtigkeit. Beim Knetvorgang sollte die Olivenpaste auf die erwünschte Temperatur erhitzt und jede, selbst partielle Überschreitung dieses Wertes verhindert werden. Bei höheren Temperaturen verändert sich nicht nur der Geschmack, sondern auch der Gehalt an gesundheitlich wertvollen Polyphenolen. Die Temperaturkontrolle ist von zentraler Bedeutung für die Ölqualität; vergessen wir aber das «kaltgepresst», seien wir vielmehr misstrauisch, wenn einer uns mit «Kaltgepresstem» beeindrucken

barkeit fortlaufend der Nachfrage anpassen kann und der Produzent jedes Jahr mit stark schwankenden Mengen klarkommen muss, sondern auch weil die Produktionskosten in Mittel- und Norditalien rund vier Mal höher sind als der Marktpreis für kommerzielles Extravergine, dessen sich die Abfüller bedienen.

Kostet den Händler ein Extravergine nicht viel mehr als zwei Euro pro Liter, muss sich der Olivenbauer mit Produktionskosten – langfristige Investitionen nicht miteingerechnet – von sieben und mehr Euro pro Liter herumschlagen. Der selbstvermarktende Ölbauer navigiert mit seinen Verkaufspreisen stets in gefährlicher Nähe zu den nackten Produktionskosten.

Olivenbauern, die ihre Oliven oder ihr Öl dem Großhandel überlassen, wirtschaften – oftmals ohne sich darüber im Klaren zu sein – in der Regel mit roten Zahlen. Die mengenmäßig schwache Nachfrage nach Qualitätsolivenöl erlaubt derzeit nur einer kleinen Minderheit von Produzenten, mit Olivenöl Mehrwert zugunsten einer betrieblichen Zukunft zu erzielen.

will! (Stellen Sie die Gegenfrage: «Kaltgepresst? Wie kalt genau denn, bitte?»)

## Öl aus entsteintem Oliven

Öl aus entsteintem Oliven sei besser als herkömmliches, wird von Leuten gepredigt, für die alles gut, was neu ist. In Wirklichkeit gibt es aber zu diesem interessanten Thema noch keine wissenschaftlichen Abklärungen. Für fundiertere Meinungen ist es noch zu früh.

Wenn man die Oliven vor ihrer Verarbeitung entsteint, hat das auf die Ölausbeute nur einen geringen Einfluss: Nur rund ein Prozent ihrer Ölreserve lagert die Olive im Kern ein. Verarbeitete man die Oliven ohne Stein, würde sich der von seiner Natur her «brutale» Mahlvorgang erübrigen. Bevor allerdings die Parole «Entsteintes Öl ist bes-

ser!» herausgegeben werden kann, muss erst noch überprüft werden, was die im Kern enthaltenen essentiellen Fettsäuren und andere Stoffe für die Qualität des Olivenöls für eine Rolle spielen. Von Einfluss auf die Inhaltsstoffe des Öls könnte auch die Präsenz der Trümmer des Kerns bei der Pressung sein. Die Forschung wird darüber in den nächsten Jahren Aufschluss geben.

## Recycling-Öle aus den Pressrückständen

Die nach der Pressung verbleibenden Oliventrester enthalten noch Spuren von Öl, je nach Pressmethode rund drei bis sechs Prozent. Mittels mechanischer Prozesse – Pressen oder Zentrifugieren – lässt sich dieser Ölrückstand nicht mehr aus dem Ölkuchen holen.

Die Ölmühle verkauft deshalb dieses «Abfallprodukt» zur weiteren Ausbeutung an dafür spezialisierte Industrieunternehmen. Löste man früher diese Pressrückstände in heißem Wasser auf und presste sie nochmals aus (heiße Pressung), ging die Industrie bereits Ende des 19. Jahrhunderts zu effizienteren Methoden über. Mit Lösungsmitteln – heute Hexan, seltener Trichloräthylen – holt sie heute den letzten Ölrückstand aus den Trethern.

Bevor die Öltrester mit Lösungsmitteln behandelt werden können, müssen sie getrocknet werden. Oftmals geschieht dies mit Direktbefeuerung, indem die nach der chemischen Extraktion anfallenden – kostenlosen – Rückstände verbrannt werden.

Die in jüngster Vergangenheit in billigen Tresterölen nachgewiesenen Spuren der krebserregenden Substanz Benzopyren sind nichts anderes als Verbrennungsprodukte, die sich über den Rauch an den zu trocknenden Öltrestern niedergeschlagen haben und mit dem anschließenden Raffinierungsprozess nicht ausreichend entfernt worden sind.

Nach der Trocknung wird das vorgewärmte Lösungsmittel in die mit Trester gefüllten Behälter gespritzt. Die gewonnene Flüssigkeit, ein Gemisch aus Öl und Lösungsmittel, muss anschließend destilliert werden: Das leichtflüchtige Lösungsmittel verdampft und wird in Kondensatoren gesammelt, übrig bleibt rohes Oliventresteröl.

Damit die so gewonnene «Delikatesse» auf unsere Tafeln darf, muss sie ebenso wie native Öle schlechter Qualität – die sogenannten Lampant- oder Lampenöle – rektifiziert werden. Das Raffinieren und Rektifizieren besteht aus einer Reihe von physikalischen und chemischen Prozessen: Neutralisieren der freien Fettsäuren unter Zuhilfenahme starker Basen, Entseifen mittels Heißwasser, Entfärben mit Hilfe oberflächenaktiver Tonerden und Aktivkohle, sowie Desodorieren durch Behandlung mit Heißwasserdampf (220–280° C) unter Vakuum.

Das entstehende Öl ist praktisch farb-, geruch- und geschmacklos. An seine Herkunft erinnert das Produkt nur noch durch die charakteristischen Fettsäuren des Olivenöls.

War das Ausgangsprodukt Lampantöl, darf das gewonnene Elaborat als «Olivenöl» in den Handel kommen, sofern es vorgängig mit einem gesetzlich nicht näher bestimmten Anteil nativen Öls – als Geschmacks- und Farbgeber – verschnitten wird. Stammt das Raffinat aus Öltrestern, kann es nach dem Verschnitt mit nativem Öl als «Oliventresteröl» in Verkehr gebracht werden.

Olio d'Oliva, Huile d'olive oder Olivenöl. Der Name suggeriert: Öl aus Oliven. Aber das stimmt nicht! «Olivenöl» wird nicht aus Oliven, sondern durch Raffinieren und Rektifizieren aus nicht für den menschlichen Verzehr zugelassenem Lampantöl gewonnen. Dieses Raffinat mit «Olivenöl» zu bezeichnen kommt, streng genommen, eben-

falls einer vom Gesetz sanktionierten Verbrauchertäuschung gleich.

## Die Aufbewahrung von Öl

Leider gehören die formschönen Terracotta-Amphoren, in Italien bis vor wenigen Jahren noch als hauptsächliche Ölbehälter im Gebrauch, in den Blumengarten und nicht in den Ölkeller. Diese Amphoren, meist mit einem Holzdeckel verschlossen, gehören ebenso zum Image des Olivenöls, wie sie dessen Qualität bedrohen. Nur in Ausnahmefällen weisen diese Tongefäße in ihrem Innern eine makellose Oberfläche auf.

Die Regel ist, dass sich Risse durch die Schutzschicht ziehen und kleine Hohlräume in der Wand freiliegen. In diese Verletzungen in der Oberfläche dringen kleine Mengen Öl und wäßrige Oliventrubstoffe ein, die auch bei sorgfältiger Reinigung nicht mehr entfernt werden können. Diese organischen Reste zersetzen sich und übertragen an das Öl Fehlgerüche und Fehlgeschmack.

Ebenso gehören sämtliche anderen Behälter, die keine perfekte Sauberkeit erlauben, auf den Sperrmüll. Ideal sind Edelstahlbehälter, wo vor jedem Befüllen mit Soda und Hochdruckreiniger der kleinste Schmutzrest entfernt werden kann.

Olivenöl ist zwar nicht im selben Maß oxidationsanfällig wie Wein, aber auch Olivenöl altert unter Lufteinfluss. Obschon diese Technologie heute erst die Ausnahme darstellt, werden in den kommenden Jahren immer mehr Spitzenproduzenten ihre Edelstahlbehälter mit Anlagen zur Stickstoffüberschichtung des Öls ausrüsten.

Im Übrigen sind die Grundregeln für die Öl-Aufbewahrung die gleichen für Produzenten, Handel und Verbraucher: Olivenöl hält sich lange, sogar jahrelang, aber nur, wenn es unter Licht- und Luftabschluss an kühlem Ort gelagert wird.

# Das Informationsdebakel: «Jeder sagt was anderes...»

Im Handel sehen wir Extravergine-Olivenöle für dreißig Euro und andere für 2,65 Euro pro Liter. Wir sind hin- und hergerissen zwischen Meldungen aus der Forschung, wonach eine Ernährungsweise mit Olivenöl als hauptsächlich Fettquelle ausnehmend gesund sein soll, Statements von Ernährungswissenschaftlern, die Olivenöl wegen seines hohen Anteils an einfach ungesättigten Fettsäuren als wichtiges Mittel zur Vorbeugung von Herz-Kreislaufkrankheiten erachten, Ärzten, die als Cholesterindiat immer noch Öle mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren verschreiben, Lobeshymnen von Gourmets und Köchen über die geschmacklichen Vorzüge von Olivenöl und Testberichten in Konsumentenmagazinen, worin Olivenöl pauschal verunglimpft wird.

## Verunsicherter Verbraucher

Was stimmt nun? Ist Extravergine gesund und unappetitlich wie Medizin, oder ist es gesundheitsbedenklich und lecker wie Schwarzwäldertorte? Ist Olivenöl jungfräulich oder lasterhaft, preiswert oder teuer? Sind die Anbieter von 30-Euro-Ölen Halsabschneider oder sind die 2,65-Euro-Abfüller Panscher?

Olivenöl ist geduldig... Über Olivenöl lässt sich mit der gleichen Berechtigung Gutes und Schlechtes sagen wie über Wein. Hier wie dort gibt es Spitzenprodukte und Massenware, hier wie dort gibt es ehrliche Qualitätserzeuger und industrielle Anbieter, denen selbst die lockersten gesetzlichen Vorschriften noch zu streng sind. Hier wie dort gibt es Betrüger und Panscher, die sich nicht an die Gesetze halten.

Olivenöl – leider auch als «Extravergine» etikettiertes – kann unangenehm riechen und schmecken. Ein echtes Extravergine besitzt hingegen einen wunderbar olivenfruchtigen Geschmack und verwandelt die einfachs-

te Speise wie Brot, Gemüse oder Frischkäse in ein Festmahl. Leider helfen die heutigen Kennzeichnungsvorschriften dem Verbraucher nicht, beim Kauf diese Unterschiede zu erkennen, sondern überlassen ihn seinem Schicksal. Hilflos stehen die Konsumenten vor der Güteklasse Extravergine, die Olivenöle von schlechter bis exzellenter Qualität umfasst.

Nicht viel anders ist das zwar beim Wein, zum einen ist allerdings Fachwissen dort ungleich verbreiteter, so dass der Blick hinter das Weinetikett in der Regel mit weitaus schärferem Kritikvermögen erfolgt, zum anderen kennt man beim Wein ein System von Ursprungsbezeichnungen, das bei all seinen Mängeln dem Verbraucher am Ende ein nützliches Instrument für den Kaufentscheid in die Hände gibt.

Wein und Olivenöl... Ist es nicht merkwürdig, wie diese beiden «Lebens-Mittel» von der Presse völlig unterschiedlich behandelt werden? Im Gegensatz zum Wein, der als Thema schon fast überdokumentiert und bis in die letzten Details ausgeleuchtet ist,

wird der Kunde und Leser über Olivenöl nahezu im Dunkeln gelassen. Während sich beim Wein ein bemerkenswertes Fachwissen breitgemacht hat, scheinen Schreibende nur selten in der Lage zu sein, brauchbare Informationen über Olivenöl zu liefern. Die Schuld dieser Situation liegt allerdings nicht nur bei den Vertretern der Presse, sondern auch bei der massiven «Gegeninformation» der großen Ölvermarkter und beim Gesetzgeber selbst.

## Infomüll...

«Wie viele Pressungen gibt es? Insgesamt gibt es vier verschiedene Pressungen, wobei die drei ersten Kaltpressungen sind und nur gereinigt, nicht aber raffiniert werden:

1. Pressung – hier bekommt man das Beste, was die Olive zu bieten hat! Der Olivensaft ist zart hellgrün und besitzt einen köstlichen Geschmack. Die 1. Pressung besitzt höchstens 1% Fettsäure.

2. Pressung – eine feine Qualität, allerdings mit einem höheren Chlorophyllgehalt. Dadurch wird die 2. Pres-

sung deutlich grüner in der Färbung und besitzt einen kräftigeren Geschmack. Der Säuregehalt liegt bei höchstens 1,5%.

3. Pressung – diese Pressung besitzt eine mittelfeine Qualität und hat ebenfalls einen höheren Chlorophyllgehalt. Sie besitzt zwischen 1,5% und 3% Fettsäure.

4. Pressung – die letzte Pressung (die sogenannte Wärme- oder «Höllen-»pressung) muss wegen zu vieler

freier Fettsäuren raffiniert werden (=Raffiniertes Olivenöl).»

(Nachzulesen auf: [www.lemenu.de/Tipps/t0028.html](http://www.lemenu.de/Tipps/t0028.html))

Abenteuerliche Informationen zum Olivenöl wie auf dieser Website sind keine Ausnahmen. Über die Herstellung von Olivenöl wird viel Infomüll verbreitet, für den oftmals nicht Wissen und Recherche, sondern schlichte Vermutungen und Aufgeschnaptes die Basis bilden.

Mittlerer Preis in Euro ca. / Inhalt in Liter	2,00 / 0,75	5,00
Preis pro Liter in Euro ca. 1)	2,65	10,00
test-QUALITÄTSURTEIL	GUT (2,2)	GUT
SENSORISCHE QUALITÄT	65% gut (2,2)	gut
Prüfung auf Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl gemäß geltender Olivenöl-Verordnung	Deutlich fruchtig mit spürbar intensivem Bitterton und etwas Schärfe.	Ehrlich fruchtig und harmonisch
CHEMISCHE QUALITÄT	15% befried. (3,0)	befried.
SCHADSTOFFGEHALT	5% sehr gut (0,7)	befried.
ZWECKMÄSSIGKEIT VERPACKUNG	5% sehr gut (1,2)	sehr gut
DEKLARATION	10% gut (2,3)	gut (2,7)



«Etikettenschwindel», so titelte Stiftung Warentest in ihrer Oktoberausgabe. Allerdings bezog die Redaktion dieses Urteil nicht auf ihren Testsieger. Das war wohl ein Fehler, wie sich nun herausstellt.

Dies ist ein Infomüll!

weist das sogenannte Lampantöl, ebenfalls ein Produkt aus erster Pressung, einen Fettsäuregehalt von mehr als 3,3 Prozent auf!

## Presseberichte zum Olivenöl: oft ärgerlich

Die Oberflächlichkeit und die fachliche Unbeholfenheit vieler Presseberichte über Olivenöl springen ins Auge. Tatsächlich ist Durchblick beim Olivenöl weitaus schwieriger zu erlangen und sind Recherchen mit ungleich mehr Aufwand verbunden als beim Wein. Manche Berichte sind zwar schön aufgemacht und unterhaltsam zu lesen, verhelfen dem verunsicherten Olivenöl-Freund aber nur selten zu mehr Verständnis und geben auch keinen Aufschluss darüber, was im großen Ölbusiness wirklich abläuft.

Ein unschönes Beispiel für den journalistischen Umgang mit Olivenöl bot im Sommer 2001 das Schweizer Fernsehen. Bei einem Olivenöltest wachte die Redaktion der Sendung «Kassensturz» knietief und mit Nachdruck in der Seichtigkeit des Halbverstandenen. Als «Enthüllungsjournalismus» getarnte Skandalpresse, die sich zur Hauptsache in der Weitergabe von Mitgehörtem erschöpft und eklatante Fehlinformationen weitergibt, dient niemandem.

Der im Konsumentenheft «Saldo» nochmals aufgebrühte Kassensturz-Stoff verkündete unter anderem die Erkenntnis, dass bei Olivenöl «teuer nicht unbedingt gut heißt». Eine Enthüllung, die auf Olivenöl ebenso wie auf Badehosen, Weichspüler und Gebrauchtwagen zutrifft. (Zur gegenteiligen Aussage, nämlich «Qualität gibt es nicht zum Discount-Preis», gelangte der im gleichen Verlag erscheinende «K-tip Test» interessanterweise ein paar Jahre zuvor.)

Kleiner Schönheitsfehler: In den Test wurde kein einziges teures Oli-

## Kaltpressung gemäss Stiftung Warentest

Originalton Stiftung Warentest: «Natives Öl muss kaltgepresst sein. Kaltgepresst heißt: Ohne zusätzliche Wärmebehandlung, mit der die Ausbeute beim Pressen erhöht werden kann. Rund 80 Grad warm wird das Öl dennoch – allein schon durch den Druck.»

Wie bitte? 80°C?? Extravergine???

Ein Extravergine, das bei der Pressung 80 Grad warm wird, ist kaputt, ungenießbar und hat sämtli-

che Eigenschaften, die ein Extravergine auszeichnen, verloren.

Um ein Extravergine um seine geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten zu bringen, reichen bereits viel niedrigere Temperaturen: Schon ab 32°C beginnt die Frucht eines Extravergine in Mitleidenschaft gezogen zu werden. Ein um wenige Grad zu warm gepresstes Öl schmeckt wässrig und unangenehm.

venöl miteinbezogen! Worauf basiert also wohl die Entdeckung der Saldo-Redakteure, dass «teuer nicht unbedingt gut heißt»?

Gerade der Vergleich mit hochstehenden Olivenölen wäre aber nicht nur für die Zuschauer und Leser, sondern auch für die Redakteure aufschlussreich gewesen.

Vielleicht wäre der Redaktion im Vergleich mit wirklich guten Ölen auch klar geworden, dass es sich bei den drei «Testsiegern» (Literpreise: CHF 13.20, 15.80 und 12.–) bestenfalls um anständige Mittelklasseware handelte und die vergebene Note «sehr gut» zu hoch angesetzt war.

## Unbeholfene Kritikversuche

In vergleichenden Tests ließe sich die wenig exzellente Qualität der meistverkauften Marken sehr gut nachweisen. Wenn den Marktleadern ohne Ursprung und Identität in solchen Tests aber keine Spitzenöle gegenübergestellt werden, bleibt nicht nur den allzu arglosen Testern, sondern auch der interessierten Öffentlichkeit die Dimension der Unterschiede zwischen wirklich guten, banalen und unwürdigen Ölen verborgen. Mit einer sorgsameren Musterzusammenstellung ließe sich bei solchen Verkostungen sicher ein differenzierteres Bild des Extravergine zeichnen.

Die Ursache für die oftmals hilflose Art der kommunizierenden Zunft, sich mit dem Thema Olivenöl auseinanderzusetzen, liegt wohl vor allem darin, dass die Bezeichnung Extravergine nicht die erwartete Garantie für hohe geschmackliche Qualität bietet. Will man Olivenöl korrekt kommunizieren, dann kommt man nicht umhin, ganz von vorne zu beginnen und das landläufige, aber falsche Bild vom Extravergine zu zerstören: Der pauschale, hohe Qualitätsanspruch, den man gemeinhin mit der Bezeichnung «Extravergine» verknüpft, ist nicht fundiert (siehe: Kapitel «Vom Gesetz verordnetes Mittelmaß»). Wer besondere Qualität erwartet, muss sich heute an andere Kennzeichen halten.

Lediglich Schaden richtet auch die Stiftung Warentest mit ihren Olivenöltests an. Bereits zum zweiten Mal in nert kurzer Zeit verhalf die Stiftung dem Olivenöl von Harddiscontern zu fragwürdigen Wettbewerbsvorteilen: 1999 konnte Aldi das große Olivenölgeschäft machen, 2002 durfte nun Lidl profitieren. Netto, Plus und Norma freuen sich wohl schon heute auf den nächsten Öl-Test der Stiftung...

Der Verdacht, dass bei solchen Tests, wo immer die billigsten Öle mit der größten Auflage gewinnen, etwas nicht stimmen kann, liegt nahe. Die Merum-Redaktion prüfte nach und

stellte fest, dass es sich beim Waren-test-Siegeröl von Lidl um einen handfesten Etikettenschwindel handelt.

## Stiftung Warentest prämiiert Extravergine (das keines ist)

In der Oktoberausgabe der Zeitschrift «Test» der Stiftung Warentest wurden Extravergine-Ölivenöle untersucht. Zum zweiten Mal hintereinander wurde von den Warentestern ein Olivenöl lanciert, das ganz zufällig von potenten Discountern angeboten wird und ganz zufällig spottbillig ist.

Die Merum-Redaktion besorgte sich in verschiedenen Filialen der Lidl-Kette Flaschen vom «Luccese Extra Virgin Olive Oil»: dem Urteil der Stiftung Warentest nach zu schließen ein Extravergine der Spitzenklasse. Der Name des Öls, «Luccese», induziert Assoziationen mit der Stadt Lucca. Und tatsächlich steht auf dem Etikett die Adresse einer Firma in Lucca: dabei handelt es sich um den Abfüller natürlich, nicht um den Produzenten.

## Wie schmeckt ein Ein-Euro-Neunundneunzig-Öl?

Eine 0,75-Liter-Flasche des warengetesteten Siegeröls kostet bloß EUR 1,99 (2,65 pro Liter), die Beschaffung eines kleinen Vorrates davon war für die Redaktion damit nicht mit größeren Kosten verbunden. Es mußten allerdings mehrere Läden besucht werden, da das Öl in manchen Filialen bereits wenige Tage nach Erscheinen des Testberichtes ausverkauft war.

Zurück in der Toskana, verkosteten die Redakteure die erste Luccese-Flasche (Abfüllnummer: L. 226621817 12/2003): Das Öl roch und schmeckte widerlich. Auch die zweite Flasche (Abfüllnummer: L. 226621819 12/2003) war von der selben üblen Qualität. Als sich auch bei der dritten Flasche Luccese-Extravergine (Abfülllos: L. 226621800 11/2003) der unangenehme

## Warentest: «Doch kein Extravergine»

Aufgrund des Merum-Artikels (Ausgabe 6/2002), in dem die miese Qualität des von Lidl vertriebenen und mit dem Warentestergebnis «gut» beworbenen Luccese-«Extravergine» bloßgelegt wurde, fand sich die Redaktion von Stiftung Warentest zu einem Nachtest gezwungen.

Birgit Rehler, Projektleiterin Stiftung Warentest in einem TV-Interview von NZZ-Format: «Die Stiftung Warentest selbst hat Nachprüfungen angestellt, die Ergebnisse liegen aktuell vor, und wir müssen lei-

der sagen, dass das ursprünglich richtige Testergebnis, das wir ermittelt und veröffentlicht haben, nicht mehr haltbar ist. Die Qualität, die Lidl später, also in den nachgeprüften Proben, verkauft hat, entspricht, wenn man die gleichen Testkriterien anlegt wie bei unserem Olivenöltest, nicht mehr der Güteklasse nativ extra.»

Damit steht Merum mit der Behauptung, dass Lidl ein minderwertiges Olivenöl unrechtmäßig als Extravergine etikettiert, nicht mehr alleine.

Geruch und Geschmack bestätigten, wurde beschlossen, das Olivenöl von offizieller Stelle testen zu lassen.

## Testsieger-Öl von Lidl: Ein Schwindel

Die Redaktion schickte Muster des Luccese-«Extravergine» nach Mailand an die Matri Oleari, eine Institution von unangefochtener Autorität auf dem Gebiet. Um ganz sicher zu gehen, dass die Resultate juristischen Hieben und Stichen zu trotzen vermögen, schickte die Redaktion insgeheim auch Muster an das Laboratorium der Handelskammer Florenz. Identische Muster wurden somit unabhängig voneinander von zwei Panel-Gremien verkostet.

Die Urteile beider Verkostergruppen fielen für das Lidl-Öl vernichtend aus: Während die toskanischen Tester dem Öl gerade noch knapp ein «vergine corrente» («gewöhnliches natives Olivenöl») attestierten (Fehlermedian: 4,55), gehört das Lieblingsöl der Stiftung Warentest für die Matri Oleari in Mailand zur Kategorie der Lampantöle.

Beide Panel-Befunde deuten auf Etikettenschwindel hin. Beim von Lidl vertriebenen Luccese-Öl handelt es sich gemäß den Panels nicht um ein Extravergine, ja nicht mal um ver-

kehrsfähige Vergine-Ware, sondern um ein Öl an der Grenze zwischen einem «gewöhnlichen nativen Olivenöl» und einem «Lampantöl». Öle dieser Kategorien dürfen laut den geltenden Gesetzen nicht an den Endverbraucher abgegeben werden. Das von Lidl angebotene Luccese-Öl wäre demnach nicht ein Fall für das Siegerpodest gewesen, sondern für die Raffinerie.

Erstaunen darf das aber niemanden, denn für EUR 2,65/Liter kann man nichts Besseres erwarten. Nur: Sowas müßten auch die Warentester wissen!

## Suspekter Preis: Wo bleiben die Kontrollen?

Das von der Stiftung Warentest zum Testsieger ausgerufenen Lidl-Öl ist typischer Vertreter jener Extravergine-Öle, die sich allein schon durch ihren Preis verdächtig machen. Es ist nicht nachvollziehbar, wie deutsche Discounter ein Extravergine zum Preis von EUR 2,65/Liter auf den Markt bringen können, ohne entweder mit jeder verkauften Flasche Geld zu verlieren oder gefälschter Ware aufgesessen zu sein.

Die Ölindustrie, die die Discounter versorgt, muss sich auf den Warenbörsen mit dem benötigten Stoff eindecken. Die dort geltenden Preise, die

jede Woche und für jede Qualitätskategorie schwanken, sind bekannt.

Dass ein Extravergine für EUR 1,99/0,75-Liter-Flasche suspekt ist, ist nicht eine Meinung, sondern offensichtlich. Es ist deshalb völlig unverständlich, weshalb die «Warentest»-Redaktion sich in solchen Fällen nicht vorsichtiger verhält.

Ebenso ist unverständlich, weshalb bei solch unmöglichen Preisen die deutschen Kontrollämter sich nicht rascher regen. Die Gesetze, die das Extravergine definieren, weisen zwar industriefreundlich weite Maschen auf, aber sie sind absolut konkret genug, um – falls jemand kontrollieren würde – zu verhindern, dass falsch deklariertes Öl wie das Luccese auf den Markt gelangt.

Engagierte Importeure und Fachhändler geben sich enorme Mühe, den Feinschmeckern den Unterschied zwischen einem hochklassigen und einem minderwertigen Olivenöl klarzumachen. Sie veranstalten Verkostungen, reden sich die Seele aus dem Leib, begnügen sich mit (zu) geringen Umsätzen und Margen, müssen sich vor ihrer Kundschaft rechtfertigen, weshalb ihr Extravergine so teuer ist – und alle paar Jahre platzt wieder eine Bombe, die alle Arbeit zunichte macht.

Die Stiftung Warentest leistet mit ihrem Extravergine-Bericht weder den seriösen Ölproduzenten noch den Verbrauchern einen Dienst. Im Gegenteil: Man fördert auf der einen Seite die Fälschungsgefahr und auf der anderen Seite lässt man zu, dass sich die Verbraucher vom «Extravergine» ein komplett falsches Bild machen.

Machen wir uns nichts vor: Wer ein Olivenöl propagiert, das EUR 1,99 pro Flasche kostet, tut das nicht aus Verbraucherefreundlichkeit, sondern lediglich, um sein auflagesteigerndes Image als Schnäppchen-Guru zu pflegen.

