

Preisexplosion bei Olivenöl

Wenn aus Oliven flüssiges Gold wird

Hochwertiges Olivenöl ist so teuer wie noch nie, denn die Ernten sind vor allem wegen der Trockenheit in Spanien eingebrochen. Nun wächst die Gefahr minderwertiger und gepanschter Angebote.

Von CHRISTIAN SCHUBERT UND HANS-CHRISTIAN RÖSSLER, ROM/MADRID



© Mauritius

Arbeitsplatz und Sehnsuchtsort: Olivenhain in Italien

Sanft schlängelt sich die Kiesstraße hoch zum schönen Herrenhaus von La Montagnola. Ein Olivenbaum nach dem anderen säumt die Auffahrt dieses Jahrhunderte alten Anwesens in Torgiano nahe Perugia in Umbrien. Es ist Erntezeit, und die Traktoren umschlingen mit ihren Spezialgreifern die Stämme der Bäume, um ihnen die Oliven abzuschütteln. Eine kreisförmige Plane fängt sie auf.

Giacomo Iraci Borgia, der Eigentümer von 7000 Olivenbäumen, blickt skeptisch drein: „Der Ertrag ist in diesem Jahr 80 Prozent niedriger als im Vorjahr. In der Blütezeit hat es zu viel geregnet, und es gab zu viel Wind“, klagt der Olivenbauer. Nur durch Zimmervermietung und den Betrieb einer Biogasanlage, kann er die Rückgänge ausgleichen; auf diesem Niveau lohnt sich der Olivenanbau eigentlich gar nicht.

Olivenöl so teuer wie noch nie

Am anderen Ende der Produktionskette ist das Ergebnis des Ernteeinbruchs zum Beispiel in einem Edeka-Laden in Potsdam zu sehen: Ein Liter extra natives Olivenöl der italienischen Marke Bertolli kostet dort zurzeit fast 16 Euro – 5 Euro oder 45 Prozent mehr als vor zwei Jahren. Olivenöl ist als Teil der allseits empfohlenen mediterranen Küche aus vielen Haushalten nicht mehr wegzudenken.

Deutschland konsumiert heute etwa dreimal so viel wie zu Beginn des Jahrtausends. Doch nun ist das Pflanzenfett so teuer wie noch nie und scheint seinen Beinamen als „flüssiges Gold“ mehr denn je zu rechtfertigen.

„Wegen der Preissteigerung erwarten wir, dass etliche Verbraucher auf billigere Öle umsteigen, vor allem Sonnenblumenöl“, sagt David Mielke, Direktor des Informationsdienstes Oil World in Hamburg. Der Weltmarktpreis für extra natives Olivenöl aus Spanien, dem Standardpreis für den Großhandel, könnte bald 10.000 Dollar je Tonne erreichen – rund 9,2 Euro je Liter, zu denen dann noch bis zum Endverbraucherpreis die Kosten für Abfüllung, Verpackung, Transport und die Gewinnmarge des Einzelhandels kommen.

Regen zur falschen Zeit

Die vorhandenen Mengen sind so knapp wie seit mehr als zwei Jahrzehnten nicht mehr. Die Gründe sind mannigfaltig: In Spanien, dem weltgrößten Herstellerland, herrscht quasi seit zwei Jahren Trockenheit; auch die Regenfälle im November gleichen das nicht aus. In Griechenland klagen die Hersteller, dass es keine richtigen Winter mehr mit Ruhezeiten für die Olivenbäume gäbe.

Italien, der zweitgrößte Produzent der Welt, verzeichnete zuletzt zwar insgesamt Produktionssteigerungen gegenüber dem schwachen Vorjahr, denn die großen Anbaugebiete Apulien, Kalabrien und Sizilien glichen die Rückgänge in Mittel- und Norditalien aus. Doch macht den Italienern im Süden der Schädlingsbefall zu schaffen. Obendrein begrenzen nun Exportverbote der Türkei, von Marokko und Syrien, das weltweite Angebot. Die Länder fürchten um die Versorgung ihrer Bevölkerung.

Um externe Inhalte anzuzeigen, ist Ihre widerrufliche Zustimmung nötig. Dabei können personenbezogene Daten von Drittplattformen (ggf. USA) verarbeitet werden. Weitere Informationen.

[Externe Inhalte aktivieren](#)

Die Mittelmeer-Anrainer sind nicht nur die führenden Produzenten, sondern auch die größten Verbraucher der Welt. In einem normalen Jahr konsumiert etwa Spanien rund achtmal so viel Olivenöl wie Deutschland, trotz erheblich kleinerer Bevölkerung. Daher verfolgt man auf der iberischen Halbinsel die Explosion der Preise für das „Aceite de Olive“ ähnlich entsetzt und aufmerksam, wie in anderen Ländern die Benzinpreise.

Diebe versuchten, das „grüne Gold“ zu stehlen

In Andalusien versuchten Diebe, Zehntausende Liter des „grünen Golds“ zu stehlen; Öltanks müssen nun scharf bewacht werden. Entspannung ist nicht in Sicht: Die im Oktober zu Ende gegangene letzte Saison 2022/2033 verzeichnete einen dürrebedingten Produktionsrückgang um 55 Prozent auf rund 663.000 Tonnen.