## Italien: Olivenölimport 2000

(Vergleich mit 1999)

	Tonnen	Veränderung gg. Vorjahr in %	Anteil in %	Millionen Lire	Veränderung gg. Vorjahr in %	Anteil in %
<b>Total Import</b>	<b>434 289</b>	<b>+3,9</b>	<b>100</b>	<b>1 559 734</b>	<b>-10,4</b>	<b>100</b>
<b>Total EU</b>	333 846	+21,6	76,9	1 210 849	-1,7	77,6
<b>Nicht-EU-Staaten</b>	100 442	-30,0	23,1	348 885	-31,4	22,4
<b>Spanien</b>	198 977	+166,6	45,8	735 022	+109,5	47,1
<b>Griechenland</b>	132 191	-32,9	30,4	464 374	-46,3	29,8
<b>Tunesien</b>	95 240	+4,3	21,9	330 339	-0,5	21,2
<b>Türkei</b>	3 226	-92,7	0,7	12 665	-91,4	0,8
<b>Portugal</b>	1 749	+45,2	0,4	8 120	+18,1	0,5
<b>Frankreich</b>	630	-57,9	0,2	2 114	-71,0	0,1
<b>Albanien</b>	359	95,2	0,1	1 419	+289,8	0,1

## Italien: Olivenölexport 2000

(Vergleich mit 1999)

	Tonnen	Veränderung gg. Vorjahr in %	Anteil in %	Millionen Lire	Veränderung gg. Vorjahr in %	Anteil in %
<b>Total Export</b>	<b>295 164</b>	<b>+19,1</b>	<b>100</b>	<b>1 570 310</b>	<b>+18,2</b>	<b>100</b>
<b>Total EU</b>	101 774	-3,5	34,5	532 107	-7,3	33,9
<b>Nicht-EU-Staaten</b>	193 390	+35,9	65,5	1 038 202	+37,7	66,1
<b>USA</b>	126 188	+41,1	42,8	646 711	+43,7	41,2
<b>Deutschland</b>	36 862	+22,7	12,5	199 188	+9,3	12,7
<b>Frankreich</b>	27 251	-8,2	9,2	129 583	-19,8	8,3
<b>Japan</b>	16 062	+8,0	5,4	106 092	+11,1	6,8
<b>Grossbritannien</b>	13 899	+7,6	4,7	79 287	-2,3	5,1
<b>Kanada</b>	14 641	+35,9	5,0	78 036	+38,1	5,0
<b>Australien</b>	7 995	+17,6	2,7	41 962	+19,7	2,7

Quelle: ISMEA/ISTAT

## Olivenölproduktion der italienischen Regionen

(in Tonnen)

	1997	1998	1999	2000	Mittel '97/'00	2001*
<b>Apulien</b>	274 908	167 447	301 211	185 662	232 313	208 585
<b>Kalabrien</b>	170 044	100 525	168 798	130 850	142 554	134 865
<b>Sizilien</b>	51 542	45 719	59 435	52 911	52 401	47 258
<b>Kampanien</b>	39 669	48 135	48 178	35 141	42 781	32 505
<b>Latium</b>	27 360	24 959	34 868	17 792	26 245	20 867
<b>Abruzzen</b>	24 240	20 876	21 146	18 599	21 215	12 356
<b>Toskana</b>	17 734	17 116	18 340	17 419	17 652	17 544
<b>Basilikata</b>	10 925	12 924	15 088	11 500	12 609	14 000
<b>Umbrien</b>	7248	9896	16 235	16 668	12 512	9834
<b>Sardinien</b>	16 554	6417	14 787	7500	11 314	8985
<b>Molise</b>	5645	3530	5984	3977	4784	2987
<b>Ligurien</b>	2399	8285	2570	4992	4562	3495
<b>Marken</b>	1627	3232	4082	3130	3018	3678
<b>Veneto</b>	1066	915	1180	1008	1042	1134
<b>Lombardei</b>	549	657	721	440	592	660
<b>Emilia Romagna</b>	361	538	715	561	544	786
<b>Trentino-Südtirol</b>	114	126	108	145	123	159
<b>Friaul</b>	33	51	53	283	105	765
<b>Italien</b>	<b>652 039</b>	<b>471 349</b>	<b>713 498</b>	<b>508 576</b>	<b>586 365</b>	<b>520 463</b>

Quelle: ISTAT; \*Schätzungen für 2001: ISTAT/UNAPROL

# Etiketten: Skurrile Sammlung leerer Worte

**A**uch die Olivenöletiketten selber weisen oftmals wenig Informationsgehalt auf, dafür eine Menge leerer Worthülsen, die nur zur Verwirrung des Verbrauchers beitragen. Hier eine Liste oft verwendeter Angaben und Anpreisungen auf Olivenöletiketten und ihre Bedeutung:

### «NIEDRIGER SÄUREGEHALT»

Ab dem 1. November '03 wird diese Angabe von der EU-Verordnung 02/1019 geregelt (siehe Seite 47). Der gesetzlich zugelassene Maximalsäuregehalt ist jedoch bereits durch die offizielle Kennzeichnung (Extravergine, DOP, etc.) festgelegt.

### «ERSTE PRESSUNG»

Angabe ohne Bedeutung. Vergine-Ölivenöle stammen heute immer aus der ersten – und einzigen – Pressung oder Extraktion. Früher, als noch mit mehreren Pressungen gearbeitet wurde, war das Öl der ersten Pressung das kostbarste und beste. Heute wird in der Ölmühle alles Öl in einem einzigen Pressvorgang ausgepresst.

Das letzte Öl aus den Öltrestern kann nur die darauf spezialisierte Industrie herausholen, die mit Dampf und Lösungsmitteln arbeitet. Solche Olivenöle gehören dann nicht mehr der Vergine-Kategorie an, sondern müssen als Tresteröle (Olio di Sansa) raffiniert werden. Als Gemisch mit Vergine-Öl wird es als einfaches «Olivenöl», «Huile d'Olive» oder «Olio di Oliva» in den Verkauf gebracht.

### «KALTGEPRESST»

Ab dem 1. November '03 wird diese Angabe von der EU-Verordnung 02/1019 geregelt (siehe Seite 47). Auch auf höchste Qualität ausgerichtete Verarbeitung

erfolgt zwar bei niedrigen Temperaturen, aber nie kalt, denn ganz ohne Erwärmung lässt sich Öl nicht extrahieren. «Kalt» muss als Gegensatz zu «heiß» verstanden werden und bedeutet in der Praxis Temperaturen knapp unter 30 Grad.

Wird die Ölmühle bei zu niedrigen Temperaturen gefahren (unter 24°C), sinkt die Ausbeute und es verbleibt zuviel Öl in den Trestern zurück. Arbeitet man mit zu hohen Temperaturen (über 32°C), verliert das Öl seine Frucht und schmeckt dünn, wässrig und unangenehm. Optimal für gute Qualität und zufriedenstellende Ausbeute sind Temperaturen um 27°C.

### «UNFILTRIERT»

Als Rechtfertigung für Trübung. Das trübe Aussehen eines Olivenöls ist auf organische Partikel und kleinste Wasserteilchen zurückzuführen. Trübung ist an sich kein Vorzug, da trübe Öle ungleich rascher altern als klare Öle. Bei frisch gepressten Ölen ist Trübheit normal und in Kauf zu nehmen, aber solche Öle sind rasch zu verbrauchen.

### «KRÄFTIG, MILD, ROBUST...»

Unverbindliche Ausdrücke.

### «DIÄTETISCH»

Erscheint häufiger auf anderen Speiseölen. Niemand soll sich jedoch der Illusion hingeben, ein diätetisches Öl enthalte weniger Kalorien als ein anderes. Alle Öle bestehen zu 99 Prozent aus Fett und stellen die kalorienreichsten Lebensmittel überhaupt dar (9 Kcal pro Gramm). «Diätetisch» kann bedeuten, dass dem Öl bestimmte Substanzen, überwiegend Vitamine, zugefügt wurden.

### «ÖLMÜHLE (OLEIFICIO) ...»

Der Name der Ölmühle gefolgt vom Namen eines Ortes in einer für ihr Olivenöl bekannten Region (z.B. Toskana). Achtung: Der Ort, an dem sich die Ölmühle befindet, sagt nichts darüber aus, wo das Öl in Wirklichkeit gewonnen und die Oliven erzeugt wurden, sondern bezeichnet lediglich den Abfüllort.

### «PRODOTTO ITALIANO/MADE IN ITALY»

Bis 2001 hatte diese Kennzeichnung eine zweifelhafte Bedeutung. Bis 1998 musste «italienisches» Olivenöl lediglich in Italien abgefüllt worden sein, zwischen 1998 und 2001 musste «italienisches» Olivenöl immerhin in Italien gepresst werden (Herkunft der Oliven: unbestimmt). Seit dem 1. November 2001 hingegen bezieht sich eine Herkunftsangabe bei Olivenöl nun verbindlich wieder auf die Herkunft der Oliven.

Gemäß der EU-Verordnung 2152/2001 vom 31. Oktober 2001 bedeutet «made in Italy» nun: Auf italienischem Territorium aus italienischen Oliven gepresstes Olivenöl. Zugelassen ist allerdings auch bei einem «italienischen Produkt» ein Verschnitt von bis zu 25 Prozent mit ausländischem Olivenöl. Dieser muss aber auf dem Etikett angegeben werden («Auslese von Extravergine Olivenölen, die zu über XY% aus Italien stammen».)

Die Herkunft Italien ist nicht vorauszusetzen, wenn Marke oder Abfüller (Berio, Bertolli, Carapelli, Carli, Dante, De Cecco, Monini, Sasso, etc.) italienisch sind, aber die Deklaration «prodotto Italiano», «Olio Italiano» oder «made in Italy» fehlt.

### «PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO...»

Aufgepasst bei folgender Angabe: «prodotto imbottigliato da A a B» heißt: «Erzeugnis abgefüllt von A in B». Über eine ganz andere Bedeutung verfügt die Angabe: «prodotto ed imbottigliato da X a Y», sie besagt: «erzeugt und abgefüllt von X in Y». Wird das «prodotto» als Substantiv und nicht als Verb gebraucht, verkehrt sich der Sinn der Information in sein Gegenteil.



Das Grand-Cru-Ölivenöl dieser Villa in Vinci (Toskana) wird den Preis, den es wert ist, erst dann fordern können, wenn es sich auch auf dem Etikett von einem banalen Verschnittöl unterscheiden kann.

# Qualität ist...

# Reintönigkeit und Ursprungstypizität

Qualität kann subjektiv sehr unterschiedlich empfunden werden. Wer Geschmackloses mag, wird sich an Geschmackvollem stören. Wer von starken Gerüchen und Geschmackseindrücken abgehärtet ist, wird Feinheiten nicht zu schätzen wissen. Und wer gar an Fehlerhaftes gewöhnt ist, dem wird ein sauberer Geschmack fad vorkommen. Damit wir alle das Gleiche meinen, wenn wir von Qualität reden, wird versucht, subjektive Sensorik mit Panels (Verkostergruppen) zu objektivieren und nachvollziehbar zu machen.

**E**in Panel erteilt einem Öl Noten auf Grund von wenigen, wichtigen sensorischen Merkmalen und stellt fest, ob ein analytisch als Extravergine ausgewiesenes Öl auch geschmacklich in Ordnung ist und als solches in Verkauf gebracht werden darf. (Siehe Kapitel «Der offizielle Paneltest», S. 34)

Die sensorische Feststellung der Qualität kann objektiviert werden, indem definiert wird, was positive und was negative Geschmackseigenschaften sind. So legt der Internationale Olivenölrat (COI) fest, dass neben einer recht langen Liste von Bezeichnungen für Fehler nur drei Ausdrücke für positive sensorische Merkmale benutzt werden dürfen: «fruchtig», «bitter» und «scharf». Andere positive Adjektive gibt es in offiziellen Tests nicht.

Qualität, Frische und Echtheit können zudem über analytische Parameter definiert werden. Beispiele für Grenzwerte von Inhaltsstoffen sind der Maximalgehalt an freien Fettsäuren, die Peroxidzahl, der Gehalt an den verschiedenen Fettsäuren, Wachsen, Stigmastadien, Sterinen, Uvaol, Erythrodiol, die mittels UV-Spektroskopie ermittelten Werte K232, K270 und das

Delta-K. Die Grenzwerte für diese Stoffe werden von der EU-Verordnung 02/796 vom 6. Mai 2002 festgelegt. Sie dienen zur Klassifizierung der Öle. Auch die Produktionsreglemente der DOP-Olivenöle bedienen sich analytischer Grenzwerte, um die Authentizität der Olivenöle sicherzustellen. Für das «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP» zum Beispiel sind folgende Parameter festgelegt: freie Fettsäuren, Peroxide, UV-Absorbierung, Ölsäure-, Polyphenol- und Tocopherolgehalt.

## Olivenöl muss leuchten!

Ein gutes Extravergine zeichnet sich durch extreme Frische aus, in der Farbe, in der Nase, im Gaumen. Die Farbe darf Goldgelb sein, sollte aber stets einen grünen Schimmer aufweisen, und das Öl sollte nicht allzu viskos, sondern eher dünnflüssig sein.

Gelbe, matte, dickflüssige Öle sind bereits von ihrem Aussehen her abstoßend und schmecken selten gut. Olivenöl kann tiefgrün sein, hellgrün, grüngelb oder goldgelb mit feinem Grünschimmer, wichtig ist lediglich, dass es leuchtet. Wenn man es auf den

weißen Teller oder eine Brotscheibe gießt, soll es einen verführen, nicht abstoßen.

Frische ist auch in der Nase erstes Qualitätskriterium. Grüne Aromen wie Gras, unreife Oliven, Artischocken, grüne Tomaten deuten auf eine frühe Ernte von grünen Oliven hin. Reife und überreife Oliven ergeben nussige und buttrige Noten, die an Mandeln, Haselnüsse und Butter erinnern.

Im Gaumen muss die Frische durch grüne oder nussige, aber stets reintönige Aromen bestätigt werden. Fruchtaromen sind nicht immer willkommen, vor allem reife Banane oder reifer Apfel können stören.

Positiv hingegen sind Noten von Heu, Mittelmeermacchia und aromatischen Kräutern. Geschmackliche Harmonie wird bei einem guten Olivenöl vorausgesetzt, auch die positiven Geschmackseindrücke müssen in den Gesamteindruck eingebunden sein. Aromen, die an Butter erinnern, müssen nicht negativ sein, aber nur wenn es sich um frische Butter handelt.

**Nur gesunde, halbreife, frische Oliven ergeben ein hochwertiges Extravergine.**



Überraschend mag für manchen Leser vielleicht sein, dass Schärfe und Bitterkeit wichtige und unabdingbare Qualitätsmerkmale sind. Ein Extravergine, das nicht über eine spürbare Bitterkeit verfügt und nicht deutlich «piccante» ist, erhält in jeder professionellen Verkostung Abzüge!

Im Prinzip gilt: Je näher ein Olivenöl von Aromen und Geschmack her bei der frischen Olive liegt, desto höher ist es einzustufen. Wer schon mal eine grüne Olive zerkaut (und so gleich wieder ausgespuckt) hat, weiß, wovon die Rede ist.

### Trübes Öl

Die Aussage «Trübes Öl ist besser als klares» ist etwa gleich zutreffend wie die Behauptung, rote Autos seien schneller als blaue. Olivenöl frisch ab Presse ist immer trüb. Aber nicht jedes trübe Olivenöl ist frisch. Unter Olivenölfans gilt das neue, tiefgrüne, intensiv duftende, trübe Olivenöl als das beste. Es kratzt und beißt im Gaumen und ist von intensiver Olivenfrucht.

Nachdem er es erst kritisch verkostet hat, genießt jeder Produzent im Spätherbst bei der Ernte sein neues Olivenöl, indem er reichlich davon über angeröstete, mit grobem Salz bestreute und mit Knoblauch eingeriebene Brotscheiben gießt. Ein herrlicher Moment, die feierliche Krönung eines Arbeitsjahres im Olivenhain.

Im Normalfall klärt sich Olivenöl mit den steigenden Temperaturen des Frühjahres durch natürliches Absetzen der wäßrigen, aus Zellbestandteilen bestehenden Trubstoffe. Um Fehlgerüche und Qualitätseinbußen zu vermeiden, muss das klare Öl noch vor dem Sommer vom Bodensatz befreit und in einen sauberen Behälter umgezogen werden.

Ölfachleute empfehlen heute, frisch gepresstes Olivenöl sofort zu filtern, um es von den im Trub enthalte-

## «Ein Top-Olivenöl: Es riecht und schmeckt nach nichts!»

**S**chlechtes, stinkiges Olivenöl war bis vor wenigen Jahren weit verbreitet. Der Gestank, der aus mancher südländischen Küche nördlich der Alpen an Nasen drang, die an Butter, Schmalz, geruchloses Samenöl oder künstlich aromatisierte Margarine gewöhnt waren, verdrängte diesen nachhaltig die Lust auf das Öl vom Mittelmeer.

Olivenöl wurde von den Nordländern mit Gestank in Verbindung gebracht. Tatsächlich ist eine Küche, in der schlechtes Olivenöl erhitzt wird, auch für die Nachbarn im weiteren Umkreis eine Qual.

Neben den schlechten Ölen, die sich die Südländer oft von zu Hause mitbrachten, setzten sich immer mehr die industriellen Öle durch. Diese wiesen den Vorteil auf, dass ihnen die geschmacklichen Merkmale fehlten, auch die unangenehmen. Die Marken-Olivenöle waren den Samenölen ziemlich ähnlich und wiesen dazu den gewissen «Duft des Südens» auf. (Dieser stammt vom Anteil Vergine-Öl, den «Olivenöl» enthalten muss.)

Immerhin stanken diese Olivenöle nicht, und so konnten selbst geruchsempfindliche Nordmenschen ab und zu ihre kulinarische Mittelmeernostalgie ausleben. Es verbreitete sich die Überzeugung, dass ein Olivenöl umso besser sei, je weniger Geruch und Geschmack es aufwies.

Diese Überzeugung steht heute den qualitativ hochwertigen Extravergine im Wege. Denn gutes Extravergine soll riechen (nach frischen Oliven), es soll einen starken Geschmack haben (nach frischen Oliven), es soll zudem bitter und scharf sein (wie frische Oliven). Kratzt ein Olivenöl nicht im Hals, weist es nicht einen bitteren Geschmack auf, verfügt es nicht über ein intensives Aroma, dann ist es kein hochwertiges Extravergine.

nen Enzymen zu befreien. Diese Enzyme sorgen unter anderem für die langsame Oxidation wertvoller Inhaltsstoffe. Unmittelbar nach der Pressung gefiltertes Öl scheint seine geschmackliche und gesundheitliche Unversehrtheit länger zu bewahren.

Grünes Olivenaroma in der Nase, Kratzen im Gaumen und Beissen im Hals sind Geschmackseindrücke, die bei Unvorbereiteten fast immer auf Ablehnung stoßen. Man ist selbst bei Extravergine derart an einen von der Industrie standardisierten Geschmack gewöhnt, dass wirkliche Spitzenqualität gerne verkannt wird.

Wer mit Extravergine an der Verkaufsfreude steht, weiß, dass viele Kunden den typischen Olivengeschmack eines hochklassigen Extravergine als «untypisch» oder gar als fehlerhaft ablehnen. Es kommt sogar vor, dass Kunden ein frisches Extravergine empört in den Laden zurückbringen, in der Meinung, es sei verdorben.

Es ist wie beim Wein. Manche Leute mögen ihren rustikalen, leicht stichigen Hauswein. Andere ziehen neutralen Industriewein ohne Eigenschaften vor. Wieder andere wissen angenehme Geschmackseindrücke und unangenehme auseinanderzuhalten. Weinkenner erleben geruchliche und geschmackliche Neutralität nicht positiv, sondern erwarten von einem Qualitätsprodukt einen ausgeprägten, typischen Geschmackscharakter.

Die Güte eines Extravergine definiert sich nicht über die Abwesenheit von Fehlern, sondern über positive geschmackliche Eigenschaften. Durch einen fruchtigen Duft und Geschmack nach grünen Oliven, nach frisch geschnittenem Gras, nach grünen Tomaten, nach frischem Heu, nach Artischocken, nach grünen oder reifen Walnüssen, nach Mandeln, nach Mittelmeermacchia, nach Kräutern... und eben: durch bitteren Geschmack und spürbare Schärfe im Abgang.

Was nach nichts schmeckt, ist auch nichts wert. Das ist beim Olivenöl nicht anders als beim Wein.

Unter bestimmten Umständen kann Olivenöl das ganze Jahr über eine gewisse Trübung beibehalten. Für den Ölliebhaber ist wichtig zu wissen, dass Trübungen das Olivenöl chemisch instabil und daher dessen baldigen Verzehr ratsam machen. Trübes Öl kann

### Beispiele einiger DOP-Disziplinare

DOP	Region	Panelnote, mindestens:	Höchstgehalt an freien Fettsäuren in %	Mindestgehalt an erwünschten, einfach ungesättigten Ölsäuren in %	Ernte bis spätestens:
Brisighella DOP	Emilia Romagna	7.0	0.5	75	20. 12.
Chianti Classico DOP	Toscana	7.0	0.5	74	31. 12.
Terre di Siena DOP	Toscana	7.0	0.5	72	31. 12.
Garda Bresciano DOP	Lombardei	7.0	0.6	74	15. 01.
Garda Orientale DOP	Veneto	7.0	0.6	74	15. 01.
Garda Trentino DOP	Trentino	7.0	0.5	-	15. 01.
Terra di Bari Castel di Monte DOP	Apulien	7.0	0.5	-	30. 01.
Terra di Bari Bitonto DOP	Apulien	7.0	0.5	-	30. 01.
Terra di Bari Murgia dei Trulli e delle Grotte DOP	Apulien	7.0	0.6	-	30. 01.
Umbria Colli Assisi-Spoleto DOP	Umbrien	7.0	0.65	82	15. 01.
Umbria Colli Martani DOP	Umbrien	7.0	0.65	82	15. 01.
Umbria Colli Amerini DOP	Umbrien	7.0	0.65	82	15. 01.
Umbria Colli del Trasimeno DOP	Umbrien	7.0	0.65	81	15. 01.
Umbria Colli Orvietani DOP	Umbrien	7.0	0.65	82	15. 01.
Riviera ligure Riviera dei Fiori DOP	Ligurien	6.5	0.5	-	30. 01.
Riviera ligure Riviera del Ponente Savonese DOP	Ligurien	6.5	0.5	-	30. 01.
Riviera ligure Riviera di Levante DOP	Ligurien	6.5	0.8	-	30. 01.
Toscana IGP	Toscana	5.5	0.6	73	wird jährlich vom Konsortium festgelegt

Weitere DOP-Olivenöle: Aprutino Pescarese (Abruzzen), Bruzio (Kalabrien), Canino (Latium), Cilento (Kampanien), Collina di Brindisi (Apulien), Colline Salernitane (Kampanien), Colline Teatine (Abruzzen), Dauno (Apulien), Laghi Lombardi (Lombardei), Lametia (Kalabrien), Monti Iblei (Sizilien), Penisola Sorrentina (Kampanien), Sabina (Latium), Terra d'Otranto (Apulien), Valli Trapanesi (Sizilien).

eine wahre Delikatesse sein, aber es ist verderblich wie jedes Frischprodukt.

Lagerfähigkeit: Trübes Olivenöl gewinnt durch Lagerung ebenso wie Beaujolais Nouveau oder Kartoffelsalat. Bewahrt man hingegen klares Olivenöl guter Qualität (ohne Trübung und ohne Bodensatz) im Dunkeln, bei kellerkühlen Temperaturen und in geschlossenen Behältern auf, kann es sich jahrelang halten.

Sein Geschmack verändert sich allerdings und verliert mit der Zeit die «grünen» Noten von frischen Oliven. Unter optimalen Bedingungen reifendes Olivenöl verliert Schärfe und Bitterkeit und entwickelt zunehmend Aromen, die an Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Butter erinnern.

### Wann ist ein Öl Extravergine?

Gemäß der geltenden EU-Gesetzgebung darf ein natives (vergine) Oli-

venöl nur mit mechanischen Mitteln gewonnen werden, also mit Hilfe von Mühlen (heute meist aus Edelstahl, früher aus Stein), hydraulischen Pressen und Zentrifugen. Extraktion mit Hitze oder Lösungsmitteln sowie anschließendes Raffinieren sind für native Öle untersagt.

Die Extravergine-Öle, höchste Güteklasse der Vergine-Kategorie, werden unter anderem durch den Höchstgehalt an freien Fettsäuren definiert (1%; ab dem 1. November 2003: 0,8%). Freie Fettsäuren sind geschmacklich zwar nicht wahrnehmbar, bieten aber ein analytisch rasch und mit geringem Aufwand feststellbares Indiz für die Qualität der verarbeiteten Oliven.

Im Bewusstsein der beschränkten Aussagekraft des Säuregehalts über die sensorische Qualität schrieb die europäische Kommission im Jahr 1991 für die Klassifizierung der nativen Oli-

venöle einen Geschmackstest und eine aufwendige chemische Analyse vor. Diese Testmethoden werden von ungenügend detaillierten Vorschriften geregelt. Der Geschmackstest wird von einer Gruppe von mindestens acht geschulten Personen – «Panel» genannt – mit sicherem Geschmack durchgeführt. Die EU-Verordnung 2568/91 ist Dutzende von Seiten lang und widmet den Details dieses Tests sehr viel Aufmerksamkeit.

Die Testerguppe vergibt einem Öl Noten, wie das auch Weintester tun. Allerdings werden die einzelnen Eigenschaften eines Öls nach objektiven Kriterien beurteilt. Wird ein Panel regelkonform zusammengestellt und der Test seriös durchgeführt, ist er sehr zuverlässig im Ergebnis. Fällt ein Tester aus der Reihe, stimmen also seine geschmacklichen Eindrücke nicht mit denen seiner Kollegen überein, fliegen seine Noten aus der Gesamtwertung,

häufen sich seine Fehler, fliegt er selbst.

Über manche Mängel wie Schimmel- oder Schlammtöne, bei Noten von Überhitzung oder wenigen Aromen geben die Laboruntersuchungen keinen Aufschluss. In solchen Fällen bildet die Verkostung eine notwendige Ergänzung der chemischen Analyse. Es sind Mindestpunktzahlen vorgesehen, die zur Klassifizierung in Extravergine, Vergine usw. erreicht werden müssen.

Das Gesetz legt minuziöse Einzelheiten fest: Verkostungsbehälter, Temperatur, die Pause zwischen den einzelnen Verkostungen, wie auch die zu verwendenden Ausdrücke zur Beschreibung des Flavours (Geschmack und Aroma) des einzelnen Öls. (Siehe dazu: «Neue Panel-Regeln» auf Seite 46.)

Die Verkostungsergebnisse sind entscheidend für die Klassifizierung eines Öls, das ist verbindliche EU-Vorschrift. Olivenöl ist das erste Lebensmittelprodukt, für dessen Klassifizierung die Verkostung durch eine Expertengruppe ausschlaggebend ist. Für kein anderes Lebensmittel gibt es derart präzise und umfassende Vorschriften wie für Olivenöl.

## Wie man gutes Olivenöl kauft

Die Olivenölkultur steckt in unseren Breitengraden erst in den Kinderschuhen und nur wenige kundige Genießer sind mit einem Blick auf den Namen des Erzeugers in der Lage zu erkennen, ob ein Olivenöl sein Geld wert ist oder nicht. Sicherheiten gibt es, außer der eigenen Verkostung, erst wenige.

Im Supermarkt, beim Delikatessenhändler oder in der Weinhandlung steht der Konsument vor einem breiten Angebot und versteht nicht, wie zwischen verschiedenen, allesamt als Extravergine bezeichneten Ölen derart

große Preisunterschiede bestehen können. Soll man im Zweifelsfall zur teureren Flasche greifen? Leider bietet auch der Preis keinerlei Garantie. Ein teures Öl muss nicht gut sein, man kann lediglich davon ausgehen, dass ein billiges Öl nicht gut sein kann.

Wer ein preisgünstiges Extravergine sucht und sich nicht daran stört, dass es wenig geschmacklichen Charakter und vielleicht sogar geringfügige Fehler aufweist, der findet dieses unter den Markenprodukten des Lebensmittelhandels. Ein solcher Kauf ist keine Hexerei, mit Berio, Bertolli, Carapelli, Carli, Dante, De Cecco, Monini, Sasso & Co. geht man in der Regel auf Nummer Sicher: «Extravergine», wie es das Gesetz vorschreibt. Allerdings nicht mehr als das.

Einiges komplizierter ist die Sache für Leute mit höheren geschmacklichen Ambitionen, für Genießer, die bereit sind, für Gutes entsprechend zu bezahlen. Wer sich nicht scheut, fünfzehn Euro und mehr in eine Halbliterflasche zu investieren (30 Euro/Liter), für dieses Geld aber intensiven, sauberen Geschmack sowie einen klaren Ursprungscharakter erwartet, riskiert, einige Enttäuschungen einstecken zu müssen: Im Handel gibt es viele Öle mit toller Ausstattung, aber nicht immer mit entsprechendem Inhalt.

Wer Qualität will, sollte sich auf jeden Fall – trotz der kritikwürdigen gesetzlichen Situation – stets an ein Extravergine Olivenöl (natives Olivenöl extra) halten. Nicht jedes Extravergine ist bekanntlich ein Spitzenöl, andererseits gibt es kein Spitzenöl, das nicht der Kategorie Extravergine angehören würde.

Eine Grundvoraussetzung für die Werthaltigkeit eines Öls ist die Glaubwürdigkeit seines Ursprungs. Wenn nicht feststeht, wo das Olivenöl erzeugt wurde, dann lohnt es sich nicht, dafür mehr zu bezahlen als für ein be-

liebigen Extravergine aus dem Supermarkt.

Der anspruchsvolle Olivenölliebhaber, der Olivenöle mit sicherem Ursprung kaufen möchte, hat verschiedene Möglichkeiten: Entweder er bezieht das Öl direkt vom Produzenten (und hofft, dass dieser kein Schlitzohr ist), oder er hält sich an seinen Vertrauenshändler (von dem er sich den Ursprung ausdrücklich versichern lässt).

Die dritte Möglichkeit ist der Kauf von Olivenölen mit offiziell zertifiziertem Ursprung: DOP-Olivenöle. Solche Öle müssen nicht nur aus ganz bestimmten Anbaugebieten kommen, sondern unterliegen auch strengeren Qualitätsauflagen als einfache Extravergine.

## Typizität = Synonym für Qualität

Je mehr es nach frischen Oliven duftet, je deutlicher die Sorten und das Ursprungsgebiet herauszuschmecken sind, desto wertvoller ist ein Extravergine. In Zukunft werden wir Wettbewerbe erleben, wo sich die Extravergine aus Sizilien und Sardinien mit denen aus der Toskana und den Marken um den Titel des besten Olivenöls streiten. Man wird Klassifizierungen veröffentlichen, wo spezialisierte Öljournalisten hunderte von Öle beschreiben und bewerten, und wie beim Wein werden Begriffe wie «Image» und «Wert» auch in der Ölwelt Einzug halten.