Es war die schlechteste Ernte seit der Jahrtausendwende, und die Lager leeren sich rapide. Für die neue Saison erwartet das Landwirtschaftsministerium in Madrid zumindest eine leichte Zunahme der Produktion von 15 Prozent. Aber das wären immer noch gut ein Drittel weniger als der Durchschnitt der vergangenen vier Jahre. „Die Bäume sind erschöpft“, warnt

Teresa Pérez, die Geschäftsführerin des Branchenverbandes Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Die Böden trocknen aus, und das Wasser wird für die Bewässerung knapp, wenn sie nicht komplett verboten wird. Gleichzeitig sind die Kosten für Verpackung, Energie, Treibstoff und Arbeitskraft gestiegen. Olivenöl sichert in Spanien den Lebensunterhalt von mehr als 300.000 Familien. Doch die höheren Preise können den Mengenrückgang nicht ausgleichen.

Italien importiert viel

Die Folgen werden auch außerhalb Spaniens zu spüren sein. In den vergangenen dreieinhalb Jahrzehnten sind die Produktion und der Konsum von Olivenöl auf der Welt um 50 Prozent gestiegen. Knapp die Hälfte davon kommt aus Spanien. Der größte Teil stammt aus der andalusischen Provinz Jaén, deren Hauptstadt sich stolz „Welthauptstadt des Olivenöls“ nennt.

Innerhalb weniger Jahre hat Spanien die Konkurrenz in Italien überholt – mit wenigen Ausnahmen: In Deutschland sind die italienischen Wettbewerber die Nummer eins. Der Eindruck in deutschen Läden täuscht: Der spanische Weltmarktführer Deoleo (Carbonell, Hojiblanca) hat bekannte italienische Marken wie Bertolli und Carapelli übernommen und nimmt beim Export besonders die USA ins Visier.

Italien steht drauf, Spanien ist drin

Südlich der Alpen sind sie aber immer noch weltweiter „Meinungsführer“, meint Dieter Oberg von der Informationsgemeinschaft Olivenöl. Tradition, Expertise sowie große Lager- und Abfüllkapazitäten machen italienische Unternehmen wie Monini, Coricelli, Fiorentini oder Farchioni zu führenden Anbietern. Sie besitzen selten eigene Olivenhaine, sondern haben Abnahmeverträge mit den Produzenten im In- und Ausland geschlossen. Daher ist Italien heute der wichtigste Abnehmer von spanischem Olivenöl. Häufig mischen es die italienischen Unternehmen, füllen es ab und verkaufen es als ein Produkt aus Italien. Die EU schreibt nur vor, auf den Flaschen anzugeben, dass es sich um europäische Oliven („european blend“) handelt.

Wegen der allgemeinen Knappheit aber muss nun auch Italien mit weniger spanischem Olivenöl auskommen. Sogar Spanien muss sich anderswo eindecken. Die Exporte der Türkei in die EU haben sich in der ersten Jahreshälfte verdreifacht. Tunesien verkauft inzwischen 90 Prozent seines Olivenöls vor allem nach Spanien und Italien. Dort wird es dann mit einheimischem Öl gemischt und im Ausland oft unter italienischen oder spanischen Etiketten angeboten.

Sonnenblumenöl reingemischt

Mit der Teuerung wächst der Anreiz für Trickserien. Die italienische Verbraucherzeitschrift „Il Salvagente“ ließ im Sommer 20 Olivenöle „extra virgine“ aus dem italienischen Handel testen; elf davon entsprachen nicht den Kriterien. Die Öle in der obersten Qualitätsklasse müssen nicht nur verschiedenen chemischen Anforderungen genügen, sie müssen auch den Geschmacks- und Geruchstest eines staatlich zugelassenen fünfköpfigen Fachausschusses bestehen. Es liegt aber in den meisten Fällen in der Verantwortung der Unternehmen, ob sie ihre Öle durch diesen Ausschuss laufen lassen.

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Stuttgart fand in diesem Jahr heraus, dass von 141 vermeintlichen Spitzenölen aus dem deutschen Einzelhandel elf Marken nicht die Kriterien von „extra nativ“ erfüllten. Fünf davon stammten aus Griechenland, vier aus Italien. Zwei Marken waren sogar gepanscht, weil sich darin mindestens ein Viertel Sonnenblumenöl befand.

Meistens sind jedoch nicht kriminelle Verschnitte das Problem, sondern Mängel in der Behandlung. Es vergeht etwa zu viel Zeit zwischen dem kalten Pressen und dem Verkauf, es wird falsch gelagert, indem die Öle viel Licht und Wärme ausgesetzt werden, es kann Sauerstoff eintreten, oder es wird illegal mit Wasserdampf behandelt, wie die Lebensmittelchemikerin Kathrin Strobel berichtet. In Italien verweisen einige Olivenbauern auf die Verantwortung der Supermärkte.

Die frühere italienische Parlamentsabgeordnete und Branchenkennerin Colomba Mongiello meint indes, dass die Kontrollen in Italien heute schärfer seien als früher, auch wenn sie noch lange nicht perfekt seien, gerade auf der Ebene des Einzelhandels. „Das Bewusstsein bei den Verbrauchern ist größer – und auch der Rufschaden für schwarze Schafe.“

Den Preissteigerungen kann sie zudem etwas Gutes abgewinnen: „Endlich werden die Olivenbauern korrekt bezahlt, jedenfalls in Bezug auf den Flaschenpreis“. Für ein ordentliches Auskommen müsste allerdings auch die Absatzmenge stimmen.

Quelle: F.A.Z.