Die Preise der Olivenöle werden sich weniger an der Ausstattung als an der realen Qualität und an der Renommiertheit der Erzeugerbetriebe orientieren. Aber leider befinden wir uns heute erst ganz am Anfang einer sich abzeichnenden Olivenölnochkultur, noch sind wirklich gute Olivenöle selten, noch verstehen wir alle viel zu wenig vom Saft der Olive, noch wird das Angebot von identitätslosen Industrie-

produkten, vordergründiger Aufmachung und irreführender Kennzeichnung dominiert. Die von der EU geschützten Ursprungsbezeichnungen und immer fleißiger veranstaltete Verkostungen auf Profi- und Verbraucherebene werden die Kultur des Olivenöls jedoch rasch vorwärtsbringen.

Heute ist die qualitative Heterogenität der angebotenen Olivenöle für den Verbraucher überaus verwirrend. Im selben Regal findet er hervorragende Olivenöle neben geschmacklich völlig uninteressanten Verschnittprodukten.

Aber diesen Unterschied schmeckt man mit dem Einkaufskorb unter dem Arm nicht. Wenn man wissen will, ob es sich bei einem Öl um die richtige Wahl handelt, ist man auf die Angaben

auf dem Etikett angewiesen. Aber leider weisen auch die Informationen auf den Flaschen in der Regel nicht den notwendigen Informationsgehalt auf. Woran soll man sich halten? Wie kann der Verbraucher «sein Olivenöl» entdecken?

## Qualitätsgarantie: Die eigene Verkostung

Wem die Zeit oder die Lust fehlt, sich durch eigene Verkostung ein Bild über das Angebot zu machen, hat bei einem Blindkauf bei seinem Weinhändler wohl die größten Chancen, ins Schwarze zu treffen.

Olivenöle von Winzern sind zwar oft teurer als solche von reinen Olivenproduzenten – meist sind das Ölmühlen (frantoio) –, dafür besteht aber

eine gewisse Gewähr dafür, dass das im Weinhandwerk verwurzelte Qualitätsdenken auch bei der Ölproduktion zum Tragen kommt. Zudem ist die Chance für Ursprungsechtheit bei – mittelitalienischen – Winzerolivenölen recht groß, da der Handel mit Öl dort stets ein Nebenerwerb ist und die meist unrentable Ölproduktion lediglich deshalb unterhalten wird, weil man das Land, auf dem die Olivenbäume stehen, nicht verkommen lassen will.

Am meisten Vertrauen verdienen Händler, die ihren Kunden die angebotenen Olivenöle zur Verkostung anbieten. Man braucht kein großer Kenner zu sein, um die Unterschiede herauszuschmecken.

Olivenöl sollte mit einem sauberen, verschleißbaren kleinen Becher



## QUALITÄT IST...

verkostet werden. Es werden ein paar Millimeter auf dessen Boden gegossen und dieser sogleich verschlossen. Nach ein paar Augenblicken, während denen man das Öl mit den Handflächen erwärmt, lüftet man in Näsennähe den Deckel und versucht die Aromen einzufangen. Erst dann nimmt man einen kleinen Schluck auf die Zunge und prüft den Geschmack.

Auf einem Stück Brot schmeckt Olivenöl zwar herrlich, wer die Geschmacksnuancen von verschiedenen Extravergine aber wirklich erkunden will, kommt um die Prozedur mit dem Becher nicht herum.

Wer wirklich mehr über Olivenöl erfahren möchte, der trägt fünf oder sechs vielversprechende Extravergine zusammen und verkostet sie blind. Empfehlenswert ist natürlich, stets auch ein Extravergine vom Supermarkt in die Probe zu stellen: Eigentlich sollte der Unterschied zwischen den teuren Ölen und dem Discount-Öl den Verkoster ja umhauen...

Falls das nicht geschieht, hat das zumindest eine positive Seite: Wer den Unterschied zwischen einem Spitzenöl und einem Verschnittöl nicht schmeckt, kann sich viel Geld sparen!

### **Mangelware Herkunftstypizität**

Leider ist es zum heutigen Zeitpunkt sehr schwierig, die charakteristischen Unterschiede zwischen Olivenölen verschiedener Regionen zu beschreiben, wie das etwa beim Wein verschiedener Appellationen möglich ist. Es existieren zwar enorme Unterschiede zwischen den Olivenölen, aber sie rühren weit weniger von Böden, Klima

**In diesen halbreifen, frisch vom Baum geernteten Oliven steckt alle Qualität noch drin. Wenn daraus ein schlechtes Öl wird, dann ist das nicht die Schuld der Oliven, sondern die des Ölbauern oder der Ölmühle.**

und Sorten als vielmehr von der Verarbeitung her. Der toskanische Olivenöl-experte Marco Mugelli bestätigt das: «Die heutigen Olivenöle unterscheiden sich durch mehr oder weniger große Fehler oft stärker als durch Herkunfts- und Sortenunterschiede.»

Olivenöle aus dem Salento oder aus Kalabrien schmecken nur in Ausnahmefällen gut. Noch heute ist der größte Teil der Produktion ungenießbar und muss von der Ölmühle direkt in die Raffinerie gefahren werden. Das liegt aber nicht daran, dass die kalabrischen und apulischen Sorten kein gutes Öl ergeben könnten oder das Klima und die Böden dort ungeeignet wären.

Die schlechte Qualität vieler süditalienischer Öle rührt allein daher, dass der Marktpreis für schlechte Öle nur unwesentlich geringer ist als für Extravergine. Für die Produzenten, die nicht über die Selbstvermarktung einen höheren Preis erzielen können, lohnt sich ein mühevoller Ernter der Oliven vom Baum nicht. Sie warten vielmehr, bis die Oliven zu Boden fallen, um sie dann mit großen Maschinen einzusammeln. Auf diese Weise geht der größte Teil der potentiellen Qualität der süditalienischen Olivenöle verloren.

Welches sind die italienischen Regionen, wo man von Ursprungstypizität sprechen kann? Marco Mugelli: «Die Toskaner waren als nördlichste und kälteste der großen Olivenregionen Italiens schon immer gezwungen, den Olivenanbau und die Ölgewinnung mit besonderer Aufmerksamkeit zu betreiben.

In der Toskana ist das Klima nicht sehr gastlich für den Olivenbaum. Daraus entwickelte sich eine größere Achtsamkeit bei der Ernte und bei der Extraktion. Des Weiteren gibt es heute sehr interessante qualitative Tendenzen in Sizilien, in Sardinien und in Umbrien.»

Wie ist die Qualität des renommierten ligurischen Öls einzustufen? Mugelli: «Das Absatzgebiet für das ligurische Olivenöl lag seit jeher in der Lombardei und im Piemont, wo es sich in direkter Konkurrenz zu Butter und Schweineschmalz befand. Ein Öl, das nach Oliven schmeckt, hätte sich dort nicht durchsetzen können. Je weniger Aroma ein Öl dort hatte, desto besser seine Absatzchancen. Die übermäßige Reife und die Ernte mit Netzen führen zu sehr milden Olivenölen mit wenig Frucht und stets einer feinen Note von Ranzigkeit, so wie wir das in Italien von der Butter kennen.

Die ligurischen Öle haben ihre Nische gefunden und werden teuer bezahlt, aber man muss sich bewusst sein, dass sie von der Ursprünglichkeit des Olivenöls weit entfernt sind: Ligurische Olivenöle gelten als umso besser, je weniger sie nach Oliven schmecken. Das ist das genaue Gegenteil der allgemeinen Regel, nach der ein Olivenöl umso besser ist, je mehr es nach frischen Oliven schmeckt!»

Von Herkunfts- und Sortentypizität zu sprechen, ist nur dort möglich, wo die Öle aus frischen, gesunden, grünen oder halbreifen Oliven gewonnen werden. Der Hauptgrund, weshalb das toskanische Olivenöl zu den besten gehört, ist die Angewohnheit der Toskaner, die Oliven unreif, direkt vom Baum zu ernten.

Erst in zweiter Linie kann darüber gestritten werden, ob Olivenöle aus den toskanischen Hügelzonen möglicherweise eine größere Feinheit und eine intensivere Frucht aufweisen als Öle aus wärmeren Gebieten. Toskanische Olivenöle zählen demnach nicht zu den besten, weil sie aus der Toskana stammen, sondern weil in der Toskana die Olivenbauern mehr Sorgfalt zu den Oliven tragen als anderswo. Der Qualitätsvorsprung ist zu diesem Zeitpunkt somit weit weniger dem Ursprung als

vielmehr dem Faktor Mensch zuzuschreiben.

## Mangelware Reintönigkeit

Aber nicht nur die Art der Ernte ist entscheidend für die Typizität eines Öls. Wenn sich ein erfahrener Gaumen durch die Öle der italienischen Regionen testet, wird er feststellen, dass nur wenige Öle vollkommen sauber sind. Sehr oft ist das Olivenöl in Geruch und Geschmack leicht bis spürbar gestört.

Schuld daran sind oftmals die Ölmühlen, die mit veralteten, unhygienischen Methoden Qualität verderben. Schuld an Fehltonen sind aber auch die Aufbewahrungsmethoden: So maleirisch die alten Terracotta-Amphoren aussehen mögen, so verheerend wirken sie sich auf die Ölqualität aus. Olivenöl ist ein hervorragender Geschmacksträger und enorm nachtragend! Im Gegensatz zu Wein behält ein Olivenöl den geringsten Fehlgeruch oder Fehlgeschmack für seine gesamte Lebensdauer. Unsaubere Behälter sind die vermeidbare Ursache für allzu viele schlechte Olivenöle.

Noch rare Ausnahmen sind Spitzenproduzenten, die eine eigene Ölmühle besitzen und ihrer Kundschaft reine Lagen- oder Sortenöle anbieten können. Die Olivenölkultur hinkt der Weinkultur mit einem Abstand von einem Vierteljahrhundert hinterher. Man darf aber damit rechnen, dass sich im Laufe der kommenden fünf, zehn Jahre dank verbesserter Technik eine Gruppe von Spitzenerzeugern absetzen und für die Qualitätsentwicklung der restlichen Erzeuger das Tempo angeben wird.

## Sicherer Wert: DOP-Olivenöle

Die Bezeichnung Extravergine steht bekanntlich nur für «mehr oder weniger korrekte Qualität», für mehr nicht.

Extravergine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP) hingegen müssen höheren Qualitätskriterien genügen, zudem stammen sie aus bestimmten Anbaugebieten. Das Netzwerk der Ursprungsbezeichnungen ist allerdings noch sehr lückenhaft. Längst nicht alle hochwertigen Anbaugebiete verfügen über eine DOP-Bezeichnung.

Ein Wort zur IGP Toscana: Eigentlich beantragten die italienischen Politiker vor fünf Jahren für die Toskana nicht die IGP, sondern die DOP. Aus Brüssel kam aber negativer Bescheid: Die Toskana erfülle die Auflagen, die an eine DOP gestellt werden – die Homogenität der Produktion beispielsweise –, nicht. Zwischen Arezzo und Grosseto, Siena und Florenz entstehen sehr unterschiedliche Öle.

Die Bezeichnung «Toscano IGP» kann dem Verbraucher demnach keinen Aufschluss über die Art des Öls geben. Leider wurden auch die Produktionsregeln nicht sehr streng formuliert, so dass die Bezeichnung nicht dazu prädestiniert ist, es zu viel Prestige zu bringen. Es bleibt daher zu hoffen, dass andere toskanische Anbaugebiete dem Beispiel der DOP Chianti Classico und DOP Terre di Siena folgen werden.

Der Qualitätsanspruch, den die Produzenten der einzelnen DOP an ihre Öle stellen, lässt sich an den Produktionsregeln ablesen. Glücklicherweise hatte die vom EU-Gesetz sanktionierte Demontage der Güteklasse Extravergine auf die DOP-Olivenöle keinen Einfluss.

Die Mehrzahl der DOP-Produktionsvorschriften schreibt als unterste Limite eine Panelnote von 6.5 vor, in manchen Fällen sogar eine 7.0 (z.B. Chianti Classico DOP, Brisighella DOP, Garda DOP, Terra di Bari DOP, Umbria DOP).

Hinzu kommt, dass auch die Toleranz gegenüber den freien Fettsäuren bei DOP-Ölen in der Regel tiefer liegt

als bei gewöhnlichem Extravergine. Neben dem Produktionsgebiet schreiben die DOP-Vorschriften die Sorten, den Hektarhöchstertag, eine ganze Reihe von Analysewerten und den spätesten Erntetermin vor.

Die EU-Verordnung 2081/92 regelt den Schutz der Ursprungsbezeichnungen und der geographischen Angaben von Agrarerzeugnissen. (Diese Verordnung betrifft allerdings nur Lebensmittel; Wein und andere alkoholische Getränke sind von ihr ausgeschlossen.)

Dem Schutz der Ursprungsbezeichnungen liegt eine Denkweise zugrunde, nach der ein landwirtschaftliches Erzeugnis Wert enthält, wenn es Typizität besitzt. Typizität, die durch zwei Faktoren zustandekommt: durch natürliche Faktoren (Klima, Mikroklima, Boden, etc.) und durch den «Faktor Mensch» (= lokale Produktionskultur oder Tradition).

Mittels der Produktionsregeln einer geschützten Ursprungsbezeichnung wird für eine Gruppe von wesensgleichen Erzeugnissen eine bestimmte Typizität sichergestellt. Über seine Bezeichnung wird das Ursprungsprodukt im Markt zur Marke und damit identifizierbar gemacht. Die Typizität des kollektiven Markenproduktes sorgt hingegen für dessen Wiedererkennbarkeit.

Leider ist mit der Produktion von DOP-Olivenölen viel bürokratischer Aufwand verbunden. Hinzu kommt, dass nicht hinter jeder DOP ein taugliches Marketingkonzept steht, sondern – wie das auch bei vielen Wein-DOC der Fall ist – oftmals lokalpolitische Interessen. Auf der anderen Seite gibt es aber noch viele wertvolle, traditionelle Olivengebiete in Italien, die über keine DOP verfügen.

Für den Verbraucher und den Händler lohnt es sich auf jeden Fall, den DOP-Ölen besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

# Fragen an eine Analytikerin «Schärfe ist eine positive Eigenschaft»

Die Qualität von Olivenöl wird durch eine ganze Reihe von analytischen Werten definiert. Soll ein Olivenöl als Extravergine in Verkehr gebracht werden, muss es ganz bestimmte analytische Anforderungen erfüllen. Dottressa Marzia Migliorini vom Labor der Handelskammer Florenz erklärte Merum die Bedeutung der wichtigsten analytischen Qualitätsparameter.

## M: Weshalb ist ein hoher Gehalt an freien Fettsäuren schlecht?

**Dr.ssa Marzia Migliorini:** «Die Prozentzahl der freien Fettsäuren eines Öls ist ein Indikator für die Gesundheit und die Frische der verwendeten Oliven. Ein Säurewert von weniger als 0,3 Prozent deutet auf gute Olivenqualität. In verletzten, von der Made der Olivenfliege befallenen, schimmlichen oder zu lange gelagerten Oliven findet man erhöhte Anteile freier Fettsäuren.»

## M: Wie werden Fettsäuren frei?

**Migliorini:** «Freie Fettsäuren entstehen in den Oliven, wenn die Bindungen zwischen den Fettsäuren und dem Glycerin mittels enzymatischer Prozesse hydrolysiert werden. Auf der einen Seite entstehen durch den Einfluss der Lipasen (fettspaltende Enzyme; die Red.) die freien Fettsäuren, auf der anderen Seite werden die Triglyzeride (Glyzerinmolekül, an das drei Fettsäuren gebunden sind; die Red.) zu Di- und Monoglyzeriden abgebaut.»

## M: Riecht oder schmeckt man freie Fettsäuren?

**Migliorini:** «Die freien Fettsäuren sind nicht an sich riech- oder schmeckbar. Wer glaubt, diese «Säure» zu schmecken, irrt. Oft halten Leute das Kratzen eines Öls für ein Zeichen eines hohen Säurewertes. Das ist aber

nicht so, die Schärfe eines Öls ist eine positive Eigenschaft eines frischen Öls. Wenn wir allerdings im Labor einen hohen Gehalt an freien Fettsäuren feststellen, dann wissen wir im Voraus, dass auch die Sensoriker das Öl beanstanden werden. Nicht weil sie eine hohe Säure wahrnehmen, sondern weil das Öl geruchliche und geschmackliche Fehler aufweist.»

## M: Ab welchem Gehalt an freien Fettsäuren wird ein Öl «unsauber»?

**Migliorini:** «Wir haben festgestellt, dass das Panel bei einem Öl mit einem freien Fettsäuregehalt von mehr als 0,3 Prozent, sicher aber bei mehr als 0,5 Prozent geschmackliche Beanstandungen notiert. Diese Beanstandungen können zum Beispiel «erhitzt» oder «ranzig» heißen. Fettsäurewerte von mehr als 0,5 Prozent werden stets von einer Panelnote begleitet, die unter 7,0 liegt. Ein Qualitätsöl sollte auf jeden Fall unter 0,5, besser unter 0,3 liegen.»

## M: Welche Fettsäuren werden frei?

**Migliorini:** «Alle im Olivenöl vorkommenden Fettsäuren können vom Glycerin abgespalten werden. Da die Ölsäure beim Olivenöl den Hauptbestandteil bildet, wird man diese prozentual auch bei den abgespaltenen Fettsäuren am stärksten vertreten finden.»

## M: Wie verändert sich die Säure im Verlauf der Lagerung des Öls?

**Migliorini:** «Wir haben festgestellt, dass der Gehalt an freien Fettsäuren im Verlauf der ein- bis zweijährigen Lagerung eines Öls unter optimalen Bedingungen ziemlich stabil bleibt.»

## M: Was bedeutet die Peroxidzahl?

**Migliorini:** «Die Peroxidzahl gibt Aufschluss über den Konservierungszustand eines Öls. Auch die Peroxidzahl



**Dott.ssa Marzia Migliorini ist Analytikerin am Laboratorium der Handelskammer Florenz. Sie untersucht Olivenölproben aus der ganzen Toskana.**

hängt natürlich von der Qualität der Oliven ab, sie liefert aber in erster Linie Aufschluss darüber, wie das Öl gelagert wurde. Die Peroxidzahl ist ein Maß für den Oxidationszustand der Substanzen eines Öls.»

## M: Wie hoch ist die Peroxidzahl eines guten Öls?

**Migliorini:** «Unmittelbar nach der Ernte liegt der Wert zwischen fünf und sechs. Im Lauf der Lagerung kann er auf zehn ansteigen.»

## M: Das Gesetz schreibt vor, dass die Zahl bei einem Extravergine höchstens zwanzig betragen darf, aber auch die DOP-Disziplinare gehen bis auf zwölf.

**Migliorini:** «Die Peroxidzahl steigt anfänglich auch in der Flasche etwas an. Will man ein Qualitätsöl anbieten, wird man es nicht abfüllen, wenn sein Wert über zehn oder zwölf liegt.»

## M: Was bedeuten die in den Gesetzen und den DOP-Produktionsrichtlinien erwähnten K-Werte?

**Migliorini:** «K232 und K270 sind Masse für die UV-Absorbierung bei bestimmten Frequenzen. 232 und 270 Nanometer sind die Frequenzen, bei denen Peroxide und sekundäre Oxidationsprodukte UV-Licht absorbieren. Die UV-Spektroskopie hat doppelten Nutzen, sie ist eine Bestätigung der Peroxidzahl und dient – da bei 232 und 270 Nanometer beim Raffinieren entstehende Diene und Triene UV-Strahlung absorbieren – zusätzlich als erster Hinweis auf unerlaubt zugesetztes raffiniertes Öl.»

## M: Dottressa Migliorini, wir danken Ihnen für diese Erklärungen.

So funktioniert:

# Der offizielle Panel-Test

Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

Panel stammt aus dem Englischen und bedeutet Ausschuss oder Geschworene. Die EU-Verordnung 2568/91 schreibt vor, dass in allen ölproduzierenden Ländern Olivenölverkoster ausgebildet und offizielle Verkostergruppen oder so genannte Panels gebildet werden, die nach einheitlichen, vom Internationalen Olivenölrat vorgegebenen Kriterien bewerten.

Diese Gruppen bestehen aus acht bis zwölf Personen und verkosten höchstens fünf Öle pro Tag. Jedes Probierglas enthält 15 ml Öl mit einer Temperatur von 28°C. Die Verkostungen finden am Vormittag statt.

Wozu ein aufwendiger Paneltest, wenn doch heute hochempfindliche Analysenapparate zur Verfügung stehen? Marco Mugelli, Panel-Chef der Handelskammer Florenz: «Weil der Panel weit feinere Aussagen macht als die chemische Analyse. Die Verkoster sind in der Lage, Fehler aufzudecken, die mit der Analyse nicht nachweisbar sind.»

Will ein Produzent sein Olivenöl mit «Vergine» oder «Extravergine» bezeichnen, muss er sicher sein, dass dieses den gesetzlichen Vorgaben entspricht und die vorgeschriebene Panel-Note erreicht. Wenn er unsicher ist, übergibt er der zuständigen Handelskammer ein Muster für Analysen und Panel. Der offizielle Paneltest ist ein Instrument, mit dem beurteilt werden

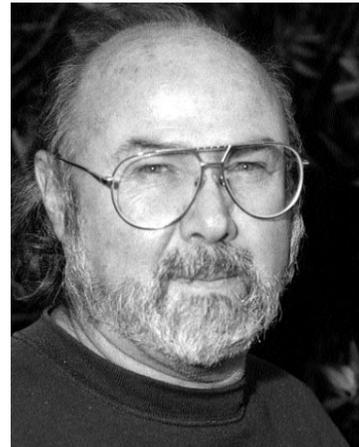
kann, ob ein Olivenöl qualifiziert ist, einer bestimmten Kategorie anzugehören. Es sollen also weniger die positiven Eigenschaften hervorgehoben, als vielmehr festgestellt werden, dass ein Öl die Anforderungen der entsprechenden Klassifizierung erfüllt.

Der offizielle Paneltest ist als Instrument für vergleichende Olivenölbewertungen nicht geeignet. Will man für Olivenöle den Weinbewertungen vergleichbare Ranglisten aufstellen, muss man sich anderer Bewertungskriterien bedienen. Solche Bewertungssysteme – sie arbeiten normalerweise mit einer 100er-Skala – gibt es mehrere, aber keines davon wurde bisher offiziell anerkannt.

## Zuverlässigkeit der Panel-Noten

Der Schwachpunkt des Panels liegt in der nicht hundertprozentigen Wiederholbarkeit. Nicht jede Panel-Gruppe vergibt für ein und dasselbe Öl die gleiche Note. Wie die chemische Analyse sollte die sensorische Analyse im Idealfall aber bei jeder Gruppe identische Resultate hervorbringen.

Da sich verschiedene Schulen der Ölverkostung eingebürgert haben und die Tester je nach Herkunft gewisse sensorische Eindrücke mehr oder weniger stark negativ bewerten, kommt es zu Abweichungen zwischen den Resultaten verschiedener Panels. Marco



Marco Mugelli, Panel-Chef der Handelskammer Florenz: «Die Verkoster sind in der Lage, Fehler aufzudecken, die mit der Analyse nicht nachweisbar sind.»

Mugelli: «Es gibt zum Beispiel die Schule von Imperia, wo die süßen, runden Eindrücke bevorzugt werden, die Schule von Perugia, welche die geschmackliche Harmonie sucht oder die toskanische Schule, die die fruchtigen Eindrücke der Olive privilegiert.

Diese unterschiedlichen Sichtweisen äußern sich in der Beurteilung von geschmacklichen Vorzügen wie von Fehlern. So verhält sich zum Beispiel eine Verkostergruppe der Schule der milden, reifen Öle toleranter gegenüber dem Fehler der Ranzigkeit als ein Panel der toskanischen Schule. Natürlich wird auch in Imperia Ranzigkeit festgestellt und negativ bewertet, aber nicht mit der gleichen Strenge wie in Florenz.» Wie hoch ist die Wiederhol-

Kein offizieller Panel, sondern eine Olivenölverkostung für Gastronomen und Fachhändler: Vergleichsproben, beim Wein längst Selbstverständlichkeit, sind für Olivenöl noch Seltenheit.

barkeit einer Panel-Bewertung innerhalb der selben Gruppe? Mugelli: «Normalerweise hoch, die Panel-Mitglieder sind gut geschulte Leute. Unsere Gruppe verfügt beispielsweise über eine Wiederholbarkeitsrate von neunzig Prozent. Das heißt, dass wir in neun von zehn Fällen bei einer Zweitverkostung auf die gleiche Note der Erstverkostung kommen.»

## Die Fachausdrücke des Paneltests

Die Degustationskommentare der offiziellen Olivenöl-Panels sind nicht der Phantasie der Verkoster überlassen, sondern von der EU-Gesetzgebung ebenfalls geregelt. Es liegt in der Natur des offiziellen Paneltests, dass vor allem Wert auf die Bewertung und Beschreibung der negativen Eigenschaften gelegt wird. Dies die offiziellen Fachausdrücke (aus der EU-Verordnung 1683/92 vom 29. Juni 1992):

*Angenehme Sinneseindrücke, die durch folgende typische Qualitätsmerkmale nativen Olivenöls hervorgerufen werden: Fruchtig: In Aroma und Bukett an gesunde, frische und erntereife Früchte erinnernd; ...nach reifen Früchten: Bezeichnung für Olivenöl aus vollreifen Früchten, allgemein mit schwachem Bukett und süßem Aroma; ...nach grünen Früchten: Bezeichnung für Öl aus grünen Früchten.*

*Sinneseindrücke, die je nach Intensität als mehr oder weniger angenehm empfunden werden und die keine Fehlermerkmale bedeuten, aber die die Harmonie der Fruchtigkeit beeinflussen: Apfelfartig, süß, grasig, nach grünen Blättern, bitter, adstringierend, scharf, mandelartig, fad oder schal, heuartig.*

*Sinneseindrücke, die stets – auch wenn sie kaum wahrnehmbar sind – als unangenehm empfunden werden und ein organoleptisches Fehlermerkmal bedeuten: Espartoartig, erdig, alt,*



*wurmstichig, metallisch, muffig, ranzig, stichig, lakig, tresterartig, seifig, fruchtwasserartig, wein- oder essigartig, gurkenartig, brandig oder erhitzt, schlammig, nach Pressmatten, schmierölartig, roh.*

## Die Rolle der Farbe

Die Farbe eines Olivenöls ist für die offizielle Klassifizierung unbedeutend und wird nicht berücksichtigt. Aus diesem Grund sind die Verkostungsgläser eingefärbt – von Rostbraun bis Kobaltblau – und nicht farblos wie bei der Weindegustation.

Für den Verbraucher spielt das Aussehen allerdings die selbe Rolle wie beim Wein. Strohgelbe, zähflüssi-

ge Öle sind weit weniger appetitlich als grüne oder goldgrüne Olivenöle. Man kann in der Regel davon ausgehen, dass Olivenöle mit grünen Reflexen olivenfruchtiger sind als gelbe Öle.

Die Behauptung, dass die grüne Farbe von toskanischen Olivenölen vom Mitmahlen der Olivenblätter stammt, zeugt von mangelnder Sachkenntnis. Die grüne Farbe von Olivenölen stammt – wo nicht Fälscher am Werk waren – von der Verarbeitung grüner, noch unreifer Früchte. Schwarze, überreife oder gar in ausgelegte Netze oder zu Boden gefallene Oliven ergeben gelbe, süßliche Öle ohne ausgeprägte Frucht.

Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

Übersicht

# Italiens Olivenregionen

Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

Von Luigi Caricato

In achtzehn Regionen Italiens wird Olivenöl erzeugt. Lediglich im Piemont und im Aostatal wachsen keine Olivenbäume. Die italienischen DOP- und IGP-Ölivenöle präsentieren sich dem Markt mit zunehmendem Selbstvertrauen. Bis heute haben fünfundzwanzig Extravergine-Typen von der EU diese Bezeichnung zuerkannt bekommen. Allerdings wurde das kommerzielle Potential der geschützten Ursprungsbezeichnung bisher durch ein Übermaß an Bürokratie beeinträchtigt.

## LIGURIEN

Aufgrund der engen kulturellen Bindung zum Olivenöl ist Ligurien eine in Italien und im Ausland wohlbekannte Erzeugerregion, obwohl sie von der produzierten Menge her wenig ins Gewicht fällt. Ein Großteil des in Ligurien abgefüllten Öls stammt nicht ausschließlich von ligurischen Oliven. Eine sichere Herkunftsgarantie stellt jedoch die DOP-Bezeichnung «Riviera Ligure» dar. Die geographische Zusatzbezeichnung «Riviera dei Fiori» gilt für die Provinz Imperia, «Riviera del Ponente Savonese» für die Provinz Savona und «Riviera di Levante» für die Provinzen Genua und La Spezia. Meist zeigt sich hier das Olivenöl von strohgelber Farbe mit Noten von Wildkräutern und Heu mit leichten Mandeltönen im Abgang. In letzter Zeit konnte die Produktion dank modernerer Ölmöhlen eine qualitative Verbesserung verzeichnen. In Ligurien spielt der Olivenanbau eine wichtige Rolle im Landschaftsschutz. Wichtigste Olivensorte ist die einheimische Taggiasca.

**Olivenanbaufläche:** 15 157 ha; 186 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 2570 Tonnen (0,4% der italienischen Gesamtproduktion).

## LOMBARDEI

Zusammen mit dem Veneto ist die Lombardei eine der Regionen in Italiens Norden mit dem größten Wachstumspotential. DOP-Bezeichnungen sind «Laghi Lombardi» und «Garda Bresciano». Meist wirkt dieses Öl weich am Gaumen, die Farbpalette reicht von Zartgrün bis zum blassen Goldgelb. Im Duft herrschen vegetale Noten und Haselnussaroma vor. Das Problem dieser Gegend – wie häufig im Norden – sind die zahlreichen Abfüllbetriebe, die den guten Ruf der Region nutzen, um Olivenöle anderer Herkunft in den Handel zu bringen. Typische Sorten sind Gargnà und Casaliva, aber der Anbau der toskanischen Sorten Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino nimmt zu.

**Olivenanbaufläche:** 2183 ha; **Ölproduktion 1999:** 721 Tonnen (0,1% der italienischen Gesamtproduktion).

## VENETO

Die Region verfügt über zwei DOP: «Garda Orientale» und neuerdings «Veneto». Aufgrund bürokratischer Verzögerungen beim Landwirtschaftsministerium findet letztere Bezeichnung allerdings noch keine Anwendung. Das Olivenöl Venetiens präsentiert sich hellgrün mit goldenen Reflexen und erinnert im Geschmack deutlich an frisch gemahlene Oliven. Es ist elegant, mit leicht bitteren, pikanten Spuren. Zu den einheimischen Sorten zählen Favaro, Grignan und Raza, doch geben Frantoio, Leccino, Casaliva und Pendolino in den Olivenhainen den Ton an.

**Olivenanbaufläche:** 4919 ha; **Ölproduktion 1999:** 1180 Tonnen (0,2% der italienischen Gesamtproduktion).

## TRENTINO-SÜDTIROL

Einziges DOP ist die «Garda Trentino». Das Öl ist von hellgrüner Farbe mit gelben Reflexen, in der Nase reife Frucht und Mandelgeschmack. Erstmals wurde dieses Jahr auch in Südtirol Extravergine erzeugt: Ganze 36 Liter ergab die Ernte auf dem Erbhof Unterganzner in Bozen. Damit stößt auch die Provinz Bozen in die Reihen

der italienischen Ölproduzenten vor. Die häufigsten Olivensorten sind Casaliva und Frantoio.

**Olivenanbaufläche:** 378 ha; **Ölproduktion 1999:** 108 Tonnen (0,02% der italienischen Gesamtproduktion).

## FRIAUL

Bald wird die Region ihre erste DOP erhalten: «Tergeste». Normalerweise besitzt das Öl eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, es besitzt würzige Anklänge nach Kräutern, ist schmackhaft und fein. Lokale Sorte ist die Bianchera, aus der Toskana kommen Leccino, Pendolino und Maurino hinzu.

**Olivenanbaufläche:** 131 ha; **Ölproduktion 1999:** 53 Tonnen (0,01% der italienischen Gesamtproduktion).

## EMILIA ROMAGNA

Einziges DOP-Bezeichnung ist «Brisighella». Das Öl ist hellgrün mit goldenen Reflexen, besitzt ausgewogene bittere und pikante Noten mit leicht süßen Tönen im Abgang. Verbreitetste Olivensorte ist die Nostrana di Brisighella, daneben findet man auch hier Frantoio, Leccino und Correggiolo.

**Olivenanbaufläche:** 1549 ha; **Ölproduktion 1999:** 715 Tonnen (0,1% der italienischen Gesamtproduktion).

## MARKEN

Trotz der hohen Qualität der Öle verfügen die Marken noch über keine DOP. Meist sind Olivenöle dieser Region von grünlicher Farbe mit goldenen Reflexen und weisen mehr oder weniger intensive fruchtige Olivennoten mit leichten Gras- und Mandeltönen auf. Die verbreitetsten autochthonen Sorten sind Ascolana, Carboncella und Raggiola, aber auch hier trifft man auf Frantoio und Leccino.

**Olivenanbaufläche:** 7199 ha; 154 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 4082 Tonnen (0,6% der italienischen Gesamtproduktion).

## TOSKANA

Drei Ursprungsbezeichnungen wurden in der Toskana bis jetzt anerkannt: die IGP «Toscana», die DOP «Terre di Siena» sowie die DOP «Chianti Classico». Weitere DOP sind beantragt und werden bald hinzukommen. Die Toskana hat nicht einen, sondern viele, sehr verschiedenartige Olivenölytypen vorzuweisen, die sich in Farbe, Duft und Geschmack deutlich unterscheiden. Manche Öle sind intensiv fruchtig und geradezu aggressiv, andere warten mit weniger ausgeprägten aromatischen Noten auf. Unter den zahlreichen präsenten Sorten beherrschen Frantoio, Leccino und Moraiolo das Bild.

**Olivenanbaufläche:** 94 081 ha; 417 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 18 340 Tonnen (2,6% der italienischen Gesamtproduktion).

## UMBRIEN

Einziges DOP ist «Umbria». Normalerweise ist das Öl aus Umbrien von intensivem Grün mit Goldreflexen, vegetal und fruchtig im Duft, mit grasigen und floralen Anklängen, Geschmack von Artischocken, ausgewogen bitter und pikant. Viele Sorten sind hier heimisch, am häufigsten ist jedoch das Dreiergespann Frantoio, Leccino, Moraiolo. Interessant ist die Sorte Dolce Agogia, insbesondere reinsortig.

**Olivenanbaufläche:** 27 499 ha; 270 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 16 235 Tonnen (2,3% der italienischen Gesamtproduktion).

## LATIUM

Zwei DOP: «Sabina» und «Canino». Die Öle präsentieren sich grünlich mit goldenen Reflexen, Duft von Laub und frischen Früchten, präsent, jedoch ausgewogene bittere und pikante Noten, fein und schmackhaft im Mund. Die interessantesten autochthonen Sorten sind Canino, Carboncella und Raja, es überwiegen jedoch Leccino, Frantoio, Moraiolo.

**Olivenanbaufläche:** 85 967 ha; 398 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 34 868 Tonnen (4,9% der italienischen Gesamtproduktion).

## MOLISE

Die DOP «Molise» wurde noch nicht offiziell anerkannt, doch setzt sich die Region stark für eine Qualifizierung ihrer Olivenölproduktion ein. Meist entsteht hier ein gelbes Öl mit grünlichen Reflexen, schmackhaft und ausgewogen. Die häufigsten autochthonen Sorten sind Gentile di Larino und Cellina di Rotello. Aber auch andere Sorten sind als typisch zu bezeichnen, obwohl sie einst aus an-

deren Regionen eingeführt wurden, so die Coratina aus Apulien und die Toskaner Frantoio und Leccino.

**Olivenanbaufläche:** 13 560 ha; 144 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 5984 Tonnen (0,8% der italienischen Gesamtproduktion).

## ABRUZZEN

«Aprutino Pescara» und «Colline Teatine» heißen die beiden DOP der Abruzzen. Meist besitzen die Öle einen fruchtigen, vegetalen Duft mit samtigen Noten am Gaumen, manchmal leicht, manchmal deutlich pikant und bitter. Seit mehreren Jahren wird hier verstärkt auf Qualität gesetzt. Interessant unter den einheimischen Sorten sind Dritta di Loreto und Gentile di Chieti.

**Olivenanbaufläche:** 45 817 ha; 527 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 21 146 Tonnen (3,0% der italienischen Gesamtproduktion).

## KAMPANIEN

Derzeit gibt es drei anerkannte DOP: «Cilento», «Colline Salernitane» und «Penisola Sorrentina». Das Öl ist goldfarben mit grünlichen Schattierungen und zeigt mittelin-tensive Fruchtnoten, grasige Aromen mit Mandeltönen. Kampanien ist reich an einheimischen Sorten, am häufigsten sind Orrice, Pignarolla, Carapellese und Rotondella, während überall auch Frantoio und Leccino anzutreffen sind. **Olivenanbaufläche:** 69 035 ha; 583 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 48 178 Tonnen (6,8% der italienischen Gesamtproduktion).

## BASILIKATA

Die DOP-Bezeichnungen «Colline Lucane» und «Colline del Vulture» wurden noch nicht offiziell anerkannt. Das Öl der Basilikata zeigt sich kräftig goldgelb mit fruchtigem Duft und vegetalen Anklängen, ist durchdringend und intensiv im Geschmack. Nach jahrzehntelanger Funkstille scheint sich die Produktion nun zu rühren. Unter den einheimischen Sorten verdient die Majatica Beachtung, aber auch hier setzt sich das Paar Frantoio-Leccino durch.

**Olivenanbaufläche:** 30 715 ha; 183 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 15 088 Tonnen (2,1% der italienischen Gesamtproduktion).

## APULIEN

Seit jeher kommt dieser Region mengenmäßig die größte Bedeutung zu. Bisher verfügt die Region über vier DOP: «Collina di Brindisi», «Dauno», «Terra di Bari» und «Terra d'Otranto». Eine fünfte DOP, «Terre Tarantine», wurde beantragt. In Apulien unterscheidet man drei grundsätzlich verschiedenartige Ölytypen: elegant und

floral das Öl nördlich von Foggia, bitter und pikant das von Bari, wo die Sorte Coratina überwiegt, weich, samtig und eher mild die Öle aus dem Salento. Unter den vielen Sorten überwiegen Coratina und Cima di Bitonto in der Gegend von Bari, Peranzana bei Foggia und Cellina di Nardò bei Lecce.

**Olivenanbaufläche:** 359 626 ha; 1234 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 301 211 Tonnen (42,2% der italienischen Gesamtproduktion).

## KALABRIEN

Die Region verfügt über zwei DOP-Bezeichnungen: «Lametia» und «Bruzio». Neben den typisch intensiven, markanten Ölen finden sich heute auch zart fruchtige und solche von mittlerer Intensität, weich und elegant im Geschmack. Von den autochthonen Sorten sind insbesondere Carolea und Dolce di Rossano zu erwähnen, doch geben in den neu angelegten Olivenhainen Frantoio, Leccino, Coratina und Nocellara del Belice den Ton an.

**Olivenanbaufläche:** 181 011 ha; 1303 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 168 798 Tonnen (23,7% der italienischen Gesamtproduktion).

## SIZILIEN

Bisher drei DOP: «Monti Iblei», «Valli Trapanesi» und «Val di Mazara». Das Öl ist meist goldgelb mit grünen Tönen, intensiv fruchtig mit vegetal-floralen Anklängen und einem ausgewogenen bitter-pikanten Einschlag. Sehr gute einheimische Sorten sind Biancolilla, Nocellara del Belice, Tonda Iblea und Cerasuolo. Sorten aus anderen Regionen sind wenig vertreten. In den vergangenen fünf Jahren konnte Sizilien eine bemerkenswerte Qualitätssteigerung verzeichnen.

**Olivenanbaufläche:** 153 870 ha; 693 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 59 435 Tonnen (8,3% der italienischen Gesamtproduktion).

## SARDINIEN

Noch wurden Sardinien keine DOP-Bezeichnungen zuerkannt. Das sardische Öl aus der Gegend von Nuoro ist normalerweise gelblich, bei Sassari dagegen intensiv grün, mit ausgeprägt floralem Aroma. Neben Sizilien verfügt diese Region über ein großes Qualitätspotential. Es überwiegen die einheimischen Sorten, die der anderen Regionen sind wenig vertreten. Am häufigsten finden sich Pizz'e Carroga, Bosana, Terza, Semidana und Tonda di Cagliari.

**Olivenanbaufläche:** 38 279 ha; 128 aktive Ölmöhlen; **Ölproduktion 1999:** 14 787 Tonnen (2,1% der italienischen Gesamtproduktion).



Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

# Achtung Täuschung: «Extra» ist das Geschäft immer – nicht aber das Öl

*Die Olivenölproduzenten und die Ölindustriellen trennen gegensätzliche Interessen. Während die Direktproduzenten sich mit der Qualität ihrer Olivenöle und deren zertifiziertem Ursprung profilieren möchten, sind die Großabfüller an möglichst tiefen Qualitätsanforderungen und einer Klassifizierung interessiert, die den Einlass ihrer Verschnittöle in die höchste Güteklasse ermöglicht. Während die eine Seite an möglichst strengen Produktionsvorschriften und einer kompromisslosen Klassifizierung interessiert ist, übt die andere Druck auf die Politik aus, die Qualitätsanforderungen möglichst tief anzusetzen.*

Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

Italien erzeugt im Mittel 520 000 Tonnen Olivenöl und kauft jährlich etwa 400 000 Tonnen aus dem Ausland hinzu. Von den rund 900 000 Tonnen wird der größte Teil in Italien verbraucht und rund 250 000 Tonnen (wieder) exportiert. Italiens Hauptlieferanten sind Spanien, Griechenland und Tunesien, Hauptabnehmer sind USA, Deutschland und Frankreich. Der Ölmarkt ist, grob geschätzt, zwischen drei und vier Milliarden Euro wert und wird von wenigen Großfirmen kontrolliert.

Wie ausgeprägt die Konzentration des Angebotes ist, zeigt die Tatsache, dass die zehn größten Olivenölvermarkter einen Anteil von 60 Prozent des italienischen Marktes halten. Es heißt, 82 Prozent des italienischen Olivenölmarktes seien in der Hand der großen Abfüller und nur 18 Prozent des Öls werden von der Direktproduktion vermarktet. Zieht man von den 18

Prozent der Produzenten die großen Ölmöhlen ab, verbleibt den eigentlichen Olivenproduzenten nur ein Marktanteil von drei bis vier Prozent.

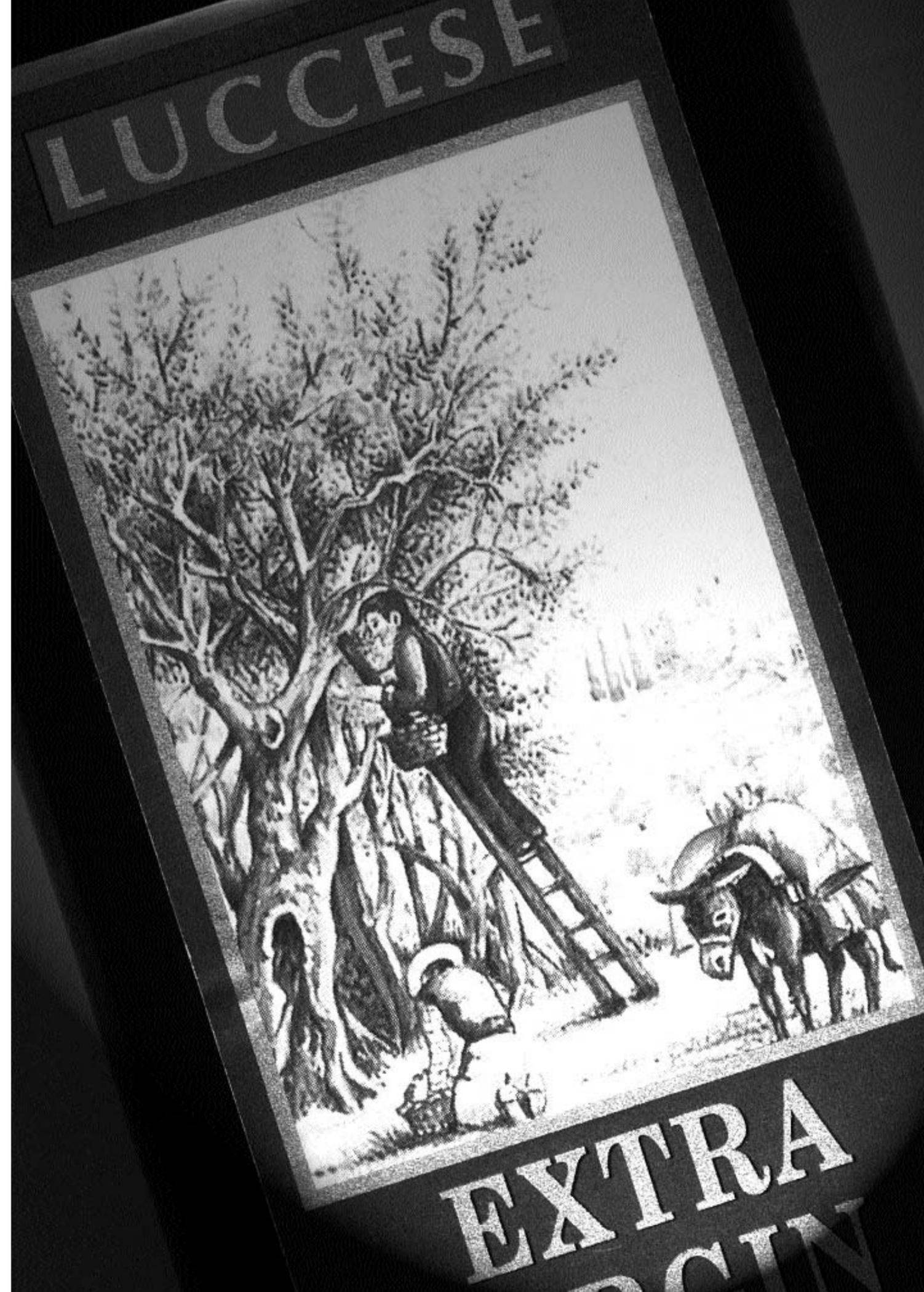
Vor diesem Hintergrund wird verständlich, mit welchen Sachzwängen der Gesetzgeber konfrontiert wird. Das Gewicht der großen Konzerne, die zehntausendtonnenweise Olivenöl aufkaufen und vermarkten, kann nicht durch fromme Wünsche wie die nach der Förderung der Qualität und dem Schutz des Konsumenten aufgewogen werden. Denn: Wäre das Originalgesetz von 1991 in Kraft geblieben, müsste der überwiegende Teil der Markenöle heute auf das Attribut Extravergine verzichten. Dies hätte zur Folge, dass die großen Ölfirmen den Extravergine-Markt einer kleinen Minderheit von Anbietern überlassen müssten.

Jede gesetzliche Qualitätslimite stellt für den industriellen Ölhandel ei-

ne Einschränkung seines Strebens nach Marktmacht und Gewinnmaximierung dar. Es ist bekannt, dass die meisten Markenolivenöle in jüngster Vergangenheit zwar über der bisherigen gesetzlichen Mindest-Panel-Note von 5,5 lagen, aber fast immer unter 6,5. Das bestätigt auch Paneltester Saverio Petrilli: «Meine Erfahrungen bestätigen, dass die meisten Supermarktöle keine 6,5 Punkte erreichen. Manche Olivenöle, die ich im Handel erworben habe, sind keine 4 Punkte wert.»

Solche Falschdeklarationen sind strafbar. Allerdings scheinen die Stra-

**Solange sich die Lebensmittelkontrolle nicht bemüht, dem Etikettenschwindel beim Olivenöl einen Riegel vorzuschieben, solange werden gewisse Abfüller hemmungslos alles mit «Extravergine» bezeichnen, was sie an öligen Minderwertigkeiten an den Mann bringen wollen.**



fen keinen entscheidenden Anreiz für Qualität und Respekt vor dem Gesetz darzustellen. Petrilli: «Die Sanktionen stehen in keinem Verhältnis zum Gewinnpotential. Wenn ein Erzeuger mit Vergine-Öl eine Gewinnspanne von 1000 Lire erzielen würde, mit Extravergine aber eine von 3000 Lire, und er diese Differenz mit ein paar Millionen Flaschen multipliziert, ergibt sich dank der Falschdeklaration ein überaus verlockendes Geschäft. Leider ist das Risiko, erwischt zu werden, sehr gering. Vor allem, wenn die Ware ins Ausland geht.»

Petrilli fordert: «Wir brauchen schärfere Kontrollen und härtere Strafen. An der Grenze sollten Proben entnommen werden und falls der Zoll ein als Extravergine deklariertes Öl findet, das keine 4 Punkte erzielt, sollte dem Produzenten die Abfülllizenz entzogen werden. Zwischen 4 und 5,5 Punkten müsste er verpflichtet werden, sein Öl vom Markt zu nehmen und zu einer heftigen Geldstrafe verknurrt werden. Auf diese Weise könnte man das Qualitätsniveau des kommerziellen Olivenöls sehr rasch anheben!»

## Eigentlich wäre Extravergine eine rare Delikatesse

Verbraucher und Anbieter verlangen nach Olivenölen der Güteklasse Extravergine. Olivenöle der Kategorie Vergine sind nicht gefragt und lassen sich nur schlecht verkaufen. Das Problem ist jedoch, dass nur sehr wenig wirkliches Extravergine erzeugt wird. Extravergine – im wahren Sinne der Bezeichnung – ist äußerst rar!

Der größte Teil der Produktion sind leicht fehlerhafte Vergine-Qualitäten («nativ»/«vergine»), deutlich fehlerhafte Vergine («gewöhnliches natives Olivenöl»/«Vergine corrente») oder stark fehlerhafte Vergine (Lampantöl). Sowohl «Vergine corrente» als auch Lampantöl schmecken so un-

angenehm, dass sie laut Gesetz erst raffiniert werden müssen, bevor sie auf den Markt gelangen dürfen. «Vergine corrente» darf mit raffiniertem Olivenöl verschnitten werden und als «Olivenöl» auf den Markt gebracht werden.

Wenn der Handel heute gleichwohl fast ausschließlich Vergine-Olivenöl der Extra-Kategorie anbietet, dann ist dies nur möglich:

1. Weil das entsprechende Gesetz so entschärft wurde, dass auch minderwertige Öle als Extravergine angeboten werden dürfen.
2. Weil die wirkungsvollsten Untersuchungsmethoden zum Nachweis der Fälschung von Extravergine \*) oft nicht offiziell anerkannt sind und daher als Beweis vor Gericht kein Gewicht haben.
3. Weil offensichtlich gar niemand daran interessiert ist, an dieser Situation etwas zu ändern.

## Vom Gesetz verordnetes Mittelmaß

Das neue Gesetz, das dem Extravergine nach einer dunklen Periode schlechter Qualitäten und munterer Fälschertradition die Würde zurückgeben und eine minimale Qualität sicherstellen sollte, war lediglich ein Jahr in Kraft, als es der internationalen Öllobby gelang, die Kriterien für die Extravergine-Klasse nach unten zu korrigieren.

Während der erste Angriff auf die Extravergine-Regelung eine vorübergehende, eher harmlose Toleranz von einem halben Panel-Punkt durchsetzte, führte die zweite Attacke nur ein halbes Jahr später zu einer «Übergangsregelung», die ein weiteres Aufweichen der Qualitätsanforderungen zur Folge hatte. Die Endoffensive der Öllobby auf

\*) Verschnitt von minderwertigen Vergine- oder Lampantölen mit raffiniertem Olivenöl, Verschnitt von Vergineöl mit Haselnussöl, Desodorisierung von minderwertigem Öl, Wiederveresterung von minderwertigem Öl.

das Extravergine führte 1995 dazu, dass aus der Übergangslösung eine Dauerlösung wurde. Der Panel-Wert von 5,5 für das Extravergine wurde fest verankert und damit das Schicksal des «Extravergine» besiegelt.

Das systematische Abtakeln des Olivenölgesetzes von 1991 hebt in der Praxis die ursprüngliche Unterscheidung in Extravergine (nativ extra) und Vergine (nativ) auf: Die früheren Kategorien Vergine und Extravergine wurden durch diese Gesetzesmanipulationen in der Kategorie «Extravergine» zusammengefasst, während in die «Vergine»-Kategorie Öle zwischen Panel 5,0 und 5,5 nachgerückt sind. (Gemäß dem Gesetz von 1991 waren Öle unter 5,5 zur Raffinierung bestimmt!)

Luciano Scarselli, ARPAT (Regionale Agentur für Umweltschutz, Toskana) und offizieller Paneltester in Lucca, zu Olivenölen mit Panel-Note 5,5: «Ein Olivenöl, das im Paneltest 5,5 Punkte erzielt, steht zu einem Qualitätsöl wie der frühere Bauernwein zum Wein von heute. Es kann etwas flach sein, leicht oxydiert, aber deshalb muss es nicht unbedingt gleich weggeschmissen werden. Ein Olivenöl, das 5,5 bis 6 Punkte erzielt, ist ein «Ölchen». Für manche Gerichte kann man es noch verwenden.» Marco Mugelli: «Ein Olivenöl mit der Panel-Note 5,5 weist geringe sensorische Mängel auf. Zum Beispiel leicht ranzige Noten oder leichte Noten von Ölschlamm.»

Per Definition ist ein Olivenöl fehlerfrei, wenn es 7 Punkte erhält, die Note 5,5 liegt somit 1,5 Punkte unter dem Soll. Warum wurde diese Toleranz überhaupt eingeführt? Dazu Öltester Luciano Scarselli lakonisch: «Weil sonst die gesamte Großproduktion vom Extravergine-Markt fliegen würde!»

Nicht weniger kategorisch äußert sich Saverio Petrilli, Önologe und offizielles Mitglied der Olivenöl-Verkos-

# Wie kommerzielle Interessen die Qualität aus dem Gesetz verdrängten

**E**in Extravergine ist laut traditioneller Definition ein Olivenöl, das ausschließlich mit mechanischen Mitteln (ohne Hitze, ohne Chemie) aus frischen Oliven gewonnen wird und absolut fehlerfrei ist. Um als Extravergine klassifiziert zu werden, muss ein Olivenöl nicht nur bestimmten analytischen Kriterien genügen, sondern auch geschmacklich einwandfrei sein.

Geschmacklich einwandfrei ist ein Olivenöl, wenn es nach dem ursprünglichen EU-Bewertungsschema die Note 7,0 erreicht. Da jedoch nur ein geringer Teil der nativen (vergine) Olivenöle bei der sensorischen Prüfung (Panel) diese Hürde schafft, wurde die ursprüngliche EU-Verordnung, die die Note 7,0 abzüglich einer statistischen Toleranz von 0,5 vorsah, im Laufe der 90er-Jahre systematisch demontiert. Der Gesetzgeber beugte sich den Wünschen der Wirtschaft und ließ mit dem auf 5,5 reduzierten Panelwert zu, dass auch fehlerhafte native Olivenöle als Extravergine oder nativ extra etikettiert werden durften. (Neue Panel-Regelung siehe Seite 46.)

## Die ursprüngliche Vorschrift von 1991:

EU-Verordnung 2568/91 vom 11. Juli 1991: Für die Klasse «Nativ Extra» oder «Extravergine» wird eine Mindestnote von 6,5 Panel-Punkten vorgeschrieben.

## Ein Jahr später die erste «harmlose» Korrektur nach unten:

Verordnung (EWG) Nr. 1683/92 der Kommission vom 29. Juni 1992: «3. In Anhang XII Nummer 10.2 letzter Unterabsatz wird der zweite Satz ... ersetzt: ... berücksichtigt der Prüfungsleiter bis zum 31. Oktober 1993 einen Toleranzwert von 0,5 ...»

Die offizielle Begründung für diese Korrektur: «Damit die Unternehmen die Maßnahmen treffen können, die zur Einhaltung der Vorschriften über die organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle erforderlich sind, sollte gemäß den Entscheidungen des Olivenölrates vorübergehend eine Toleranz für die Bewertung bestimmter Sorten nativer Olivenöle gelten.»

## Die «Übergangslösung» wird handfester:

Verordnung (EWG) Nr. 3288/92 der Kommission vom 12. November 1992: Anhang XII Nummer 10.2 letzter Unterabsatz erhält folgende Fassung: «... berücksichtigt der Prüfungsleiter während des Wirtschaftsjahres 1992/93 einen Toleranzwert von 1,5, während des Wirtschaftsjahres 1993/94 einen Toleranzwert von 1, während des Wirtschaftsjahres 1994/95 einen Toleranzwert von 0,5 ...»

Die offizielle Begründung: «Damit sich die Unternehmen leichter an die Qualitätsnormen für die sensori-

schen Eigenschaften nativer Olivenöle anpassen können, sollte die Anwendung des betreffenden Verfahrens schrittweise erfolgen. Zu diesem Zweck sollten für einen entsprechenden Zeitraum degressive Toleranzen für die Bewertung bestimmter Kategorien nativer Olivenöle festgelegt werden.»

## Aus der Übergangslösung wird eine Dauerlösung:

Verordnung (EG) Nr. 2527/95 der Kommission vom 27. Oktober 1995: In Anhang XII Absatz 10.2 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 erhält der siebte Unterabsatz folgende Fassung: «... berücksichtigt der Prüfungsleiter im Wirtschaftsjahr 1992/93 einen Toleranzwert von 1,5, ab dem Wirtschaftsjahr 1993/94 einen Toleranzwert von 1 ...»

Die offizielle Begründung: «Für mehrere Arten des nativen Olivenöls wurde eine bestimmte degressive Toleranz eingeführt. Diese Toleranz berücksichtigt den statistischen Unterschied zwischen dem (sensorischen; die Red.) Analyseergebnis und dem vorgeschriebenen Grenzwert hinsichtlich Wiederholbarkeit und Vergleichbarkeit. Unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Erfahrungswerte und noch nicht abgeschlossener Untersuchungen, insbesondere des Internationalen Ölrates, sollte der geltende Toleranzwert bis zum Inkrafttreten der Ergebnisse dieser Untersuchungen angewendet werden.»

tionskommission der Handelskammer Lucca, zu einem Extravergine mit 5,5 Punkten: «In den meisten Fällen handelt es sich dabei um eindeutig schlechte Öle. Das Olivenöl eines Erzeugers mit eigenen Oliven kann eigentlich gar nicht weniger als 6,5 Punkte erzielen, dazu müsste der Produzent wirklich viel falsch machen: Die Oliven einen Monat lang liegen lassen, bevor er sie zum Pressen bringt, oder das Olivenöl in unsauberen Behältern lagern. Wer die ganz einfa-

chen Regeln der Qualitätsproduktion befolgt, kommt in jedem Fall auf mehr als 6,5 Punkte. Je nach Jahrgang kann die Bewertung zwischen 6,5 und 8 liegen, aber immer über 6,5. Das ist wirklich die Mindestgrenze für ein fehlerfreies Öl. Das industriell gefertigte Olivenöl ist auf die niedrigen Kriterien angewiesen, weil ungenießbare Öle verarbeitet werden. Dank diesem Toleranzwert können auch Öle als Extravergine verkauft werden, die keine sind.»

Im Widerspruch zur traditionellen Definition des Extravergine, wonach ausschließlich Olivenöle so bezeichnet werden dürfen, die nicht nur einen niedrigen Gehalt an freien Fettsäuren (weniger als ein Prozent) aufweisen, sondern auch geschmacklich einwandfrei sind – Verordnung Nr. 136/66/EWG vom 22. September 1966! –, erlaubt das Gesetz heute, dass ein Extravergine leichte geschmackliche Fehler aufweisen darf. Dank diesem Einebnen der Qualitätskriterien

für Extravergine gelingt es der Industrie, große Mengen minderwertigen Olivenöls zu vermarkten. Der Preis dafür ist jedoch, dass die ehemals prestigereiche Qualifizierung «Extravergine» heute nichts mehr wert ist und die hochwertigen, echten Extravergine von dieser massiven und unlauteren Konkurrenz erdrückt werden.

Das Problem für die Qualitätsproduzenten ist heute, dass die Kundschaft meist nicht versteht, weshalb sie für ihr Öl bis zehn Mal mehr bezahlen soll als für ein x-beliebiges Extravergine vom Discounter.

Die hohen Preise authentischer Ursprungs- Olivenöle werden von der Mehrheit der Verbraucher als freche Geldmacherei missverstanden. Sie können nicht ahnen, dass die industriellen Abfüller für ihre «Extravergine-Cuvées» Olivenöle verwenden, die sie allerhöchstens zwei oder drei Euro der Liter kosten.

Und woher sollten die Konsumenten wissen, dass die Produktionskosten für ein Spitzenöl – je nach Jahr und

Produktionsgebiet – acht bis zehn Euro pro Liter betragen und somit ein Liter erstklassigen Produzentenolivenöls im Laden unmöglich weniger als zwanzig oder fünfundzwanzig Euro kosten kann.

Fast schlimmer aber ist, dass der Markt sich an einen Extravergine-Geschmack gewöhnt, der keiner ist. Diese im besten Falle charakterlosen, in der Regel aber mit sensorischen Fehlern belasteten Marken-Extravergine ohne ausgeprägte Frucht, ohne charakteristische Bitterkeit und Schärfe prägen den Geschmack der Konsumenten.

Es ist heute leider bereits so, dass der intensive, typische Olivengeschmack eines Spitzenprodukts von vielen Verbrauchern abgelehnt oder gar als Fehlerhaftigkeit verstanden wird. Die Leute prägen sich einen Geschmack als «typisch» ein, der entweder so neutral ist wie nur raffiniertes, altes oder aus überreifen Oliven gepresstes Öl sein kann, oder «ausgeprägt», aber fehlerhaft ist und auf Verderbnis zurückzuführen ist.



## Die Güteklassen des Olivenöls

**Bis 1. November 2003** (Panel: bis 21. Mai 2002)

Güteklasse	Freie Fettsäuren	Ursprüngliche Panel-Note (ohne Abzug der statistischen Korrektur)	Panel-Note (gemäß Verordnung von 1991)	Panel-Note (gemäß derzeit geltendem Gesetz)
<b>Extravergine</b> (Nativ extra)	<math>\leq 1,0\%</math>	>math>\geq 7,0</math>	>math>\geq 6,5</math>	>math>\geq 5,5</math>
<b>Vergine</b> (Nativ)	<math>\leq 2,0\%</math>	>math>\geq 6,0</math>	>math>\geq 5,5</math>	>math>\geq 5,0</math>
<b>Vergine corrente</b> (zur Raffinierung bestimmt)	<math>\leq 3,3\%</math>	>math>\geq 4,0</math>	>math>\geq 3,5</math>	>math>\geq 3,5</math>
<b>Lampantöl</b>	> 3,3%		kein Panel vorgeschrieben	
<b>Olivenöl</b> (Mischung aus raffiniertem Öl und Vergine-Öl)	<math>\leq 1,5\%</math>		kein Panel vorgeschrieben	
<b>Raffiniertes Tresteröl</b>	<math>\leq 0,5\%</math>		kein Panel vorgeschrieben	

**Ab 1. November 2003** (EU-Verordnung 01/1513) (neue Panel-Verordnung 02/796 gültig seit 22. Mai 2002)

Güteklasse	Freie Fettsäuren	Panelwertung neu als Median ausgedrückt
<b>Extravergine</b> (Nativ extra)	<math>\leq 0,8\%</math>	Fehlermedian: = 0 und Fruchtigkeitsmedian: > 0
<b>Vergine</b> (Nativ)	<math>\leq 2,0\%</math>	Fehlermedian: > 0 bis <math>\leq 2,5</math> und Fruchtigkeitsmedian: > 0
Die Kategorie « <b>Vergine corrente</b> » wird von der 01/1513 aufgehoben	—	—
<b>Lampantöl</b>	> 2,0%	Fehlermedian > 2,5 oder Fehlermedian: <math>\leq 2,5</math> und Fruchtigkeitsmedian: = 0
<b>Olivenöl</b> (Mischung aus raffiniertem Öl und Vergine-Öl)	<math>\leq 1,0\%</math>	kein Panel vorgeschrieben
Raffiniertes Tresteröl	<math>\leq 0,3\%</math>	kein Panel vorgeschrieben

## Olivenölwirtschaft in Zahlen

### Olivenölbilanz Italien 2000

(Vergleich mit 1999)

	Import				Export			
	Tonnen	Veränderung gg. Vorjahr in %	Millionen Lire	Veränderung gg. Vorjahr in %	Tonnen	Veränderung gg. Vorjahr in %	Millionen Lire	Veränderung gg. Vorjahr in %
<b>Natives (Vergine) Olivenöl</b>	277 878	+5,6	1 069 212	-10,9	159 954	+21,8	948 786	+16,2
<b>Raffiniertes Olivenöl</b>	21 619	-32,7	78 493	-30,0	100 870	+20,0	528 235	+25,3
<b>Lampantöl</b>	112 211	+13,0	380 432	-2,8	1 634	-60,4	7 914	-59,2
<b>Total Olivenöl</b>	411 710	+4,3	1 528 137	-10,3	262 460	+19,6	1 484 936	+18,1
<b>Tresteröl (roh und raffiniert)</b>	22 579	-3,3	31 596	-14,0	32 704	+15,9	85 373	+21,2
<b>Total Olivenöl und Tresteröl</b>	<b>434 289</b>	<b>+3,9</b>	<b>1 559 734</b>	<b>-10,4</b>	<b>295 164</b>	<b>+19,1</b>	<b>1 570 310</b>	<b>18,2</b>

### Olivenölproduktion der EU

(in 1000 Tonnen)

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000 (prov.)
<b>Spanien</b>	639.4	593.0	623.1	550.9	538.8	337.6	947.3	1077.0	791.9	669.1	945.1
<b>Italien</b>	163.3	674.5	435.0	520.0	448.0	620.0	370.0	620.0	403.5	735.0	510.0
<b>Griechenland</b>	170.0	385.0	310.0	254.0	350.0	400.0	390.0	375.0	473.0	420.0	422.0
<b>Portugal</b>	20.0	62.0	22.0	32.1	32.2	43.7	44.8	42.0	35.1	50.2	37.8
<b>Frankreich</b>	1.0	4.3	1.6	2.3	2.0	2.3	2.5	2.7	3.4	4.1	4.0
<b>Total EU</b>	<b>994.0</b>	<b>1719.0</b>	<b>1391.5</b>	<b>1359.5</b>	<b>1371.0</b>	<b>1403.6</b>	<b>1754.6</b>	<b>2116.7</b>	<b>1706.9</b>	<b>1878.4</b>	<b>1918.9</b>

Quelle: International Olive Oil Council

### Olivenölproduktion weltweit

(in 1000 Tonnen)

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000 (prov.)
<b>EU</b>	994.0	1719.0	1391.5	1359.5	1371.0	1403.6	1754.5	2116.7	1706.9	1878.5	1918.9
<b>Türkei</b>	80.0	60.0	56.0	48.0	160.0	40.0	200.0	40.0	170.0	70.0	200.0
<b>Syrien</b>	83.0	42.0	86.0	65.0	90.0	76.0	125.0	70.0	115.0	81.0	165.0
<b>Tunesien</b>	175.0	250.0	120.0	235.0	100.0	60.0	270.0	93.0	215.0	210.0	130.0
<b>Algerien</b>	6.0	37.0	27.0	21.0	16.5	51.5	50.5	15.0	54.5	33.5	50.0
<b>Marokko</b>	36.0	50.0	38.0	40.0	45.0	35.0	110.0	70.0	65.0	40.0	35.0
<b>Jordanien</b>	8.0	5.0	14.0	12.5	13.5	14.0	23.0	14.0	21.5	6.5	27.0
<b>Palästina</b>			31.0	1.0	8.0	12.0	12.0	9.0	5.5	2.0	20.0
<b>Israel</b>	8.0	2.5	7.5	1.5	5.5	5.0	5.5	3.0	4.5	2.0	7.0
<b>Libanon</b>	6.0	5.0	8.0	2.0	5.0	5.0	6.5	3.5	7.0	5.0	6.0
<b>Kroatien</b>									3.5	9.0	5.5
<b>Zypern</b>	2.0	1.5	3.0	3.0	3.0	2.5	2.0	1.5	2.0	3.5	4.5
<b>Libyen</b>	7.0	10.0	6.0	8.0	6.5	4.0	10.0	6.0	8.0	7.0	4.0
<b>Argentinien</b>	8.0	9.0	10.0	8.0	6.5	11.0	11.5	8.0	6.5	11.0	3.0
<b>Iran</b>	0.5	0.5	2.0	3.0	1.5	3.0	1.5	3.0	2.5	2.5	3.0
<b>Mexiko</b>	2.5	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.5	2.0	2.5	1.0	1.5
<b>Australien</b>									0.5	0.5	1.0
<b>Ägypten</b>	0.5	1.0	1.0	1.0	1.0	2.5	0.5	1.0	0.5	2.5	0.5
<b>USA</b>	1.0	0.5	1.0	4.5	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.5
<b>Ex-Jugoslawien</b>	3.5	2.0	1.5	2.0	2.5	1.5	0.5	0.5	1.0	1.0	0.5
<b>Andere</b>	32.0	9.0	6.0	7.0	7.0	6.0	8.5	8.5	7.5	6.5	7.5
<b>Welt</b>	<b>1453.0</b>	<b>2206.0</b>	<b>1811.5</b>	<b>1825.0</b>	<b>1845.5</b>	<b>1735.5</b>	<b>2595.0</b>	<b>2465.5</b>	<b>2400.5</b>	<b>2374.0</b>	<b>2590.5</b>

Quelle: International Olive Oil Council

Die aufrüttelnde Sendung im italienischen Fernsehen

# Olio di Oliva Extra Vergine: Italienisch?

Nur selten findet man auf einem Olivenöl die Kategoriebezeichnung «Natives Olivenöl extra» in einer anderen als der italienischen Sprache. Dies, obschon Italien weit mehr Olivenöl konsumiert als es produziert.

Um den eigenen Bedarf zu decken und um exportieren zu können, muss Italien aus dem ganzen Mittelmeerraum enorme Mengen Olivenöl zukaufen. Niemand will das aber so präzise wissen, niemand will um die Illusion gebracht werden, ein italienisches Olivenöl auf den Tisch zu bringen. Man kauft italienisches Olivenöl und basta. Egal woher es stammt.

Weshalb sollten die Großanbieter dem Verbraucher eine wenig prominente Herkunft auch unbedingt auf die Nase binden? Diese Information ist freiwillig.

Andererseits kann man getrost Gift darauf nehmen, dass der Anbieter eines hundertprozentig italienischen Olivenöls dies auf dem Etikett in großen Lettern verkünden wird! Die Faustregel lautet daher: Wenn auf einem Etikett kein Herkunftsland angegeben ist, dann handelt es sich um einen bunten Mix.

Zu diesem Thema erschien im italienischen Fernsehen (RAI 3) am 10. März 2002 ein geradezu heroischer Aufklärungsbericht. Die Sendung «Report» ist eine der seltenen Produk-

tionen im italienischen Fernsehen, in der nicht die Gier nach Einschaltquoten Regie führt, sondern wo journalistische Professionalität zum Zuge kommen darf.

Die Fragen der Report-Journalisten zum Thema «Olivenöl und Echtheit» waren von derart ungeschminkt und grundsätzlicher Natur, dass der Landwirtschaftsminister bei einer Frage (es ging um die von der Berlusconi-Regierung beschränkte internationale Rechtshilfe) mitten aus einem Interview erbost davonlief.

Ein paar sinngemäß übersetzte Kostproben:

**Bertolli-Direktor:** «Die großen Mengen Olivenöl beziehen wir aus dem Süden Italiens, also Apulien und Kalabrien, aus Griechenland, aus Spanien, aus Tunesien und aus der Türkei. Vom Total unserer Zukäufe stammen, sagen wir mal, zwanzig bis dreissig Prozent aus Italien.»

(...)

**Report:** «Ist Bertolli-Öl italienisch?»

**Supermarktkundin:** «Ja, ich glaube schon.»

**Report:** «Sind Sie sicher?»

**Supermarktkundin:** «Ich hoffe es.»

(...)

**Report:** «Welches Öl ist in dieser klassischen Carapelli-Flasche?»

**Carapelli-Direktor:** «Ich kann Ihnen ganz ruhig sagen, dass unser Rezept

verschiedene Zusammensetzungen vorsieht. In diesem Moment enthält dieses Produkt dreissig Prozent italienisches Öl.»

**Report:** «Und woher stammen die anderen sieben Prozent?»

**Carapelli-Direktor:** «In diesem Moment hauptsächlich aus Griechenland.»

(...)

**Gianfranco Carli, Fratelli Carli:** «Das ligurische Olivenöl war schon immer berühmt.(...) Die Mengen waren aber nie genügend für die hier ansässigen Firmen. Sagen wir, dass es stets eine Besonderheit der hiesigen Firmen war, ein Produkt anzubieten, das – so gut wie möglich – einem ligurischen Olivenöl ähnlich war, (...) das man aber in anderen Produktionsgebieten einkaufte.»

**Report:** «Auch im Ausland?»

**Gianfranco Carli, Fratelli Carli:** «Ja, auch in ausländischen Produktionsgebieten.»

(...)

**Qualitätskontrolleur Olio Sasso:** «Wir kaufen vor allem in Süditalien und Griechenland ein, wenig in Spanien.»

**Report:** «In Prozent?»

**Qualitätskontrolleur Olio Sasso:** «Zwischen 30 und 50 Prozent italienisches Öl.»

Der Qualitätskontrolleur Olio Sasso zu einem Kollegen, in der Meinung, die Aufnahmegeräte seien abgeschal-



Die von RAI 3 ausgestrahlte Olivenölreportage zeigte auf, dass die Verbraucher sehr oft keine Ahnung haben, was sie in Wirklichkeit kaufen.

tet: «... ich habe ein bisschen angegeben, in Wirklichkeit verwenden wir 15 Prozent italienisches, aber die genauen Mengenverhältnisse kann niemand nachweisen...»

(...)

**Kommentator Report:** «Wie Sie gehört haben, verwendet Sasso in Wirklichkeit 15 Prozent italienisches Öl, obschon sie uns von Anteilen zwischen 30 und 50 Prozent erzählten. Das bedeutet nicht, dass solche Ölmischungen qualitativ nicht in Ordnung seien, aber weshalb weiß kein Verbraucher, dass achtzig Prozent des Öls, das er verzehrt, aus dem Ausland stammt? Warum steht das nicht auf dem Etikett?»

(...)

**Supermarktkunde:** «Ich fühle mich hintergangen, wenn das stimmt, was Sie mir sagen. Ich glaube, ein italienisches Öl zu kaufen und erfahre von Ihnen, dass es sich um ein zu achtzig Prozent ausländisches Öl handelt.»

(...)

**Kommentator Report:** «Was soll dem Verbraucher wohl suggeriert werden, wenn auf der Rückseite der bekannten Bertolli-Flasche steht, dass Bertolli im Jahr 1865 in Lucca gegründet wurde, ohne jeden Hinweis auf die größtenteils ausländische Herkunft des Öls?»

(...)

**Report:** «Welches Öl kaufen Sie?»

**Frau:** «Das Carli-Öl.»

**Report:** «Lassen Sie es sich zuschicken?»

**Frau:** «Genau.»

**Report:** «Von wo?»

**Frau:** «Aus Ligurien, Oneglia, um genau zu sein.»

**Report:** «Aus ligurischen Oliven gepresst?»

**Frau:** «Genau.»

**Report:** «Sind Sie sicher?»

**Frau:** «Absolut sicher.»

(...)

**Report:** «Dies ist ein Gemisch aus italienischen und ausländischen Olivenölen, weshalb steht das nicht auf dem Etikett?»

**Generaldirektor Olio Sasso:** «Weil das Gesetz das nicht vorschreibt und die Verbraucher das gar nicht wissen wollen. Wichtig ist nicht, woher ein Öl stammt, sondern sein Geschmacksprofil.»

(...)

**Report:** «Würden Sie ein Öl kaufen, das aus Griechenland, aus Spanien und Tunesien kommt?»

**Supermarktkundin:** «Nein.»

**Report:** «Würden Sie ein ausländisches Öl kaufen?»

**Supermarktkundin:** «Nein, ich kaufe immer italienisches Olivenöl.»

(...)

**Leserservice: Bestellen Sie die neuen EU-Verordnungen als PDF-Dokument!**

Merum-Abonnenten können bei der Redaktion per e-Mail (<redazione.merum@tin.it>) sämtliche erwähnten EU-Verordnungen kostenlos als PDF-Dokumente anfordern (gewünschte Verordnungen bitte so benennen: 01/1513; 02/796; etc.).

# Die neuen Vorschriften

## Klassifizierung und Etikettierung (EU-Verordnungen 02/796, 01/1513)

**K**lassifizierung und Etikettierungsvorschriften für die verschiedenen Olivenöl-Kategorien werden vom Anhang «Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen» zu Artikel 35 der EU-Verordnung 66/136 vom 22. September 1966 geregelt. Seit 1966 wurde diese Verordnung nach unserer Zählung 194mal (einhundertvierundneunzig) geändert und ergänzt... Die bisherige EU-Verordnung 92/356 wird von den Verordnungen 01/1513 und 02/796 abgelöst:

### Die Klassifizierung der Olivenöle

(EU-Verordnung 01/1513, gültig ab 1. November 2003):

**1. Native Olivenöle:** Öle, die aus der Frucht des Olivenbaumes ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, gewonnen wurden und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel, durch chemische oder biochemische Hilfsmittel oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurden, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art. Diese Öle werden in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

- Natives Olivenöl extra:** Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g (bisher: 1 g je 100 g) sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.
- Natives Olivenöl:** Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen. (Bisher wurde zwischen einem «nativen Olivenöl» mit höchstens 2 g je 100 g freien Fettsäuren und einem «gewöhnlichen nativen Olivenöl» mit bis zu 3,3 g je 100 g unterschieden.)
- Lampantöl:** Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g und/oder den sonstigen



für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen (bisher mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von mehr als 3,3 g je 100 g).

**2. Raffiniertes Olivenöl:** Durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen (bisher höchstens 0,5 g je 100 g).

**3. Olivenöl** (bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen): Verschnitt von raffiniertem Olivenöl mit nativen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen (bisher höchstens 1,5 g je 100 g).

**4. Rohes Oliventresteröl** (gültig bereits seit 1. November 2001): Olivenöl aus Oliventrester, das durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde, oder das, mit Ausnahme bestimmter Merkmale, Lampantöl entspricht, mit Ausnahme von durch Wiederveresterungsverfahren gewonnenen oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnenen Ölen und mit den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen (neu: «oder auf

physikalische Weise»).

**5. Raffiniertes Oliventresteröl:** Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen (bisher höchstens 0,5 g je 100 g).

**6. Oliventresteröl:** Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen (bisher höchstens 1,5 g je 100 g).

### Neue Panel-Regeln

(EU-Verordnung 02/796, gültig seit 22. Mai 2002)

**Einstufung der Öle:** Das Öl wird entsprechend dem Median der festgestellten Mängel und dem Median des Attributs «fruchtig» unter den nachstehenden Bezeichnungen eingestuft. Unter Median der Mängel wird der Median des am intensivsten wahrgenommenen negativen Attributs verstanden. Der Wert des robusten Variationskoeffizienten für dieses negative Attribut darf höchstens 20% betragen. (Die bisherige Notengebung mit Werten zwischen 1 und 9 fällt somit weg und wird durch eine neues, zumindest auf den ersten Blick schwer verständliches System ersetzt.)

- Natives Olivenöl extra:** der Median der Mängel ist 0 und der Median des Attributs «fruchtig» ist größer als 0.
  - Natives Olivenöl:** der Median der Mängel ist größer als 0, aber höchstens 2,5 und der Median des Attributs «fruchtig» ist größer als 0.
  - Gewöhnliches natives Olivenöl:** der Median der Mängel ist größer als 2,5, aber höchstens 6,0 oder der Median der Mängel ist kleiner oder gleich 2,5 und der Median des Attributs «fruchtig» ist gleich 0.
  - Natives Lampantöl:** der Median der Mängel ist größer als 6,0.
- Ab 1. November 2003 werden die Kategorien c) und d) jedoch durch folgende Kategorie ersetzt:
- Lampantöl:** der Median der Mängel ist größer als 2,5 oder der Median der Mängel ist kleiner oder gleich 2,5 und der Median des Attributs «fruchtig» ist gleich 0.

# Die neuen Vorschriften

## Die neuen Vermarktungsvorschriften (EU-Verordnung 02/1019)

### «Kaltgepresst»

(gültig ab 1. November '03)

Erstmals werden mit der neuen Verordnung die Begriffe kaltgepresst und kaltextrahiert vom Gesetz geregelt. Der Gesetzestext: «Die Angabe «erste Kaltpressung» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde. Die Angabe «Kaltextraktion» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, das durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.»

**Zum «Kalt-»:** Extravergine wird nie heiß und nie zweimal gepresst, die Bezeichnung «Erste Kaltpressung» ist demnach ziemlich überflüssig. Da die Ölausebeute wesentlich von der Temperatur des Olivenbreis abhängt, ist im Prinzip positiv, wenn definiert wird, was unter «kalt» zu verstehen ist. Andererseits sind gesetzliche Vorschriften immer unsinnig, wenn sie nicht kontrolliert werden können. Keine Analysenmethode ist in der Lage, die exakte Presstemperatur festzustellen. Weit aus schlauer wäre, wenn die Verordnung für Extravergine ganz generell die Arbeitstemperatur beim Mahl-, Knet- und Pressvorgang limitieren und die Nennung von «kaltgepresst» auf dem Etikett verbieten würde. Die Kontrolle wäre damit möglich geworden. Zwar nicht mittels Analysen, aber über Stichproben in den Ölmöhlen.

**Zur «Pressung»:** Die Unterscheidung in «Pressung» und «Extraktion» ist eine gewisse Haarspalterei des Gesetzgebers, wohl im etwas verkrampten Bemühen um eine bessere Information des Verbrauchers. Auch kontinuierliche Systeme auf Decanter-Basis sind im weiteren Sinne eine «Pressung», man hätte sich die Einführung des neuen Begriffes «Extraktion» ebenso sparen können.

Kennern gibt diese Differenzierung jedoch eine Information, die der Gesetzgeber wohl nicht beabsichtigte. Während die EU vermutlich den Begriff «Pressung» schützen wollte, gibt die Bezeichnung «Kaltpressung» auf einem Etikett nun bekannt, dass es sich um ein Öl handelt, das zwar mit niedrigen Temperaturen (27°C), aber mit hydraulischen Pressen, und somit mit veralteten, nicht qualitätsfördernden Methoden gewonnen wurde.

Informierte Konsumenten werden sich mit Vorteil an «kaltextrahierte», mit Geräten und Maschinen aus Edelstahl erzeugte Extravergine halten, bei denen die Wahrscheinlichkeit, auf fehlerfreie Öle zu stoßen, wesentlich größer ist. Eine Präzisierung: Die beiden Begriffe «Kaltpressung» und «Kaltextraktion» sagen nichts über den Mahl- und Knetvorgang aus, sondern nur über den Pressvorgang. Die Oliven können in beiden Fällen sowohl von modernen Maschinen als auch von Mühlensteinen gemahlen worden sein.

### Offenverkauf

(eigentlich gültig ab 21. Juni '02; Inkrafttreten nachträglich um ein Jahr verschoben)

«Die Öle (...) werden dem Endverbraucher vorverpackt in Verpackungen von höchstens fünf Liter Eigenvolumen angeboten. Die Verpackungen müssen mit einem nicht wiederverwendbaren Verschluss und mit einem Etikett (...) versehen sein. Bei Verpackungen zum Verzehr in Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Kantinen oder ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen können die Mitgliedsstaaten je nach Fall ein Höchstvolumen von über fünf Liter festlegen.»

Nicht nur ein altes – völlig unbeachtetes – italienisches Gesetz aus den 60er-Jahren, auch die neue EU-Verordnung untersagt nun den Offenverkauf von Olivenöl an Endverbraucher. Noch im Jahr 2001 erwarben die Italiener 26 Prozent des Olivenöls unkonfektioniert, in Kanistern und Glasballons. Angenommen, Produzenten und Verbraucher richten sich nach den neuen (und alten) Vorschriften, wird der 74-Prozent-Anteil konfektionierten Öls bald auf hundert Prozent ansteigen. Das italienische Gesetz von 1968 drohte, Zuwiderhandlungen mit Geldbußen und Gefängnis bis zu einem Jahr zu bestrafen. Soweit bekannt ist, wurden Verbraucher, die auf frischer Tat mit einem Zehnliterkanister Olivenöl ertappt wurden, bisher aber weder gebüßt noch eingebuchtet.

### Säuregehalt

(gültig ab 1. November '03)

«Die Angabe des Säuregehalts (...) ist nur zulässig, wenn daneben die (...) Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und des Extinktionskoeffizienten (UV-Absorbierung; die Red.) in gleicher Schriftgröße und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.» Damit wird

endlich verhindert, dass mit einem analytischen Wert erworben wird, der auf einfachste (wenn auch verbotene) Weise verbessert werden kann. Nur die gemeinsame Nennung der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Werte der UV-Absorbierung bei bestimmten Frequenzen verleihen dem Säurewert Aussagekraft bezüglich Qualität und Echtheit.

### Zusätzliches Etikettengeschwafel

(ab 1. November '03)

Ab Herbst 2003 muss die offizielle Bezeichnung von Olivenölen stets mit einer Zeile Bürokratenprosa abgerundet werden:

- «Natives Olivenöl extra – erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen»;
- «Natives Olivenöl – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen»;
- «Olivenöl – enthält ausschließlich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»;
- «Oliventresteröl – enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl.»

### Herkunft («Italienisches Olivenöl»)

**Alte EU-Verordnung 98/2815**, in Kraft vom 27. Dezember 1998 bis 31. Oktober 2001 (zusammengefasst): «Ein natives Olivenöl (extra) gilt nur dann als in einem geographischen Gebiet gewonnen, wenn es in einer Ölmühle abgepresst wurde, die in dem betreffenden Gebiet liegt». (Das heißt: «italienisch» ist ein Öl auch dann, wenn es aus importierten Oliven gepresst wurde.)

**Neue EU-Verordnung 01/2152**, in Kraft seit 1. November 2001 (zusammengefasst): «Sind die Oliven in einem anderen Land geerntet worden als dort, wo sie gepresst wurden, so werden in der Angabe des Ursprungs sowohl das Erntegebiet der Oliven als auch das Gebiet, in dem das Öl gewonnen wurde, angegeben. Bei Verschnitten über 75 Prozent kann der überwiegende Ursprung angegeben werden.» (Was bedeutet, dass ein italienisches Öl heute aus italienischen Oliven gepresst werden muss.)

# Fälschung und Kontrolle: Olivenöl im Labor

Die genaue Kenntnis der Inhaltsstoffe des Olivenöls ist in mehrerlei Hinsicht wichtig: erstens, um die Qualität und die Frische eines Öls festzustellen, zweitens, um echtes von gefälschtem oder falsch deklariertem Olivenöl zu unterscheiden, und drittens, um dessen Bedeutung für die menschliche Gesundheit zu beurteilen. Feststellung der Qualität zur korrekten Klassifizierung, Abklären des gesundheitlichen Nutzens und Kontrolle – im Interesse von Verbraucher und Produzenten – sind die Aufgaben, mit denen sich die Leute in den weißen Schürzen zu beschäftigen haben. Ihre Instrumente sind ein breiter Fächer von chemisch-physikalischen Analysemethoden und die sensorische Prüfung (Paneltest).

Leider sind Extravergine, die wirklich solche sind, selten. Hochwertige, authentische Öle, von denen der anspruchsvolle Käufer annehmen darf, dass Qualität und Herkunft mit seinen Erwartungen übereinstimmen, sind die üblichen Ausnahmen. Mindestens neun von zehn Extravergine sind gemäß der originären Definition keine solchen. Eine Behauptung, deren Richtigkeit sich jederzeit beweisen lässt.

Mit diesen Zeilen soll Ihnen, lieber Leser, nicht der Appetit auf Olivenöl genommen werden, die Schilderung der wenig idyllischen Situation soll Sie lediglich zu einem Höchstmaß an kritischem Einkaufsverhalten anhalten: in Ihrem eigenen Interesse wie dem der unter der aktuellen Situation leidenden Qualitätsproduzenten.

Aber unfundiertes Miesmachen bringt die Sache des Olivenöls ebenso wenig weiter wie pauschales Beschönigen. Nur wer über die nötigen Hintergrundinformationen verfügt, ist in der Lage, beim Kauf die entscheidenden Fragen zu stellen. Glücklicherweise gibt es in allen Regionen Italiens

Produzenten, die begeistert gute, ehrliche Olivenöle erzeugen. Es ist allerdings bezeichnend für die chaotische Lage auf dem Olivenölmarkt, dass oft gerade diese Produzenten große Mühe haben, ihre Erzeugnisse an den Mann zu bringen. Diesen Produzenten kann nur geholfen werden, wenn Sie, liebe Weinfreunde, liebe Händler und liebe Journalistenkollegen, dem Olivenöl einen kleinen Teil jener Aufmerksamkeit zukommen lassen, die Sie dem Wein schenken.

## Falsche und gepanschte Extravergine

Olivenöl ist ein teures Erzeugnis. Das liegt in seiner Natur: Die Produktionskosten für Olivenöl liegen ungleich höher als die für andere Öle. Der große Preisunterschied zwischen einem qualitativ hochstehenden Extravergine und einem industriellen Olivenöl oder gar einem Pflanzenöl der Agrarindustrie verleitet schon immer zu «Betrug und Fälschungen» (siehe Beitrag von Luigi Caricato auf Seite 53).

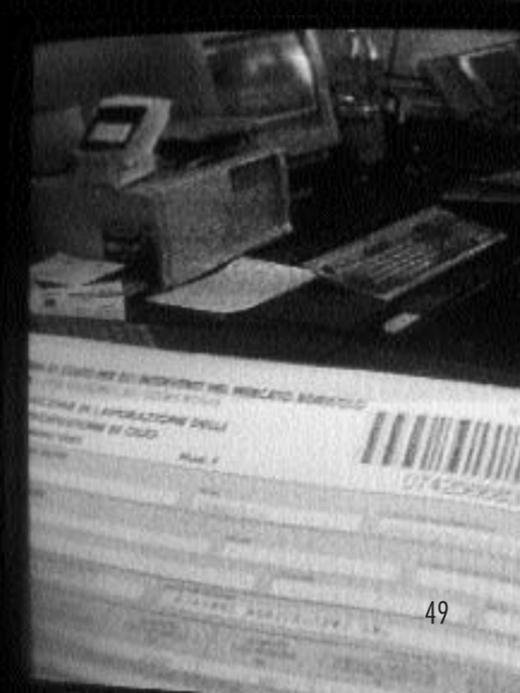
Der Betrug am Konsumenten (und an allen ehrlichen Produzenten) be-

ginnt mit der vergleichsweise «harmlosen» Etikettierung von spanischem, türkischem, tunesischem oder griechischem als italienisches Öl und geht weiter mit der Etikettierung von billigeren Olivenölen aus wenig renommierten Gebieten als ein toskanisches, umbrisches oder ligurisches Produkt.

Noch krimineller und einträglicher ist der Verschnitt von Olivenöl mit billigen Samenölen (Sonnenblumen-, Mais-, Erdnussöl) oder Haselnussöl. Ein weiterer beliebter Kniff zur Kostensenkung des Extravergine ist die Zumischung von raffiniertem Olivenöl.

Wie das italienische Ispettorato Centrale Repressione Frodi (Kontrollbehörde des Landwirtschaftsministeriums) bestätigt, betraf der größte Teil der Beanstandungen im vergangenen

**Die Olivenöl-Reportage der Sendung «Report» im italienischen Fernsehen hat hohe Wellen geschlagen. Manche Vertreter der Ölbranche bezeichnen den Beitrag als skandalös. Falsch! Nicht die Berichterstattung ist skandalös, sondern die ungeschminkt wiedergegebene Realität ist es! Lesen Sie mehr dazu auf Seite 38.**



Jahr die Nichtübereinstimmung von Ölen mit deren Etikettierung. Oftmals bestanden als Extravergine in Umlauf gebrachte Olivenöle den Paneltest der Nachprüfung nicht und mußten vom Hersteller als zweitklassiertes Vergine-Öl umetikettiert werden. In einigen Fällen wurde auch nachgewiesen, dass Extravergine mit Lampant- oder Samenölen gestreckt worden waren.

Die Gewinnsucht der Panscher kennt kaum Skrupel und Grenzen. Manche schrecken nicht davor zurück, billige Samenöle mit ungenießbarem Lampantolivenöl zu «würzen» oder billigstes Lampantöl einer industriellen Behandlung zu unterziehen und als «Extravergine» zu etikettieren.

Der kriminellen Phantasie der Panschindustrie helfen Fachleute und Strukturen zur Umsetzung, die der Findigkeit und der technologischen Ausrüstung der Kontrollinstitutionen in nichts nachstehen.

Zwar gelingt es der offiziellen Forschung immer wieder, mit der Entwicklung neuer Untersuchungsmethoden die jüngsten Fortschritte der Fälscher einzuholen und deren Elaborate zu entlarven. Leider ist es jedoch so, dass die Kontrolleure – und mehr noch der Gesetzgeber, der die neuesten Kontrolltechniken jeweils offiziell anerkennen müßte – den Fälschern stets einen oder mehrere Schritte hinterherhinken.

## **Schutz des Verbrauchers ...nicht zuletzt vor sich selbst)**

Die Gesetzgebung zum Olivenöl ist völlig ungenügend. Der Schutz der Interessen von Konsumenten und Produzenten steht bei der EU – offensichtlich – nicht an erster Stelle: Zu deutlich sind die Verordnungen der EU von den Interessen der Ölindustrie geprägt, deren Lobby auf die Gesetzgeber einen ungleich größeren Druck auszuüben vermag als die Vertreter der Verbrau-

cher und der landwirtschaftlichen Produzenten.

Wie dargelegt, lassen die geltenden Gesetze zu, dass auch «Vergine-Öl» als «Extravergine» etikettiert werden dürfen. Dem Verbraucher werden damit seit Jahren ganz legal fehlerhafte Öle als Extravergine untergeschoben. Die legalisierte Verbrauchertäuschung zeigt, wie mächtig die am Ölgeschäft beteiligten kommerziellen Interessen sind, aber auch, wie verschwommen die Grenze zwischen Gesetzlichkeit und Ungesetzlichkeit beim Olivenöl ist.

Die EU bemüht sich seit kurzer Zeit, aber nur langsam und auf massiven Druck Italiens, in Richtung einer strengeren Regelung bezüglich der Herkunftsbezeichnungen. Erst die Verordnung 01/2152 vom Oktober 2001 schreibt vor, dass die Angabe eines Erzeugerlandes bedeutet, dass die Oliven für das entsprechende Öl im entsprechenden Land geerntet und verarbeitet worden sein müssen. Die Angabe eines Erzeugerlandes auf dem Etikett ist jedoch freiwillig. Steht keine Herkunft auf dem Etikett, muss der Verbraucher davon ausgehen, dass es sich um einen internationalen Verschnitt handelt.

Aber auch wenn keine Herkunft angegeben wird und damit vom Gesetz her jeder Verschnitt erlaubt ist, kommt «de facto» einer Verbrauchertäuschung gleich, wenn auf einem spanisch-tunesisch-türkischen Olivenöl «Olio Extravergine di Oliva» steht. Die große Mehrheit der Verbraucher liest zum eigenen Schaden kein Kleingedrucktes und kennt die Vorschriften nicht. Sie wird die Flasche «Extravergine» in der irrigen Meinung nach Hause tragen, ein italienisches Olivenöl erworben zu haben.

Während die EU entscheidende Verantwortung für die ungute Lage trägt, ist auch der Verbraucher nicht unschuldig. Statt sie zu stimulieren,

wirken Tiefpreise anscheinend oftmals wie Betäubungsmittel auf die Kritikfähigkeit. Die Naivität, die Uninformiertheit, die Billigpreisgier großer Verbrauchergruppen tragen manchmal selbstzerstörerische Züge.

Viele Konsumenten scheinen es geradezu darauf anzulegen, angeschmiert zu werden. Wer Chianti oder Prosecco für 1,99 Euro kauft – es sind Millionen von Flaschen! –, ist selber schuld! Wer beim Discounter Extravergine für 1,99 Euro erwirbt, kriegt ebenfalls, was er verdient. Der Verbraucher hat zwar das Recht auf Gesetze, die Markttransparenz garantieren, er hat aber keinen Anspruch auf Schutz vor den Folgen seiner Schnäppchengeile. Denn diese ist es in erster Linie, die Panscher, Betrüger und eine absolut kaltschnäuzige Lebensmittelindustrie mächtig und reich macht.

## **Wie die Kontrolleure überlistet werden**

Das Prinzip der Täuschung – und erst recht das der Fälschung – besteht darin, ein teures Produkt insgeheim durch ein billigeres zu ersetzen. In dieser Weise wird der volle Preis erzielt, aber nur ein Teil des Wertes geliefert.

Bei den billigeren Ölen, mit denen Extravergine gestreckt wird, kann es sich um Lampantöl, um raffiniertes Olivenöl, um Samenöle, Haselnussöl oder Öle anderer Herkunft handeln. Der Nachweis solcher Fälschungen ist in gewissen Fällen einfach, in anderen aufwendig und in einigen nicht möglich. Die folgenden Ausführungen zum Stand der Kontrollanalytik bauen zu großen Teilen auf einer von Dr. Konrad Grob und Dr. Marianne Bronz publizierten wissenschaftlichen Arbeit auf.

Ein entscheidender Schritt zum Aufdecken von Fälschungen gelang den Kontrolllabors Anfang der Sechzigerjahre mit der Einführung der Gaschromatographie. Dank dieser

konnte das Fettsäuremuster von Ölen quantitativ analysiert werden.

War noch bis vor dreissig Jahren geradezu üblich, dem Olivenöl Rapsöl zuzumischen, konnte dieser Sitte dank der Kontrolle der Fettsäuren ein rasches Ende bereitet werden: Die damaligen Rapsorten enthielten einen hohen Anteil von Erucasäure, die in Olivenöl nicht vorkommt. Über den Nachweis dieser Fettsäure konnte ein Verschnitt mit Rapsöl auf einfache Weise aufgespürt werden.

Doch die Sortenzüchtung erleichterte den Fälschern das Leben, indem sie Rapsorten mit sehr niedrigem Gehalt an Erucasäure und hohem Gehalt an Ölsäure auf den Markt brachten.

Der Nachweis von Rapsöl war damit vorübergehend nicht mehr möglich. Die Analyse der Fettsäuren ergab in immer selteneren Fällen ein schlüssiges Bild, da auch Sojaöl und andere Fremddöle mit dieser Methode nicht viel besser nachgewiesen werden konnten. Selbst gewisse Sonnenblumensorten verfügen über ein Fettsäuremuster, das sich für den Verschnitt mit Olivenöl eignet.

Auch die Fälscher verbesserten die Qualität ihrer Arbeit: «Mit dem Zusatz von 5000 Liter falschen Öls war das für die Analyse nötige Instrument, ein Gaschromatograph samt allem Zubehör, bezahlt», schreiben Konrad Grob und Marianne Bronz.

## **Panschen mit Rapsöl und Sonnenblumenöl**

Professionelle Fälscher sind heute mit hochmodernen Labors ausgerüstet. Auf den Markt gelangen nur noch in Ausnahmefällen Olivenöle, die auf den ersten Blick (Fettsäuremuster) auffällig sind. Bei mit moderneren Methoden nachgewiesenen Fälschungen zeigte sich, so Konrad Grob, dass die Gehalte an Fettsäuren präzise bei den gesetzlichen Grenzwerten lagen,

## **«Verdone»-Olivenöl: Neue Herausforderung für Gesetzgeber und Analytiker**

Tresteröle wurden bisher mit Lösungsmitteln aus den Pressrückständen herausgelöst und mussten anschliessend raffiniert werden.

Neue Technologien, mit deren Hilfe das Restöl mit superhohem Pressdruck statt mit Lösungsmitteln aus den Überresten der ersten Pressung extrahiert werden kann, stellten den Gesetzgeber und die Kontrolleure vor die knifflige Frage, ob es sich beim

neuartigen Ölprodukt («Verdone» genannt) um ein Lampantöl (der Kategorie Vergine zugehörend) oder ein Tresteröl handelt.

Der kleine, aber entscheidende Unterschied liegt nicht nur in der Zuteilung in eine vom Gesetz definierten Kategorie, sondern darin, dass ein raffiniertes Lampantöl auf dem Markt mehr als doppelt soviel bringt wie ein raffiniertes Tresteröl.

obschon große Mengen Fremddöl zugesetzt worden waren. Diese Entwicklung entkräftete die Analyse der Fettsäuren als Kontrollinstrument zunehmend.

Eine weitere Welle von Rapsöl-Zumischungen Anfang der Achtzigerjahre und Sonnenblumenöl-Verschnitte Ende des gleichen Jahrzehnts konnten mit der Sterin-Analytik abgewehrt werden. Sterine sind organische Stoffe, deren Vertreter in allen Pflanzen und Tieren vorkommen.

Da die Oliven-Sterine anders sind als die Raps-Sterine, konnte über ein ziemlich aufwendiges Verfahren das Panschen auch mit neuen, fettsäurekompatiblen Ölfruchtsorten nachgewiesen werden. (Das Rapsöl-Sterin heißt Brassicasterin, Sonnenblumenöl ist reich an Delta-7-Stigmasterin, das tierische Sterin ist das Cholesterin, während die Sterine des Olivenöls zu 93 Prozent aus Beta-Sitosterin bestehen.)

Für kurze Zeit war Ruhe. Aber die Labors der Fälscher zogen mit und lieferten «Olivenöle», die weder vom Fettsäuremuster noch von den Sterinen her Anlass zu Beanstandungen gaben. Dies bewies das Kantonale Labor Zürich, das zwischen 1993 und 1994

bei hundert Olivenölen Panscherei aufdeckte.

Während die verschiedenen Ölsorten, um die Gesetzeskonformität der Fettsäurezusammensetzung sicherzustellen, wohl längst per Computerprogramm zusammengestellt wurden, entfernten die findigen Panscher die störenden Sterine nun kurzerhand über ein härteres Raffinieren aus den Fremddölen.

Da dieses Raffinieren zu einer Dehydratation eines Teils der Sterine führt, entstehen Stoffe (dehydratierte Sterine), die auch nach dem Raffinieren im Öl verbleiben. Anhand dieser Produkte vermag der Analytiker abzulesen, welche Art von Fremddölen dem Olivenöl zugesetzt worden sind. Da der Nachweis der dehydratierten Sterine in der EU als offizielle Methode jedoch nicht anerkannt ist, kommt ihr kein rechtsverbindliches Gewicht zu.

## **Panschen mit raffiniertem Lampantöl**

Der Preisunterschied zwischen Extravergine und raffinierten Olivenölen ist groß. Der Verlockung, Extravergine mit raffiniertem Lampantöl zu verschneiden, ist schwer zu widerstehen. Vergine und raffinierte Olivenöle un-

terscheiden sich aber weder in der Fettsäurezusammensetzung noch in den Sterinen. Der Nachweis gestaltet sich dadurch schwieriger. Auch die UV-Spektroskopie zum Nachweis von Stoffen, die beim Raffinieren entstehen, ist nicht immer schlüssig, da die selben Stoffe (konjugierte Diene und Triene) bei schlechter Lagerung auch bei Vergine-Ölen entstehen können.

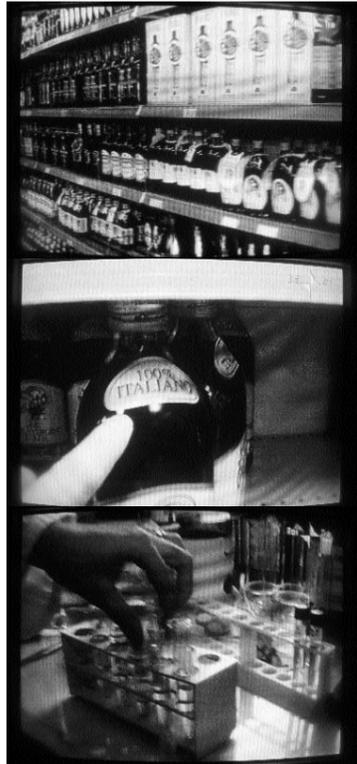
Der Nachweis von raffinierten Ölen ist durch eine weitere Methode möglich: Wenn in einem Olivenöl Spuren gewisser, beim Raffinieren entstehender Zersetzungsprodukte (Stigma-stadien) entdeckt werden, kann damit der Nachweis geführt werden, dass ein Vergine-Öl mit einem raffinierten gestreckt wurde. Dem Kantonalen Labor Zürich gelang 1993 der Nachweis, dass bei 32 Prozent aller untersuchten Extravergine ein entsprechender Verschnitt vorlag!

## Panschen mit Tresteröl

Eine Methode, die anfänglich gut für das Aufdecken von Trester-(Sansa)-Ölen in Vergine-Ölen funktionierte, war die Bestimmung von Uvaol und Erythrodiol. Dabei handelt es sich um Diole, die in Oliven natürlich vorkommen, die allerdings durch Lösungsmittel (Erzeugung von Tresterölen) in weit größerer Masse extrahiert werden als durch Auspressen (Vergine-Öle).

Sobald jedoch auch die Gegenseite diese Analytik beherrschte, konnte sie durch geeignete Verschnitte und chemische Korrektur der Tresteröle die gesetzlichen Grenzwerte einhalten.

Dabei ist zu sagen, dass das Gesetz Grenzwerte für Uvaol und Erythrodiol nicht deshalb vorschreibt, weil diese Stoffe gesundheitsbedenklich wären, sondern lediglich um den Kontrolllabors Anhaltspunkte für den Nachweis von Tresterölen zu liefern. Da die Fälscher sich von diesen Grenzwerten je-



**Die meisten Industrie-Extravergine sind wohl gesetzeskonform. Keine Kunst, das Gesetz wurde für sie maßgeschneidert.**

doch nicht mehr abschrecken lassen, machen sie diese im Prinzip hinfällig.

Eine weitere Methode zum Nachweis von Tresterölen ist die Bestimmung des Wachsgehaltes. Tresteröle enthalten zehn- bis dreißigmal mehr Wachsester als Pressöle.

Die EU-Verordnung 183/93 führte 1993 daher den Wachsgehalt als Unterscheidungsmerkmal der verschiedenen Olivenöle ein. Die Entfernung dieser Wachse scheint für die Fälscher sehr kostenaufwendig, was den Nachweis von Tresterölen über den Wachsgehalt bis heute aktuell hielt.

## Gesetze behindern Kontrolle

Die Analytiker Konrad Grob und Marianne Bronz schreiben ziemlich resigniert: «Kommt noch hinzu, dass sich die Kontrolle immer stärker selbst behindert: Mitte der Achtzigerjahre wurden in manchen Ländern die Untersuchungen reglementiert, das heißt die

Analysen sowie die tolerierten Maximal- und Minimalwerte gesetzlich festgelegt. Dies beschränkte die Kontrolle auf die bereits obsoleten Kriterien und schützte so die Fälscher vor Überraschungen durch innovative analytische Methoden.

Zudem bedeutet eine gesetzliche Limitierung zweierlei: Einerseits ist eine Überschreitung verboten, andererseits ist damit aber auch die Erhöhung einer Konzentration bis zu dieser Grenze erlaubt und kaum mehr anfechtbar. Mit Hilfe der eigenen Analytik konnte nun also eine bestimmte Menge eines Fremdöls zugesetzt werden, bis der Grenzwert erreicht war.

De facto war von diesem Moment an ein Olivenöl nicht mehr definiert als ein Pressöl aus Oliven, sondern als ein Öl mit weniger als 20 Prozent Linolensäure, weniger als 0,9 Prozent Linolensäure, weniger als 0,5 Prozent Brassicasterin und noch rund zehn Anforderungen. Mit etwas Geschick lässt sich so ein «Olivenöl» praktisch ohne Olivenöl herstellen.»

Die gesetzliche Definition der Grenzwerte brachte damit nicht nur eine Definition dessen, was Olivenöl in seinen verschiedenen Kategorien zu sein hat, sondern setzte auch dem Erfindergeist und damit der Effizienz der Kontrolleure Grenzen.

Auch wenn für einen Kontrolleur feststeht, dass ein Olivenöl gepanscht ist, kann er nichts dagegen unternehmen, wenn sich geschickte Fälscher der gesetzlichen Toleranzwerte als «Rezeptur» für ihre Kompositionen bedienen.

Magnetresonanzverfahren, Isotopen- und DNS-Untersuchungen sind die Vertreter der jüngsten Generation der Kontrollanalytik. Noch scheint aber, dass der Entwicklungsstand dieser Methoden nicht erlaubt, die Echtheit von Olivenölen rechtskräftig nachzuweisen.

## Wie die Gesetze umgangen und gebrochen werden

# Betrug und Fälschung

Von Luigi Caricato

**A**uch wenn dem breiten Publikum darüber wenig bekannt ist, das Thema Betrug (ital.: frodi) und Fälschungen (ital.: sofisticazioni) im Lebensmittelbereich ist weiterhin hochaktuell. Nur wenigen ist der Unterschied zwischen Betrug und Fälschung aber klar.

Betrug ist eine Täuschung kommerzieller Natur, kann aber auch in einer Falschdeklaration gegenüber den Institutionen bestehen. Ein Beispiel: Betrügerisch ist die Angabe einer falschen Herkunft auf dem Etikett, wodurch der Konsument getäuscht wird. Ein als «toskanisch» etikettiertes Öl lässt sich natürlich besser verkaufen als ein Öl anderer Herkunft.

Doch als Betrug gilt auch eine falsche Erklärung, beispielsweise gegenüber der EU, um so in den Genuss von wirtschaftlicher Unterstützung zu kommen, auf die eigentlich kein Anrecht bestünde.

Betrug ist zwar in sich ein schwerwiegender, die Wahrheit verzerrender Akt, verursacht aber geringeren Schaden als eine Fälschung. Eine Fälschung bezieht sich auf die Natur des Produktes selbst. Ein gefälschtes Extravergine-Öl ist nicht nur eine kommerzielle Täuschung, sondern kann auch Gesundheitsrisiken mit sich bringen.

Lanfranco Conte, Dozent an der Abteilung für Lebensmittelwissenschaften an der Universität Udine, erklärt, dass es heutzutage mit Hilfe der

nuklearen Magnetresonanz möglich sei, die Reinheit und Qualität eines Olivenöls zu ermitteln. Ein Verfahren, das als eine Art minimales Verteidigungsmittel betrachtet werden könnte.

Die ersten Kontrollen scheinen vielversprechend zu sein, doch ist bei der Forschung gegen Fälschungen noch viel zu tun. Alle neuen, bisher untersuchten und publizierten Standardwerte beruhen im Wesentlichen auf dem Einsatz von chromatographischen Verfahren, aber derzeit wird auch mit anderen, neuen Methoden experimentiert.

Die heute am häufigsten vorkommenden Fälschungen sind die mit Dampfbehandlung «desodorierten» Öle sowie mit Haselnussöl vermisches Olivenöl. Dies sind sicherlich die tückischsten Fälschungsformen, auch weil momentan wirkungsvolle Methoden zu ihrem Aufdecken fehlen.

«Gesetzlich vorgeschriebene Grenzwerte», versichert Professor Conte, «gibt es bereits sehr viele, weitere einzuführen, bringt nichts. Jedenfalls dürfte der Gehalt an Polyphenolen sicher den besten Maßstab darstellen, um die Ölqualität zu definieren. Dies schon allein deshalb, als sich diese Komponenten stark auf die sensorische Qualität und die gesundheitlichen Vorzüge auswirken, da sie wesentliche antioxidative Wirkung besitzen.»

Um Schutz vor den verschiedensten Fälschungen zu bieten, wurden verschiedene Kontrollstellen eingerichtet. Unter anderem gibt es in Itali-

en das Gesundheitskommando der Carabinieri (Comando Carabinieri per la Sanità), eine Sondereinheit, die dem Gesundheitsministerium unterstellt ist und somit direkt in alle Bereiche zum Schutz der öffentlichen Gesundheit eingreift.

Die sogenannten NAS, die Anti-Fälschungsgruppen (Nucleo anti sofisticazioni), überwachen den gesamten Produktionsprozess und den Vertrieb bis hin zum Einzelhandel. Auf diese Weise spielen die NAS über ihre konstante Kontroll- und Überwachungsfunktion eine permanente, wichtige Rolle zur Vorbeugung und Verhinderung von Täuschungen und Fälschungen im Lebensmittelbereich. Allerdings bestehen die fünfunddreißig über ganz Italien verstreuten NAS-Gruppen nur aus etwa tausend Leuten. Verständlicherweise ist es bei dieser Zahl nicht möglich, ganz Italien wirksam unter Kontrolle zu halten.

## Echte Papiere für falsche Öle

Die größten Probleme kommen aber von außen. Nicht immer sind Kontrollen der aus dem Ausland eintreffenden Ware machbar. Der größte Teil des Öls gelangt in Zisternen über die Grenzen und umgeht jede Kontrolle.

Der apulische Richter Domenico Seccia, der sich sehr im Bereich des Fälschungsschutzes engagiert, erklärte vor einiger Zeit gegenüber der Tageszeitung Gazzetta del Mezzogiorno, verbreitet sei die Fälschung mittels Dokumentenschwindel. Bei dieser Methode wird die Ölfracht, meist Ha-

selnussöl, eines in einem beliebigen Hafen der EU eingelaufenen Schiffes in Silos gepumpt. Diese Silos gehören in dieses illegale Geschäft verwickelten Händlern.

Anschließend wird das Öl erneut auf Schiffe verladen, diesmal aber nicht mehr als Haselnussöl, sondern als «rohes Pflanzenöl». Diese Bezeichnung ist für alle Arten von Öl verwendbar, wodurch der Schwindel – die Verwandlung von Haselnussöl in Olivenöl – den Zollkontrollen entgehen kann. In einem dritten Hafen wird dann der Betrug vollendet und das Haselnussöl als Olivenöl deklariert.

Eine der vordringlichsten Aufgaben der Gesetzgeber wäre, die derzeit gültigen Bezeichnungen so zu ändern, dass dieser Fälschungstechnik ein Riegel geschoben werden kann.

Welche sind, abgesehen von dieser Methode, die häufigsten Täuschungsformen im Bereich Olivenöl? Die verbreitetste, gleichzeitig aber auch schon überholte, da einfach aufzudeckende Methode besteht darin, Samenöl (im Großhandel zu etwa 0,50 Euro pro Liter erhältlich) mit Olivenöl zu mischen und es anschließend als Extravergine auszugeben. Für die Mischung werden zehn Liter Samenöl mit einem Liter Lampantöl oder mit einem Liter des sogenannten «Verdone»-Öls gemischt.

Lampantöl ist ein nicht genießbares Öl und darf laut Gesetz nicht ohne vorgängiges Raffinieren in Verkehr gebracht werden. Das sogenannte «Verdone» wird durch die Zweitpressung der Oliventrester unter extrem hohem Druck gewonnen. Es verleiht dem Samenöl an Oliven erinnernde Farbe, Geschmack und Duft.

Mit dieser illegalen Vorgehensweise, inzwischen übrigens durch komplexere Betrügereien bereits überholt, kann ein Gewinn von 2,50 Euro pro Liter eingestrichen werden. Meist wird hierzu allerbilligstes Samenöl unter-

schiedlicher Provenienz verwendet, um möglichst fette Gewinne zu erzielen.

Anteile von Samenöl im angeblichen Olivenöl sind jedoch glücklicherweise durch Laboruntersuchungen nachweisbar. Aus diesem Grund beschränkt sich diese Methode heute oftmals auf Fälle von Direktverkauf, da es sich dabei um eine schlecht kontrollierbare und daher für die Fälscher weniger riskante Verkaufsform handelt.

## Wie günstiges «Extravergine» entsteht

Ein immer stärker verbreitetes Phänomen ist dagegen der Vertrieb von veresterten Ölen. Aus industriellen Syntheseprozessen entstandenem Öl und sogar Rohstoffen tierischer Herkunft wird Lampantöl oder das sogenannte Verdone zugesetzt und die Brühe anschließend mit Glycerin behandelt.

Auf diese Weise entsteht ein falsches, ausgesprochen günstiges «Extravergine» für Leute, die beim Kauf sparen wollen. Keine Frage, dass sich mit dieser Fälschungsmethode echtes Geld verdienen lässt.

Die damit verbundenen möglichen Gesundheitsschäden für den Menschen müssen noch eingehender untersucht werden, doch ist der Veresterungsprozess der Öle mit Glycerin in Deutschland, Holland und Belgien leider in breitem Masse zugelassen; auch in Frankreich ist das Verfahren nicht ausdrücklich verboten.

Das Problem der Panscherei mit Haselnussöl wurde insbesondere ab 1986 intensiv angegangen, als die NAS-Gruppen auf «Extravergine» stießen, das aus der Türkei stammte und aus einer Mischung von Olivenöl und Haselnussöl bestand.

Haselnussöl eignet sich ganz besonders für die Fälschung von Olivenöl. Zahlreiche Fachinstitute an Universitäten und Kontrolllabors ha-

ben sich der Aufgabe angenommen, dieser komplexen und schwer aufzudeckenden Fälschung auf die Spur zu kommen. Bisher konnte aber keine wirksame und zuverlässige Methode entwickelt werden.

Während sich auf der einen Seite Forscher der Entwicklung von Verfahren widmen, um Fälschungen aufzudecken und zu verhüten, sind auf der anderen Seite nicht weniger begabte Leute damit beschäftigt, das genaue Gegenteil dessen zu tun und nach neuen Fälschungsmöglichkeiten zu suchen. Fälschungen im Lebensmittelbereich setzen hochspezialisierte Fachkenntnisse und hochmoderne Labors voraus, so dass einen unwillkürlich Zweifel an der professionellen Seriosität von manchen Forschern beschleichen...

Einige Vergehen werden auch durch die Gesetzgebung selbst ermöglicht. Bis heute wurde zum Beispiel kein Ölsäure-Mindestgehalt für Olivenöl festgelegt. Dies wäre ein wirksames Instrument, um feststellen zu können, ob es sich um ein unverfälschtes Öl handelt. Zudem besteht erstaunlicherweise keine Vorschrift darüber, mit wieviel nativem Olivenöl ein raffiniertes Olivenöl verschnitten werden muss, um dieses als «Olivenöl» in den Handel bringen zu dürfen.

Neben diesen Lücken eröffnen sich andere beunruhigende Perspektiven. Zum Beispiel mit der EU-Verordnung 01/1513 vom 23. Juli 2001, die – per Stillschweigen – jetzt den Einsatz physikalischer Hilfsmittel wie Talk beim Pressen der Oliven gestattet. Auf diese Weise verliert das Produkt aber an Natürlichkeit und Unverfälschtheit, auch wenn die möglichen Auswirkungen von Talk auf die Gesundheit der Verbraucher erst noch zu überprüfen sind.

Offen bleibt weiterhin auch die Frage der ausgedämpften Öle. Die

neuen Vorschriften gestatten – ebenfalls stillschweigend – leichte thermische Behandlungen, da diese nicht mehr ausdrücklich verboten werden wie bei der alten Version der Verordnung. (Siehe «Die neuen Vorschriften, Klassifizierung und Etikettierung» auf Seite 46.)

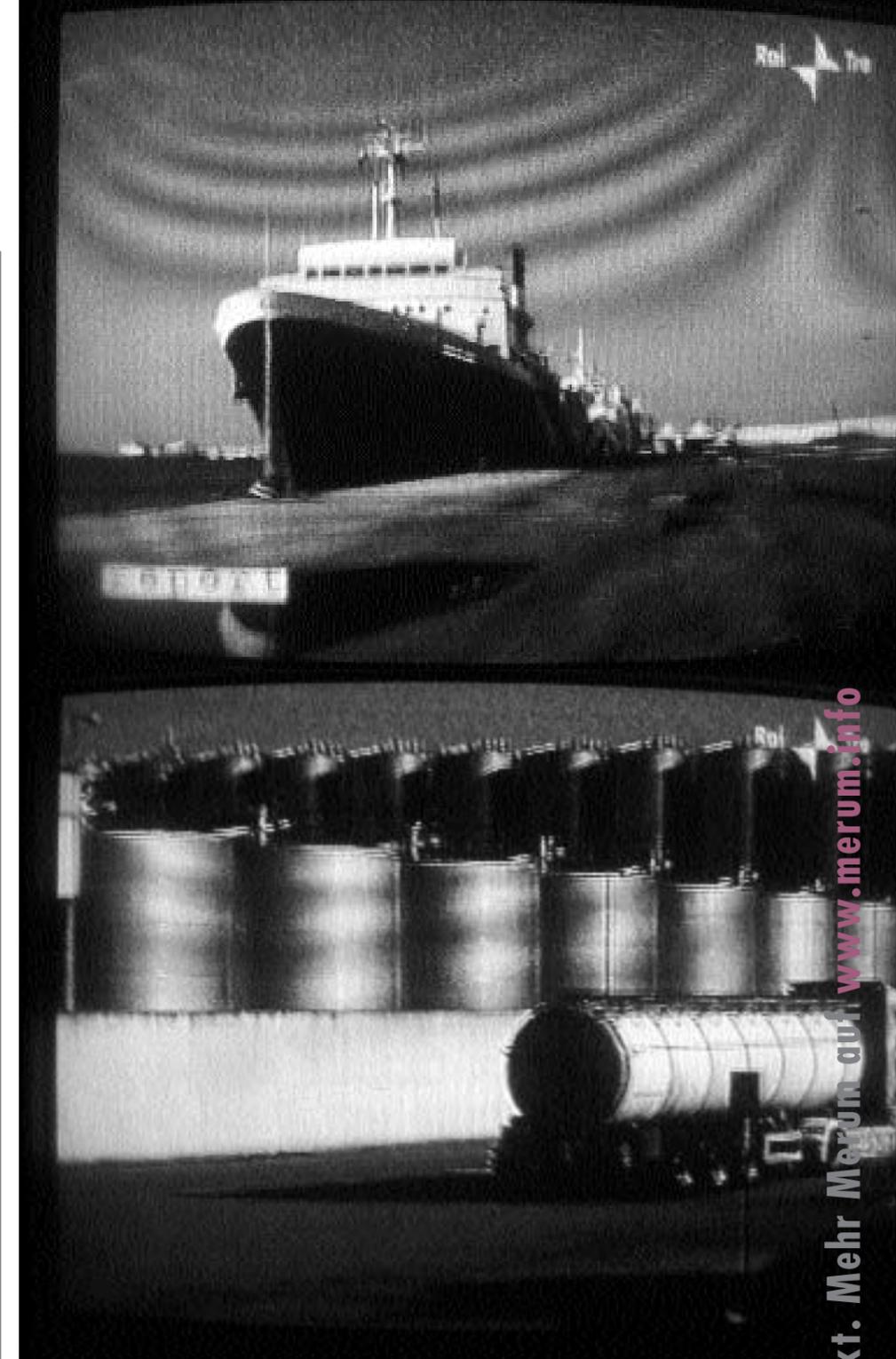
## Lampantöl wird zu Extravergine

Die neuen Regeln erlauben damit im Prinzip die Korrektur ungenießbarer Öle, der sogenannten Lampantöle, zu Extravergineölen. Das Resultat ist zwar von mäßiger Qualität, entspricht aber den gesetzlichen Auflagen.

Ein weiterer ungelöster Punkt ist der unregelmäßige Verkehr von Olivenöl aus Nicht-EU-Ländern. Über den APV, den Aktiven Perfektionierungsverkehr (TPA, traffico di perfezionamento attivo), wurde auf EU-Ebene eine ad hoc-Prozedur eingeführt, die den zeitlich begrenzten Import von nicht genießbaren Ölen (Lampantölen) aus dem Ausland ermöglicht, um diese in den Raffinerien der EU-Mitgliedstaaten zu verarbeiten. In Wirklichkeit kehren diese Öle oftmals nicht in ihre Herkunftsländer zurück, wie sie eigentlich sollten, sondern werden zu EU-Ölen.

Die Gesetze, die die Herkunftsbezeichnung regeln, sind weder wirksam noch glaubwürdig. Den größten Schaden erleiden dadurch die italienischen Olivenölproduzenten. Aufgrund der Beliebtheit des italienischen Olivenöls ist es für hemmungslose Ölanbieter ein Leichtes, die Verbraucher zu täuschen.

Obschon die derzeitige Situation insgesamt nicht alarmierend ist, ist sie sicher nicht optimal. Die Risiken, dass falsche Extravergine in den Handel gelangen, sind vielfältiger Natur. Ein Mittel, den zahlreichen Risiken, die der Kauf eines Extravergine mit sich bringt, aus dem Weg zu gehen, gibt es allerdings: Es genügt, auf das korrekte



Das Öl dieses Tankers wird in Italien als «Olio di Oliva Extravergine» abgefüllt werden. Wenn alles mit rechten Mitteln zugeht, handelt es sich tatsächlich um ein Öl, das vom EU-Gesetz als Extravergine klassifiziert wird. Aber mit rechten Mitteln läßt sich bekanntlich weit weniger Geld machen als mit unrechten...

Preis-Leistungs-Verhältnis zu achten. Denn es ist vollkommen ausgeschlossen, dass ein vollwertiges Extravergine im Handel zu niedrigen Preisen erhältlich ist.

Die Verantwortung für die derzeitige Situation liegt bei der geringen Auf-

merksamkeit, die der Gesetzgeber dem Thema widmet, aber auch bei der wirksamen Beeinflussung auf politischer Ebene der Europäischen Kommission durch die einflussreiche Öl-Lobby.

# «Olivenöl musste immer als Skandalöl herhalten»

Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

**W**as unternehmen die Kontrollbehörden nichtproduzierender Länder zum Schutz der Verbraucher vor falsch gekennzeichnetem und gefälschtem Olivenöl? Interview mit Dr. Konrad Grob vom Kantonalen Labor in Zürich.

**M:** Wer bestimmt die Schwerpunkte Ihrer Kontrollaktivität?

**Dr. Konrad Grob:** «Meist lassen wir uns von Intuition leiten oder müssen generellen Alarmen folgen. Ein Beispiel war der Hähnchenskandal. Manchmal geben uns auch die Politiker Schwerpunkte vor.»

**M:** An welcher Stelle rangiert Olivenöl auf Ihrer Prioritätenliste?

**Grob:** «Olivenöl stand zwischen 1989 und 1995 im Mittelpunkt unserer Arbeit. Seither haben wir nicht mehr viel gemacht. Die intensive Auseinandersetzung mit Olivenöl seinerzeit sorgte nachhaltig für Ordnung. Solange die in der Schweiz gehandelten Olivenöle nicht zu Beanstandungen Anlass geben, ist der Grenznutzen geringer als der Aufwand. Da auch unser Labor über beschränkte Kapazitäten verfügt, wandten wir uns anderen Problemgebieten zu.»

**M:** Olivenöl ist demnach heute ein problemlos Produkt?

**Grob:** «Lückenlose Kontrolle ist ohnehin nicht möglich, ich habe jedoch das Gefühl, dass der Ölhandel in der Schweiz sich um Gesetzeskonformität bemüht. Das Thema Olivenöl wurde

bei uns vom Thema Konservendosen abgelöst, wo wir die toxischen Verbindungen unter die Lupe nehmen mussten. Konservendosen haben derzeit eine höhere Priorität als Olivenöl, auch schon deshalb, weil sie mengenmäßig ein weitaus größeres Gewicht haben.»

**M:** Welches sind generelle Probleme, die Ihnen bei Olivenöl bekannt sind?

**Grob:** «Das Panschen mit Haselnussöl ist nach wie vor ein ungelöstes Problem. Wir haben engen Kontakt zur Stazione sperimentale per le industrie di oli e grassi in Mailand, die Kollegen dort arbeiteten intensiv auf diesem Gebiet, so dass sich eine parallele Forschung erübrigt.

Noch heute ist es schwierig, eine Mischung mit Haselnussöl nachzuweisen, wenn sie unter fünfzehn Prozent liegt.

Ein zweites Problem sind die ausgedämpften spanischen Öle. Das sind Öle, die nicht sehr gut schmecken und zur Korrektur ausgedämpft werden. Zudem setzt man noch etwas den Säuregehalt herunter. Auch das ist sehr schwer nachzuweisen.»

**M:** Sind die Kontrollmethoden ungenügend?

**Grob:** «Auch die Kontrolle braucht immer wieder neue Ideen und neue Methoden. Die Methoden, mit denen wir hier heute arbeiten, kennen die Fälscher schon lange. Je neuer und komplexer die Analytik, desto höher die Hürde für die Fälscher. Immer wieder werden neue Kontrollmethoden ent-

wickelt, aber die Anbieter auf dem Markt der gefälschten Öle ziehen zuverlässig mit.»

**M:** Sehr beruhigend klingt das nicht...

**Grob:** «Nach Abschluss unserer Olivenöl-Kampagne habe ich in Mailand und in der Schweiz je ein Öl der identischen Marke gekauft. Das in Italien erworbene Öl war hundemies, das hier gekaufte war einwandfrei. Genau die gleiche Flasche. Das war 1994. Dies ist bestimmt auf den «schlechten Ruf» der Kontrolltätigkeit in der Schweiz in italienischen Fälscherkreisen zurückzuführen.»

**M:** Ist Olivenöl fälschungsgefährdeter als andere Lebensmittel?

**Grob:** «Im Lebensmittelsektor läuft viel Schräges, auch bei den anderen Speiseölen. Olivenöl musste immer als Skandalöl herhalten. Man muss sich fragen, ob das wirklich gerechtfertigt ist. Ich glaube, man sollte jeder Sache das richtige Gewicht beimessen, auch einem gefälschten Olivenöl.

Oft ist ein Skandal als Reaktion übertrieben, denn gesundheitsgefährdend sind ja selbst gepanschte Öle nicht. Selbst wenn Chemikalien verwendet werden, um eine Fälschdeklaration zu verstecken, ist die Gesundheit nicht bedroht. Schinken wird gewässert, um ihn schwerer zu machen, das Gesetz erlaubt das. Ist das nun eine Fälschung oder nicht?

Ins Getreide mischt man Sand bis an die gesetzliche Limite. An jeder Ecke wird gemogelt.»



Ein gewisser Trost: Bei der Fälschungsdiskussion um das Extravergine geht es zwar um Betrug zum Nachteil des Verbrauchers, aber nicht um Gesundheitsgefährdung.

**M:** Oliventresteröl wird mit chemischen Lösungsmitteln extrahiert, ist das nicht gesundheitsbedenklich?

**Grob:** «Ist Ihnen klar, dass praktisch alle Speiseöle mit Lösungsmitteln extrahiert werden? Die Schweiz bildet da eine Ausnahme, die beiden neuen großen Ölmühlen verfügen über keine Anlagen mehr für diese Art der Extraktion. Das Problem war aber nicht die Gesundheitsgefährdung, sondern die hohe Explosionsgefahr. In der Schweiz wird nur noch gepresst, in Japan zum Beispiel wird praktisch nur mit Lösungsmitteln extrahiert.»

**M:** Wie kommt das Lösungsmittel wieder aus dem Öl?

**Grob:** «Die Extraktion mit Lösungsmitteln ist zwar ein unappetitliches Verfahren, da aber die Lösungsmittel mit 250 Grad heißem Wasserdampf ausgedämpft werden, bleibt nichts zurück. Da Hexan auch durch die Oxydation

der Linolsäure entsteht, kann man in Extravergine manchmal sogar mehr Hexan nachweisen als in chemisch extrahierten Ölen.»

**M:** Weshalb hörte man in jüngster Zeit so viel Negatives über die Tresteröle?

**Grob:** «Trester- oder Sansa-Öl ist nicht wegen des Hexans problematisch, sondern weil man in der Regel mit verrotteten Öltrestern arbeitet, die durch Direktbefeuerung getrocknet werden.

Zur Befeuerung dienen die entölten Pressrückstände, bei deren Verbrennung Rauch entsteht, dessen polyaromatische Bestandteile – die gefürchteten Benzpyrene – sich am zu trocknenden Trester niederschlagen. Das ist eine Schweinerei, die abgestellt werden sollte.»

**M:** Benzpyrene sind krebserregend, muss gegen die «Olio di Sansa» Alarm geschlagen werden?

**Grob:** «Benzpyrene entstehen bei der erwähnten Methode in gewaltigen Mengen. Man entfernt sie aus dem Öl wieder, indem der eingesetzten Bleicherde Aktivkohle zugesetzt wird, aber manchmal bleibt eben doch noch viel zurück. Sansa-Öl hat in der Schweiz nur einen kleinen Markt. Zudem hat diese Verseuchung eine lange Geschichte. Es hat nicht viel Sinn, nun aus dieser bisherigen «Normalität» einen Skandal zu machen. Vielmehr sollte Druck auf die Produzenten von Sansa-Öl ausgeübt werden, die Direktbefeuerung zu unterlassen.»

**M:** Bei der Fälschungsdiskussion um das Extravergine geht es aber nicht um Gesundheitsgefährdung?

**Grob:** «Nein, beim Extravergine haben wir es lediglich mit Betrug zu Lasten des Verbrauchers zu tun.»

**M:** Herr Dr. Grob, wir danken Ihnen für das interessante Gespräch.

Dies ist ein Merum-Text. Mehr Merum auf [www.merum.info](http://www.merum.info)

# Gesundheit: Naturheilmittel Olivenöl

*Olivenöl ist Balsam für Leib und Seele. Dies behaupten nicht nur die Italiener, die Spanier und die Griechen, auch die wissenschaftliche Forschung preist die gesundheitlichen Vorzüge des Extravergine. Dass Olivenöl gut für die Volksgesundheit ist, ist aber auch in den Schallzentren der EU bekannt. Wenn der Olivenanbau und der Olivenölkonsum so intensiv gefördert werden, dann nicht allein, um ein paar Olivenbauern im Mittelmeerraum glücklich zu machen, sondern weil man Gesundheitskosten sparen will. Es ist erwiesen: Olivenöl ist umso gesünder, je mehr es andere Fette in unserer Nahrung ersetzt.*

## **Fett braucht der Mensch**

In der menschlichen Ernährung spielen die Fettsäuren, aus denen Fette zur Hauptsache bestehen, eine wichtige Rolle. Fette benötigt der Körper zum Beispiel, um Vitamine wie A, D, E und K aufnehmen zu können. Des Weiteren unterstützen Fette die Bildung der für die Verdauung notwendigen Gallensalze. Ungesättigte Fettsäuren dienen der Regulierung der Durchblutung, der Blutdruckregulierung und dem Schutz der Gefäßwände. Werden dem Körper die essentiellen Fettsäuren zugeführt, ist er in der Lage, die anderen benötigten Fettsäuren selbst zu bilden.

Fette sind wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Unser Körper ist auf die Zufuhr dieser Substanzen angewiesen. Bekanntlich nehmen wir mit dem Essen heute aber nicht zuwenig, sondern zuviel Fett auf.

Eine immer wichtigere Rolle spielen in unserer Fetternährung Fette, die wir unbewusst aufnehmen. In den meisten industriell gefertigten Lebensmitteln sind Fettstoffe enthalten, die nicht im Naturzustand vorliegen, sondern ei-

ne Veränderung erfahren haben. Ohne uns darüber bewusst zu sein, nehmen wir Fettmischungen auf, die chemisch zum Teil verändert sind, und die wir möglicherweise nicht essen würden, wenn wir uns über deren gesundheitliche Bedenklichkeit im Klaren wären.

Das Problem unserer Ernährung ist weniger, dass wir zuviel Fett zu uns nehmen, sondern vielmehr, dass wir die falschen Fette essen. Verantwortlich für die unkorrekte Fetternährung ist nicht nur fehlendes Interesse seitens der Verbraucher über die Herkunft und das Wesen der Lebensmittel und die geringe Priorität, die Essen in effizienten, modernen Zivilisationen genießt, sondern auch die Propaganda der Lebensmittelindustrie mit ihren gezielten Fehlinformationen.

So sind, um nur zwei einfache Beispiele zu nennen, breite Verbraucherschichten noch immer der irrigen Auffassung, dass Margarine gesünder sei als Butter oder dass Samenöle sich besser zum Erhitzen eignen als Olivenöl. Überhaupt wird das wirksame Gesundheitsargument von vielen Anbietern ruchlos missbraucht und der

Verbraucher damit systematisch hinter Licht geführt.

## **Ölsäure: Waffe gegen Herzkrankheiten**

Während gewisse Fettsäuren möglichst gemieden werden sollten, sind andere für den menschlichen Körper unverzichtbar. Gesättigte Fettsäuren – der größte Teil davon ist tierischer Herkunft – sind dem Organismus nicht sehr zuträglich, die im Olivenöl enthaltene, einfach ungesättigte Ölsäure hingegen ist für den menschlichen Körper ein wahres Gesundheitselixier.

Wissenschaftler haben festgestellt, dass es nicht, wie ursprünglich vermutet, die mehrfach ungesättigten Fettsäuren mancher verbreiteter Samenöle sind, die den Cholesterin-Haushalt langfristig ins Gleichgewicht bringen, sondern die einfach ungesättigten. Diesem Umdenken der Medizin verdankt das Olivenöl seit ein paar Jahren vermehrte Aufmerksamkeit.

Koronaren Herzerkrankungen liegen sogenannte Risikofaktoren zu Grunde: Rauchen, hoher Blutdruck,



Die Mittelmeerdiet ist unkompliziert, schmeckt und hält gesund: frisches Obst und Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkorngetreide, Fisch, Nüsse, Yoghurt, Käse, Olivenöl und Wein.

hohes Blutcholesterin, etc. Wird der Cholesteringehalt gesenkt, dann verringert sich statistisch nachweisbar das Auftreten von Herzinfällen.

Zwei Arten von Cholesterin werden unterschieden, das «Low Density Lipoprotein Cholesterol» (LDL-Cholesterin) und das «High Density Lipoprotein Cholesterol» (HDL-Cholesterin). Das LDL wird auch als das «schlechte» und das HDL als das «gute» Cholesterin bezeichnet. Ein hoher Gehalt an HDL-Cholesterin verringert das Krankheitsrisiko, während höhere LDL-Cholesterinwerte das Risiko einer koronaren Herzerkrankung erhöhen.

Im Gegensatz zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren senkt die im Olivenöl enthaltene, einfach ungesättigte Ölsäure nur das «böse» LDL-Cholesterin, verantwortlich dafür, dass das Cholesterin in die Zellen transportiert wird. Wenn sich LDL-Cholesterin jedoch in den Zellen der Innenwände von Blutgefäßen ablagert und nicht wieder wegtransportiert wird, kann das zu Arteriosklerose und Herzinfarkt führen.

Das HDL-Cholesterin befördert hingegen das Cholesterin wieder aus den Zellen hinaus in die Leber, wo es ab- oder umgebaut wird. Ölsäure – im Olivenöl ist diese einfach ungesättigte Fettsäure bis zu 80 Prozent enthalten – weist den Vorteil auf, für ein günstiges Verhältnis zwischen dem «bösen» LDL-Cholesterin und dem «guten» HDL-Cholesterin zu sorgen.

Es hat sich zudem gezeigt, dass das LDL-Cholesterin bei Versuchspersonen mit einer Ölsäure-reichen Ernährung widerstandsfähiger ist gegen Oxidierung. Dies ist deshalb wichtig, als diese Oxidierung krebserregende Stoffe, sogenannte «freie Radikale», produziert. Fest steht, dass in den Mittelmeerländern wesentlich weniger Menschen an Arteriosklerose und

Fettsäuren verschiedener Öle, Fette und Fleischsorten			
(in Prozent)			
Fett oder Öl	gesättigte	einfach ungesättigte	mehrfach ungesättigte
Olivenöl	12	80	8
Haselnussöl	8	78	14
Mandelöl	8	70	22
Rapsöl	6	65	29
Kalbfleisch	40	57	3
Erdnussöl	18	56	26
Heringsöl	22	56	22
Lammfleisch	40	55	5
Hühnerfleisch	31	53	16
Hähnchen	26	50	24
Schweineschmalz	41	49	10
Rindfleisch	48	49	3
Schweinefleisch	40	48	12
Sesamöl	13	45	42
Schaffelfleisch	50	45	5
Rindertalg	52	44	4
Hanföl	9	40	51
Butter	58	39	3
Palmfett	51	38	11
Kakao und Schokolade	60	38	2
Pferdefleisch	31	32	38
Sojaöl	14	30	56
Margarine	64	30	6
Mohnöl	10	28	62
Kürbiskernöl	19	28	53
Maiskeimöl	16	27	57
Walnussöl	6	24	70
Weizenkeimöl	16	22	62
Traubenkernöl	10	19	71
Leinöl	10	18	72
Sonnenblumenöl	10	18	72
Palmkernfett	82	15	3
Distelöl	10	13	77
Kokosfett	92	6	2
Fische und Schalentiere	25	0	75

Erarbeitet auf Basis von Daten aus L'Olivier-Maisonneuve&Larose und [www.pflanzenoel.ch](http://www.pflanzenoel.ch)

Herzinfarkt erkranken als in unseren Breiten. Man weiß inzwischen, dass die großzügige Verwendung von Olivenöl in der mediterranen Küche dafür mitverantwortlich ist.

Eine erst kürzlich durchgeführte Studie deutet darauf hin, dass die zusätzliche Aufnahme von Olivenöl bei einer ansonsten unveränderten Ernährungsweise zu einer erheblichen Senkung des Blutdrucks führen kann – ein Effekt, der nur bei Olivenöl zu be-

obachten war und anscheinend nicht allein auf dessen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren zurückzuführen ist.

#### Fett ist...

Fette sind – gemäß Chemiebuch – sogenannte Ester, also Verbindungen zwischen Alkoholen und Säuren. Bei Fetten entspricht dem Alkohol das Glycerin, die Säuren sind die Fettsäuren. Fett – chemisch ein Triglyzerid – besteht aus

einem Glycerinmolekül, an das drei oft verschiedene Fettsäuren gebunden sind.

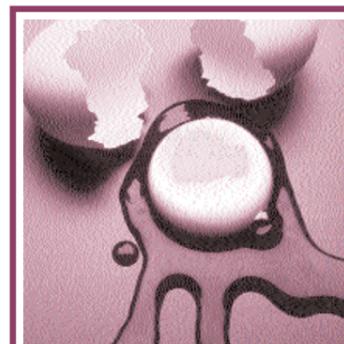
Fettsäuren bestehen aus einem Gerüst von Kohlenstoffatomen; jedes dieser Kohlenstoffatome besitzt vier Arme, von denen jeder eine Verbindung eingehen möchte. Je zwei Arme brauchen die Kohlenstoffatome – damit sie eine Kette bilden können –, um sich aneinander festzuhalten.

Diese Ketten können unterschiedliche Längen aufweisen. An den beiden freien Armen der Kohlenstoffatome sitzen normalerweise Wasserstoffatome. Falls keiner den freien Arm will, gehen zwei Kohlenstoffatome eine Doppelbindung ein.

Bei einer gesättigten Fettsäure gibt es in der Kette keine solchen Doppelbindungen zwischen Kohlenstoffatomen, bei ungesättigten Fettsäuren hingegen finden sich eine (einfach ungesättigte Fettsäuren) oder mehrere Doppelbindungen (mehrfach ungesättigte Fettsäuren). Je höher der Gehalt eines Fettes an ungesättigten Fettsäuren, desto flüssiger ist es. Will man ein Öl festigen (Margarine-Herstellung), spaltet man die Doppelbindungen auf und sättigt (hydriert) sie mit Wasserstoffatomen.

Gesättigte Fettsäuren: Die Ernährung hat eine entscheidende Bedeutung für die Vorbeugung und Behandlung von Herzerkrankungen. In westlichen Ländern machen drei gesättigte Fettsäuren – die Laurinsäure, die in Palmkernöl und Kokosnussöl vorkommt, die Myristinsäure (in Butter, Kokosnussöl u.a.) und die Palmitinsäure (in tierischem Fett) – rund sechzig bis siebenzig Prozent des gesamten Gehalts an gesättigten Fettsäuren in der Nahrung aus. Schokoladefans dürfte beruhigen, dass sich die gesättigte Stearinsäure des Kakaobutters im wesentlichen Cholesterin-neutral verhält.

Ungesättigte Fettsäuren: Die wichtigste mehrfach ungesättigte Fettsäure



#### Cholesterin-Lieferanten

(Annäherungszahlen in mg/100 g)

Hirn	2200
Eigelb	1800
Leber	300
Butter	250
Parmesankäse	190
Schnecken	150
Emmentalerkäse	145
Rindfleisch	125
Kalbfleisch	90
Schweinefleisch	70
Fisch	70
Huhn	60
Eiweiss	0

der menschlichen Ernährung ist die Linolsäure, sie kommt hauptsächlich in Pflanzenölen (Sonnenblumenöl) vor. Die wichtigste einfach ungesättigte Fettsäure ist die Ölsäure des Olivenöls.

#### Krebs: Nicht Fett, falsches Fett ist schädlich

Breite Studien beweisen einen Zusammenhang zwischen dem Gesamtfettgehalt der Nahrung und verschiedenen Tumorerkrankungen, insbesondere Dickdarm-, Brust-, Gebärmutter-schleimhaut-, Eierstock- und Prostatakrebs. Es ist noch ungeklärt, ob der krebsbegünstigende Faktor die in Industrienationen übliche fettreiche Ernährungsweise ist, oder die damit verbundene überhöhte Energiezufuhr. Internationale Vergleichsstudien weisen hingegen nach, dass die Art der Nahrungsfette für bestimmte Krebsarten von entscheidender Bedeutung ist. Man weiß heute, dass die Sterberate auf

#### Maximale Erhitzbarkeit von Speiseölen und Speisefetten

Butter	110°
Margarine	150°
Maisöl	160°
Soja- und Sonnenblumenöl	170°
Schweinefett	180°
Olivenöl	220°

Am schlechtesten geeignet für das Anbraten und Frittieren sind Pflanzenöle mit einem hohem Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Distelöl, Maiskeimöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl), da Letztere durch Hitze zu gesundheitsschädlichen Substanzen oxidiert werden. Olivenöl mit seinem hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren und seinen natürlichen Antioxidantien wird durch Hitze weit weniger rasch geschädigt. Will man der Entstehung schädlicher Stoffe vorbeugen, sollten beim Braten auch mit Olivenöl Temperaturen über 180°/190°C aber auf jeden Fall vermieden werden. (Achtung: In der Küche entstehen beim Erhitzen von Fetten ungleich mehr schädliche Stoffe als bei industriellen Prozessen wie etwa der Raffinierung!)

Grund von Dickdarm-, Prostata-, Brust- und Eierstockkrebs umso höher ist, je höher der Pro-Kopf-Verbrauch an tierischem Fett ist. Besonders deutlich zeigt sich die Beziehung zwischen der Aufnahme von tierischen Fetten und dem Risiko von Darmtumoren.

Dies wird durch eine geringere Sterblichkeitsrate wegen Dickdarmkrebs in Ländern wie Griechenland, Spanien und Süditalien bestätigt. Dort ist die Aufnahme von tierischen Fetten sehr gering, da in diesen Ländern die Hauptfettquelle Olivenöl ist. Jüngste Untersuchungen legen nahe, dass Olivenöl möglicherweise eine schützende Wirkung gegen Krebs, insbesondere gegen Brustkrebs, aufweist.

Unklarer ist die Rolle der mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die an Versuchstieren durchgeführten Untersuchungen ergaben, dass bestimmte ungesättigte Fettsäuren das Krebsrisiko eher erhöhen als andere Fettsäuren.

## Trans-Fettsäuren

# Gefahr von Fast- und Convenience-Food

Eines der größten Risiken der urbanen Ernährungsweise bilden die versteckten Fette in Convenience- und Fast Food. Für die Zubereitung industrieller Esswaren finden oftmals gehärtete und raffinierte Öle Verwendung. Bei der Härtung (Hydrierung der Doppelbindungen) und der Raffinierung von Speiseölen können schädliche, in ihrer Molekularstruktur veränderte, sogenannte Trans-Fettsäuren entstehen.

Trans-Fette finden sich in Frittierölen, Margarinen, Bratfetten, Pommes Frites, Süßigkeitenfetten, Knabberartikeln, Kartoffelchips, Plastikbeutel-Snacks und -Gebäck sowie in süßen Brotaufstrichen (z.B. Nuss-Nougat-Crèmen), fertigem Blätterteig, Blätterteiggebäck, Instantsaucen, Suppenwürfeln, Fertigsaucen, Saucenpulvern und Fertiggerichten.

Mit anderen Worten: Trans-Fettsäuren lauern in allen industriellen Lebensmitteln, die pflanzliche Fette enthalten. Diese Trans-Fettsäuren stehen aber in dringendem Verdacht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu begünstigen.

Neben den Säuglingen, die von der Mutter aufgenommene Trans-Fettsäuren in großen Mengen in Membranen (z.B. des Gehirns) einbauen, sind die bedeutendste Risikogruppe die jungen Angehörigen der Fast-Food-Generation, deren Fetternährung zu beträchtlichen Anteilen über den Konsum industrieller Fabrikate stattfindet.

Eine an Trans-Fettsäuren reiche Ernährung führte in Versuchen zur Erhöhung des Gesamtcholesterins und des LDL-Spiegels sowie, anders als bei gesättigten Fettsäuren, auch zu einer Verminderung von HDL. Es scheint somit, dass sich Trans-Fettsäuren sogar noch ungünstiger auf den Cholesterin-Haushalt auswirken als die gesättigten Fettsäuren.

(Im Chemiebuch steht: Trans-Fettsäuren sind Isomere der jeweiligen cis-Form einer bestimmten Fettsäure und tragen die beiden Kettenreste – statt auf der selben Seite – wie aufgeklappt an gegenüberliegenden Seiten der Kohlenstoffdoppelbindung.)

Mit Ausnahme von Wiederkäuerfetten enthalten in der Natur vorkommende Fette und Öle in der Regel nur cis-Formen. Trans-Fettsäuren können hingegen auch durch die Tätigkeit von Mikroorganismen entstehen. Daher enthalten nicht nur industrielle Nahrungsmittel, sondern auch Milch, Butter, Käse, Fleisch – der Pansenflora von Wiederkäuern zu verdankende – geringe Mengen von Trans-Fettsäuren.

Im Fleisch von Nichtwiederkäuern, wie Kaninchen, Geflügel oder Schweinen, findet man nur geringe Spuren von Trans-Fettsäuren. Geringe Mengen dieser Stoffe in der Nahrung sind aber unvermeidbar und auch unbedenklich. Während der Genuss von Trans-Fettsäuren pflanzlicher Herkunft das

koronare Risiko erhöht, scheint das für tierische Trans-Fettsäuren nicht der Fall zu sein.

Neben allen anderen natürlichen Lebensmitteln der Landwirtschaft sind auch native pflanzliche Öle praktisch frei von diesen schädlichen Substanzen. Menschen mit Fettstoffwechselstörungen sollten daher nicht nur auf tierische Fette, sondern möglichst auch auf jede Art von industriellen Fertig- oder Halbfertigfabrikaten verzichten und versuchen, ihre Ernährungsweise nach den Grundsätzen der sogenannten Mittelmeerdiet (siehe Box) auszurichten.

Als tägliche Höchstmenge erachtet man zwei bis drei Gramm Trans-Fettsäuren, eine Menge allerdings, die bereits in hundert Gramm Pommes Frites oder Chips oder einer Pausenmahlzeit bestehend aus Plastikbeutel-Snacks enthalten sein kann.

Absolut unverständlich und inakzeptabel ist die Tatsache, dass kein Gesetz die Deklaration der Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln vorschreibt. Dies ist umso mehr ein Skandal, als bereits seit Anfang der Neunzigerjahre bekannt ist, dass sich Trans-Fettsäuren negativ auf die Blutfettwerte auswirken. Die Deklaration «cholesterinfrei», «enthält Pflanzenfette» oder «enthält gehärtete Pflanzenöle» ist demnach mitnichten ein Nachweis für Unbedenklichkeit, sondern kann vielmehr ein Alarmzeichen sein...

## Vitamine und Antioxidantien

# Die nicht-fetten Stoffe im Olivenöl

Olivenöl besteht zu 98 bis 99 Prozent aus Fetten. Daneben enthält Olivenöl aber auch «nicht-fette» Substanzen. Ihr Anteil liegt zwischen einem und zwei Prozent und setzt sich aus über zweihundert verschiedenen Stoffen zusammen. Einige dieser Stoffe spielen eine Rolle für die Ernährung und die Gesundheit, andere sind für den Geruch und den Geschmack des Olivenöls verantwortlich.

Neben der Ölsäure – sie findet sich nicht nur in nativen, sondern auch in raffinierten Olivenölen – sind auf Grund ihrer antioxidativen Eigenschaften die im Olivenöl enthaltenen phenolischen Verbindungen und Vitamine von gesundheitlicher Bedeutung.

Diese Stoffe sind allerdings nur in naturbelassenen (unraffinierten) Vergine-Ölen reichlich enthalten. Der Gehalt an Vitaminen und phenolischen Substanzen in Extravergine hängt nicht nur von der Qualität der Oliven, sondern auch von der Sorgfalt bei der Pressung und der Lagerung ab.

Neben den Vitaminen – vor allem Tocopherol (Vitamin E) und Karotin (Provitamin A) – und den phenolischen Verbindungen gehören zum «nicht-fetten» Anteil auch Paraffine, Terpene, Squalen, Polyterpene, Sterine, Chlorophyll, höhere Alkohole und andere. Einige dieser Substanzen scheinen auf die menschliche Gesundheit außerordentlich positive Wirkung zu haben:

## Tocopherol (Vitamin E)

Extravergine enthält zwischen 12 und 43 mg/100 g a-Tocopherol. Der Gehalt

hängt von verschiedenen Faktoren ab. Eine besondere Rolle scheinen Anbau und Reifegrad der Oliven, ebenso wie Lagerbedingungen und -dauer, zu spielen.

Wissenschaftliche Befunde sprechen dafür, dass Antioxidantien wie Tocopherol einen wirksamen Schutz vor oxidativen Angriffen, vor allem auf das LDL-Cholesterin, bieten.

Die seit den Achtzigerjahren laufenden Versuche zur Abklärung des Zusammenhanges zwischen der Vitamin E-Aufnahme und kardiovaskulären Erkrankungen wurden mit hohen Dosen durchgeführt. Dabei zeigte sich eine Risikoverminderung für Herzkrankheiten zwischen 31 bis 65 Prozent, wenn die Kur mindestens zwei Jahre dauerte. Kurzzeitversuche und niedrige Dosierungen erbrachten allerdings keine signifikanten Resultate.

Zahlreiche Daten weisen auf positive Auswirkungen von Vitamin E auf Stoffwechselprozesse hin, die bei gewissen Krankheiten eine Rolle spielen. So wurde nachgewiesen, dass a-Tocopherol die Proliferation der glatten vaskulären Muskelzellen hemmt, ein Prozess, der bei der Entstehung der sogenannten intermediären atherosklerotischen Läsion von Bedeutung ist.

Des Weiteren wurden bei Aufnahme hoher Dosen eine verminderte Freisetzung von reaktivem Sauerstoff, eine Verringerung der Lipidperoxidation und eine Hemmung der Thrombozytenaggregation festgestellt.

Neben seinen – vermutlich – positiven Auswirkungen auf kardiovaskuläre Erkrankungen ist Vitamin E zudem eine

wirksame Waffe gegen Krebs. In zahlreichen Tierversuchen hat sich Vitamin E als Schutz gegen unterschiedlich lokalisierte Karzinome erwiesen. Außerdem haben Studien am Menschen gezeigt, dass ein niedriger Vitamin E-Spiegel im Blut mit erhöhtem Risiko für Lungen-, Hirn- und Prostatakrebs einhergeht.

Möglicherweise treten einige Wirkungen nur dann auf, wenn Vitamin E in Form einer hoch dosierten Supplementierung zugeführt wird. Dennoch ist davon auszugehen, dass Vitamin E auch in den Mengen, in denen es in Olivenöl vorkommt, gesundheitsfördernd wirkt. Außerdem ist anzunehmen, dass dank synergistischer Effekte die Kombination von Vitamin E mit den anderen in Extravergine enthaltenen sekundären Pflanzenstoffen sehr viel wirkungsvoller ist als bloß die Summe der Wirkung der einzelnen Komponenten.

## Phenolische Verbindungen

Zur Klasse der Phenole gehören Stoffe wie Vanillinsäure, Gallussäure, Kumsäure, Kaffeesäure, Tyrosol, Hydroxytyrosol, Oleuropein, Ligstrosid sowie Flavonoide. Der Gehalt an phenolischen Verbindungen im Olivenöl hängt vom Anbau und Reifegrad der Oliven bei der Ernte ab. Mit zunehmender Frucht reife verringert sich die Gesamtmenge an phenolischen Verbindungen wie auch an a-Tocopherol. In Extravergine ist die Konzentration phenolischer Substanzen rund zehnmal höher als in raffiniertem Olivenöl.

Phenolische Verbindungen gelten als wirkungsvolle Antioxidantien. In-

teressanterweise waren in Versuchen Extrakte aus Extravergine – nicht aber aus raffiniertem Olivenöl – mit einer Mischung aus bekannten und unbekanntem Phenolen in viel niedrigeren Konzentrationen wirksam als die einzelnen getesteten Verbindungen: Ein Hinweis auf synergistische Effekte zwischen den einzelnen Verbindungen, wodurch das antioxidative Potential der Mischung gesteigert wird.

Darüber hinaus zeigten Extrakte von Extravergine eine ausgeprägte unterdrückende Wirkung auf die Xanthinoxidase, ein Enzym, das an der Krebsentstehung beteiligt ist. Für Hemmstoffe der Xanthinoxidase ist eine chemopräventive Wirkung auf Krebszellen nachgewiesen.

Ähnliche Beobachtungen wurden hinsichtlich der LDL-Anfälligkeit gegenüber Oxidation gemacht. Oleuropein und Tyrosol scheinen im Experiment die Oxidation von LDL zu hemmen, doch wurde auch hier ein sehr viel ausgeprägter Effekt durch eine Mischung von phenolischen Verbindungen des nativen Olivenöls in vergleichbaren Konzentrationen erreicht. Zusätzlich zu den antioxidativen Wirkungen haben die in Extravergine enthaltenen phenolischen Verbindungen einen ausgeprägt entzündungshemmenden Effekt.

### Geschmacksstoffe

Über siebzig Verbindungen sorgen dafür, dass Geschmack und Duft von Oliven und Olivenöl so einzigartig sind. Aldehyde, aliphatische und aromatische Kohlenwasserstoffe, Alkohole, Ketone, Ester sowie Furan- und Thioterpen-Derivate tragen zum angenehmen Duft und Geschmack des Olivenöls bei.

Die Blätter und Früchte des Olivenbaumes verfügen über eine natürliche Resistenz gegenüber Angriffen von Mikroben und Insekten. Eine der

Ursachen liegt in der antimikrobiellen Aktivität von Molekülen, die zur großen Gruppe der Aromastoffe zählen. Die bisherigen Forschungsergebnisse lassen noch keine eindeutigen Schlussfolgerungen zu, da aber einige der auf die Olivenpflanze allergischen Bakterien und Pilze schädlich für den Menschen sind, ist die antimikrobielle Schutzwirkung ein weiterer Aspekt, der zu den positiven Gesundheitseffekten des Olivenöls beitragen könnte.

### Kohlenwasserstoffe

Bedeutendster Kohlenwasserstoff im Olivenöl ist das Squalen. Extravergine enthält Squalen in Mengen von rund 400 bis 450 mg/100 g, raffiniertes Olivenöl rund 25 Prozent weniger. Squalen ist ein häufig eingesetzter Grundstoff in der Arznei-, Lebens- und Futtermittelindustrie. In Kosmetika bildet es als Feuchthaltemittel oder Emulgator oft einen Hauptbestandteil.

Squalen wird üblicherweise aus Haifischleberöl gewonnen. Laut Untersuchungen beläuft sich die tägliche Squalen-Zufuhr in den USA auf 30 mg/Tag. Bei hohem Verzehr von nativem Olivenöl extra hingegen kann die tägliche Zufuhr – wie im Mittelmeerraum beobachtet – 200 bis 400 mg erreichen. Neben Squalen sind noch weitere Kohlenwasserstoffe im Olivenöl enthalten, z. B. das Provitamin A (Betacarotin), das allerdings nur in geringfügigen Mengen von 0,03 bis 0,36 mg/100 g vorkommt.

Epidemiologischen Studien zufolge scheint Olivenöl antikanzerogene Wirkungen aufzuweisen. So beträgt die Brustkrebsrate griechischer Frauen mit hoher Gesamtfettzufuhr (hauptsächlich in Form von Olivenöl) nur rund ein Drittel der Rate US-amerikanischer Frauen.

Eine spanische Studie wies ein vermindertes Risiko für Brustkrebs bei

Frauen mit dem höchsten Olivenölverzehr nach. In einer großen griechischen Untersuchung war das Brustkrebsrisiko bei solchen Frauen um 25 Prozent niedriger, die mehr als einmal täglich Olivenöl zu sich nahmen.

Gemäß einer weiteren Fallstudie in Spanien hatten Frauen, deren Verzehr an einfach ungesättigten Fettsäuren (hauptsächlich über Olivenöl) im oberen Drittel lag, ein stark vermindertes Risiko, an Brustkrebs zu erkranken. Nach einer italienischen Untersuchung besteht zwischen Speiseölverzehr (hauptsächlich Olivenöl) und Pankreaskrebs ein deutlich ausgeprägtes umgekehrt proportionales Verhältnis.

Wissenschaftler haben darauf hingewiesen, dass eine derartige Schutzwirkung der hohen Menge an Squalen in Extravergine zuzuschreiben sein könnte; eine Annahme, die durch zahlreiche Tierversuche untermauert wird. In den meisten Tierversuchen wurde die Wirkung von lokal oder systemisch angewandtem Squalen auf künstlich erzeugte Karzinome von Haut, Dickdarm und Lunge bei Mäusen untersucht. Zusammengefasst zeigen die Resultate, dass mit der Nahrung verabreichtes Squalen deutliche antikanzerogene Wirkungen aufwies.

### Sterine

Sterine sind wesentlicher Bestandteil der Zellmembranen und werden von Tieren und Pflanzen synthetisiert. Cholesterin ist ein ausschließlich tierisches Sterin. Die von verschiedenen Forschergruppen ermittelte Gesamtmenge der in nativem Olivenöl extra vorkommenden Sterine bewegt sich zwischen 113 und 265 mg/100 g Olivenöl. Kultivierung und Reife der Oliven sind zwei wichtige Faktoren, die den Steringehalt beeinflussen. Bei weitem das bedeutendste Sterin im Olivenöl ist das Beta-Sitosterin mit einem 90- bis 95-prozentigen Anteil am

Gesamtsteringehalt. Campesterin und Stigmasterin machen rund drei beziehungsweise ein Prozent aus.

Die Verabreichung pflanzlicher Sterine reduzierte in Versuchen das Blutcholesterin. Vermutlich resultiert diese Verminderung vor allem aus der Hemmung der Cholesterinabsorption im Darm; zudem könnten der hepatische und der intestinale Cholesterinmetabolismus beeinflusst sein. Die applizierten Dosierungen betragen 1 bis 3 g/Tag – eine Menge, die mit üblichen Diäten nicht erreicht wird.

Eine neuere Analyse kommt zum Schluss, dass eine tägliche Zufuhr von zwei Gramm pflanzlicher Sterine die LDL-Konzentration im Blut um 9 bis 14 Prozent senkt, sich jedoch auf das «gute» HDL-Cholesterin nicht auswirkt.

Es gibt mehrere Berichte über antikanzerogene Wirkungen der pflanzlichen Sterine, besonders des Beta-Sitosterins. Forscher beobachteten, dass menschliche Prostatakrebszellen unter Beta-Sitosterin-Behandlung ihr Wachstum um 24 Prozent verminderten. Auch scheint Beta-Sitosterin wirkungsvoll bei der Therapie der gutartigen Prostatahyperplasie zu sein.

Diese Ergebnisse werden ergänzt durch Berichte über positive gesundheitliche Effekte von Beta-Sitosterin auf Kolonkrebszellen und Brustkrebszellen in vitro. Darüber hinaus ließ sich nachweisen, dass Beta-Sitosterin die Wirkungen eines Karzinogens auf den Dickdarm bei Ratten aufhob.

Der Zusammenhang zwischen Phytosterinen und Krebs beim Menschen wurde bislang nur in wenigen Studien untersucht. Dennoch: Die bisherigen Resultate sind vielversprechend. Phytosterine, insbesondere Beta-Sitosterin, könnten sich bei Krebserkrankungen von Prostata, Dickdarm, Brust und Magen deutlich antikanzerogen auswirken.

## Olivenöl

# Balsam für die Haut

Das Olivenöl eine pflegende und heilende Wirkung auf die Haut ausübt, ist längst kein Geheimnis mehr. In den meisten Rezepturen natürlicher Hautpflegemittel ist Olivenöl wichtigste Zutat. Manche Dermatologen empfehlen Olivenöl zudem als Bestandteil von Heil-, Pflege- und Nachbehandlungsmitteln bei Ekzemen und Hautkrebs.

Viele Sonnenanbeter tragen auf ihre Haut zum Schutz gutes Extravergine angereichert mit einem Spritzer Zitronensaft auf. «Extravergine» sollte das Olivenöl sein, weil nur dieses eine hohe Menge an schützenden Antioxidantien aufweist, «gut» sollte es sein, damit man die Strandnachbarn nicht durch üblen Geruch vergrämt und der «Zitronensaft» dient dazu, das Öl auf der warmen, sonnenbestrahlten Haut vor dem Ranzigwerden zu schützen.

Eine neue Studie eines japanischen Forscherteams liefert nun den wissenschaftlichen Beweis für diese Methode: Wer sich im Sommer nach dem Sonnenbaden mit Olivenöl einreibt, geht ein vermindertes Risiko ein, an Hautkrebs zu erkranken. Das folgern die Forscher aus ihrem Versuch, für den sie haarlose Mäuse dreimal pro Woche UV-Strahlen ausgesetzt haben. Fünf Minuten nach Beendigung jeder Bestrahlung wurden die Mäuse entweder gar nicht, mit normalem oder mit nativem Olivenöl eingerieben.

Bereits nach achtzehn Wochen machten sich Tumore bei den unbehandelten Mäusen, aber auch bei den mit normalem Olivenöl eingeriebenen bemerkbar. Erst sechs Wochen später wurden Tumore auch bei den mit Extravergine behandelten Mäusen entdeckt. Die Tumore waren allerdings kleiner und auch seltener als bei den übrigen Mäusen. Darüber hinaus erfuhr die Gensubstanz der mit Extravergine geschützten Hautzellen geringere Schädigungen.

Verantwortlich für die geringere Anfälligkeit der Extravergine-Mäuse gegenüber den gefährlichen UV-Strahlen sind den Forschern zufolge die im Extravergine enthaltenen Antioxidantien. Diese scheinen in der Lage zu sein, die Krebs verursachenden freien Radikale zu neutralisieren. (Eine vermehrte Anzahl von freien Radikalen löst übermäßiges Zellwachstum aus und beschädigt die Gensubstanz.)

Hauptwirkstoff von Hautpflegemitteln auf natürlicher Basis ist meist Olivenöl.



Mittelmeerdiät

# Das Gegenteil von Convenience-Food

Die Ärzte sind sich ja selbst nicht einig untereinander, ob einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesünder sind. Oft vernimmt man in Gesprächen über Olivenöl diese Äußerung verunsicherter Verbraucher. Aber das stimmt nicht! Die Ärzte sind sich sehr wohl einig.

Gesunde Ernährung ist nicht eine Frage des Geschmacks oder des Gutdünkens Einzelner, sondern wurde von kompetenter Stelle verbindlich definiert. Im sogenannten «Konsensus Statement» einigten sich an der Internationalen Konferenz über mediterrane Ernährungsweise im Jahr 2000 in London 42 renommierte Ernährungswissenschaftler auf das, was man unter «gesunder Ernährung» zu verstehen hat.

Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkorngetreide sowie Fisch, Nüsse und fettarme Milchprodukte: Die mediterrane Ernährung wird von der Forschung heute als die ideale Gesundheitsdiät angesehen.

Wie die Ernährungswissenschaftler im Konsensus Statement mit dem Un-



«Enthält Pflanzenfette»: Ein Alarmsignal, solange die Deklaration von Trans-Fettsäuren auf dem Etikett nicht Vorschrift ist!

tertitel «Nahrungsfett, mediterrane Ernährung und lebenslange Gesundheit» festhielten, ist bei der «mediterranen Ernährung» nicht mal eine Beschränkung der Fettaufnahme erforderlich.

Dies jedenfalls dann, wenn nicht zu viele Kalorien aufgenommen werden und vorwiegend pflanzliche Fette mit einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren und teilgehärteten Ölen verwendet werden.

Der Ausdruck traditionelle «mediterrane Ernährung» bezeichnet Ernährungsgewohnheiten, wie sie Anfang der Sechzigerjahre in einigen Mittelmeerregionen, beispielsweise auf Kreta, in Teilen des übrigen Griechenlands und in Süditalien typisch waren: eine Fülle an pflanzlichen, wenig verarbeiteten, regionalen und saisonal frischen Lebensmitteln, Obst, täglicher Verzehr geringer bis mäßiger Mengen

von Milchprodukten (in erster Linie Käse und Joghurt), geringe bis mäßige Mengen von Fisch und Geflügel, bis zu vier Eier pro Woche, geringe Mengen an rotem Fleisch sowie geringe bis mäßige Mengen zu den Mahlzeiten getrunkenen Weins und Olivenöl als Hauptfettquelle.

Wenn die moderne Ernährungsforschung ausgerechnet die mediterrane Küche preist, dann deshalb, weil Anfang der Sechzigerjahre – also bevor auch sie mit den Erzeugnissen der Massentierhaltung und der Lebensmittelindustrie verwöhnt wurden – die Lebenserwartung für Erwachsene mediterraner Gebiete eine der weltweit höchsten war und das Auftreten von koronaren Herzkrankungen, bestimmten Krebsarten und einigen anderen ernährungsbedingten chronischen Erkrankungen trotz der Mängel der Gesundheitsversorgung weltweit am niedrigsten war.

Qualität

## Gute Extravergine sind gesünder als billige

Top-Extravergine sind nicht nur besser, sie sind auch gesünder als billige. Dies behauptet der toskanische Olivenölexperte und Panel-Leiter Marco Mugelli: «Der Wert eines Olivenöls für die menschliche Ernährung hängt entscheidend von seinem Gehalt an phenolischen Verbindungen ab. Es handelt sich dabei um jene antioxidativen Substanzen, denen heute bedeutende gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Bei einem frischen Olivenöl mit reichem Fruchtgeschmack kann von einem hohen Gehalt an phenolischen Verbindungen ausgegangen werden. Der größte Teil der bekannten Handelsmarken hat eher tiefe Gehalte, weil es sich oft um Olivenöle mit fortgeschrittenen oxidativen Vorgängen handelt – oft müde Öle, die nicht nur bei der sensorischen Prüfung, sondern auch bei der chemischen Analyse Probleme bei den Phenolwerten haben.

Billige Extravergine, billige Olivenöle sind gesundheitlich nicht wertlos, aber bestimmt weit weniger wertvoll als Spitzen-Extravergine. Die Unterschiede im Gehalt an phenolischen Verbindungen spielen übrigens nicht im Nuancenbereich, sondern sind von handfester Dimension: Ein hochwertiges Öl kann bis zu zehnmal mehr dieser wertvollen Stoffe aufweisen als ein minderwertiges Extravergine.»

Aber selbst beim Fettsäuremuster gibt es Unterschiede. Marco Mugelli: «Natürlich ist der Unterschied zwischen hochwertigen und anderen Olivenölen beim Fettsäuremuster weniger markant als beim Gehalt an phenolischen Verbindungen. Aber Differenzen sind auch diesbezüglich festzustellen.

Der Gehalt an Ölsäure hängt von der Sorte, dem Reifegrad der Oliven und vom Zustand des Olivenöls ab. Ein frisches Öl aus halbreifen Oliven aus kühlen Gebieten weist in der Regel einen sehr hohen Gehalt an Ölsäure auf: zwischen 77 und 82 Prozent. Ein Öl aus vollreifen Oliven heißer Gebiete bringt es oftmals kaum auf 70 Prozent.»

Vorbeugend

# Wundermittel Olivenöl

• **Koronare Herzkrankheit und Krebs:** Oxidativer Stress spielt vermutlich eine zentrale Rolle bei der Entstehung verschiedener Erkrankungen wie etwa der koronaren Herzkrankheit und Krebs. In den letzten Jahren sprechen immer mehr wissenschaftliche Befunde dafür, dass Antioxidantien gegen oxidativen Stress und die Oxidation von LDL-Cholesterin schützen können.

• **Cholesterin, Herzinfarkt und Thrombose:** Eine Diät mit Olivenöl als überwiegender Fettquelle beugt dem Anstieg des Cholesterinspiegels im Blut und dem Bluthochdruck vor und schützt vor Herz-Kreislauf-Problemen, vornehmlich Herzinfarkt und Thrombose, sowie anderen Zivilisationskrankheiten.

• **Alterung:** Der hohe Gehalt an Vitamin E und an Antioxidantien des Extravergine sorgt zusammen mit der einfach ungesättigten Fettsäure für eine Verzögerung der Alterung der menschlichen Zellen.

• **Diabetes:** Studien haben gezeigt, dass der regelmäßige Genuss von Olivenöl bei Diabetikern zu einem günstigeren Blutzuckerprofil führt.

• **Krebs und Gallensteine:** Die bisherigen Erkenntnisse über den Zusammenhang zwischen Nahrungsfettaufnahme und Krankheiten des Gastrointestinaltrakts sprechen dafür, dass sich eine erhöhte Aufnahme von einfach ungesättigten Fettsäuren bei Erkrankungen wie Magen- und Darmgeschwüren sowie Gal-

lensteinen günstig auswirkt; die Magensäuresekretion wird verringert und der Gallensteinbildung wird vorgebeugt. Des Weiteren deuten wissenschaftliche Studien darauf hin, dass hoher Olivenölkonsum das Risiko für Brustkrebs bei Frauen und Pankreas-

krebs senkt. • **Übergewicht:** Dank seines kräftigen Geschmacks kann Extravergine in geringeren Mengen eingesetzt werden als andere Öle, was für Menschen wichtig ist, die an Gewichtsproblemen leiden. (Es versteht sich von selbst, dass dies nur für sehr gute und charaktervolle Öle gilt.)

• **Hautkrebs:** Extravergine, unmittelbar nach dem Sonnenbad aufgetragen, verlangsamt in Versuchen japanischer Forscher das Wachstum von Hautkrebs bei Mäusen.

• **Hitzestabilität beim Olivenöl:** Entgegen weit verbreiteter Meinung verträgt Olivenöl hohe Temperaturen beim Kochen besser als andere Öle und ist deshalb zum sanften Anbraten bestens geeignet. Einfach ungesättigte Fettsäuren bleiben beim Erhitzen länger stabil als mehrfach ungesättigte. Extravergine wird auch dank seinem Gehalt an natürlichen Antioxidantien durch Hitze weit weniger rasch geschädigt als raffinierte Öle.

• **Verstopfung:** Ein Löffel Extravergine am Morgen auf nüchternen Magen sorgt für Wohlbefinden und geschmeidigen Stuhl.

### Quellenverweis

Quellenverweis für das Kapitel «Gesundheit – Naturheilmittel Olivenöl»: Dem vorliegenden Text liegen Dutzende von wissenschaftlichen Arbeiten, fachjournalistischen Publikationen und Veröffentlichungen von Interessengruppen zu Grunde. Leser, die es genauer wissen möchten, finden eine Menge Material zum Thema in der europäischen Olivenöl-Bibliothek für medizinische Informationen: <http://europa.eu.int/comm/agriculture/prom/olive/medinfo/de/index.htm>