

Wie viel ist uns *gutes* Olivenöl wert?

Der Preis für Olivenöl ist extrem gestiegen. Laut einem Bericht des italienischen Landwirtschaftsverbandes Coldiretti vom 13.10.2023¹ ist der Preis in Italien aktuell 42% höher als im Jahr zuvor.

Da stellt sich einmal mehr die Frage: Warum soll ich viel Geld für eine Flasche Olivenöl ausgeben, wo es doch im Discounter viel günstigere Olivenöle gibt, die sogar von Stiftung Warentest als „gut“ getestet wurden?²

In Deutschland werden jedes Jahr Olivenöle getestet und prämiert. Die Stiftung Warentest testet überwiegend Olivenöle aus dem Discounter, darunter Olivenöle zu Preisen unter 5 € für die 0,5 l Flasche. Hochwertige und teure Olivenöle werden beispielsweise durch das Magazin Der Feinschmecker getestet.³ Die Fachjury aus Ölexperten, Ernährungsberatern und Fachjournalisten vergibt jedes Jahr den renommierten Feinschmecker Olio Award. Bei den prämierten Olivenölen geht es preislich bei 19,90 € für die 0,5 l Flasche los.

Auch bei der Stiftung Warentest ist der Testsieger (mit dem Prädikat „gut“) – wen wundert's – das teuerste Olivenöl im Test zum Preis von 17,90 € für die 0,5 l Flasche. Soweit plausibel und auch nicht viel günstiger als der Testsieger vom Magazin Der Feinschmecker. Aber wie kann es sein, dass bei der Stiftung Warentest Olivenöle zu einem deutlich niedrigeren Preis, weit unter 10 €, ebenso mit dem Prädikat „gut“ abschneiden?

In einem Interview mit der Süddeutschen Zeitung⁴ sagt der Experte Andreas März, seit 40 Jahren Olivenbauer in der Toskana und Herausgeber der Zeitschrift Merum⁵ hierzu:

„Die Stiftung Warentest kümmert sich praktisch nur um Massenware. Die Tester vergleichen nicht gute Öle mit schlechten, sondern in der Regel schlechte mit schlechten, und von denen sind halt ein Paar Öle ein bisschen weniger schlecht als die anderen. Die kürt man dann zu den „guten“.

Das klingt einleuchtend. Aber was ist es, was das eine Olivenöl zu einem *guten* und das andere zu einem *schlechten* macht?

1 <https://www.coldiretti.it/economia/prezzi-crolla-lolio-nel-mondo-42-spesa-famiglie>

2 <https://www.test.de/Olivenoel-im-Test-4971053-0/>

3 <https://www.feinschmecker.de/geniessen/olio-award-2023>

4 SZ-Magazin, Heft 22/2018: Essen und Trinken, Interview von Susanne Schneider, 01.06.2018

5 Merum Italien-Magazin für Wein, Olivenöl, Reisen und Speisen, Dossier Olivenöl, 6. Aktualisierte Auflage, 2021

Diese Frage sollte eigentlich durch die EU-Verordnungen zur Klassifizierung und Vermarktung für Olivenöl hinreichend geklärt sein. Sie beinhalten strenge Vorgaben und exakte Richtwerte, wann ein Öl als Olio di Oliva Extra Vergine in den Handel kommen darf. Da gibt es eigentlich nichts zu manipulieren, sollte man meinen! Tatsächlich aber sind laut Meinung von Experten bereits die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte viel zu hoch. Zum Beispiel sind per EU-Gesetz bis zu 0,8% Fettsäure erlaubt. Tatsächlich aber neigt ein Olivenöl bereits ab 0,4% Fettsäure zu Fehlgerüchen. Eine einflussreiche Lobby von Massenproduzenten hat bislang eine Herabsetzung des Grenzwerts auf 0,4% Fettsäure erfolgreich verhindert, damit ihre Öle nicht als einfache Olio di Oliva Vergine deklassiert werden können.⁶

Sehr streng sind hingegen die Vorschriften zur Sensorik. Theoretisch führt bereits das kleinste Fehlgeruch zur Deklassierung des Öls zum einfachen Vergine. Aber hier wissen die Massenproduzenten nur allzu gut, das Öl mit Chemie sensorisch aufzuhübschen – für den Konsumenten und sogar für Experten nicht eindeutig feststellbar.

Im letzten Testbericht aus der Stiftung Warentest⁷ fiel das Qualitätsurteil bei 19 getesteten Olivenölen 13 Mal „gut“, 2 Mal „befriedigend“ und 4 Mal sogar „mangelhaft“ aus. Keines der Öle wurde als „sehr gut“ getestet! Wie kann das sein? Sollte nicht jedes Olivenöl der Güteklasse Extra Vergine alle Kriterien für eine „sehr gut“ Bewertung erfüllen? Ab einem „gut“ Testergebnis müssten diese Öle streng genommen als Vergine deklassiert werden. Bei 15 Ölen wurde die Schadstoffbelastung mit „befriedigend“ und bei 4 Ölen sogar mit „mangelhaft“ bewertet.

Andreas März hierzu:

„Der Begriff extra vergine ist weder dehnbar noch dem Gutdünken (der Tester) überlassen. Entweder ist ein Öl extra vergine oder nicht. Es kann nicht mit befriedigend oder ausreichend benotet werden und trotzdem extra vergine sein.“

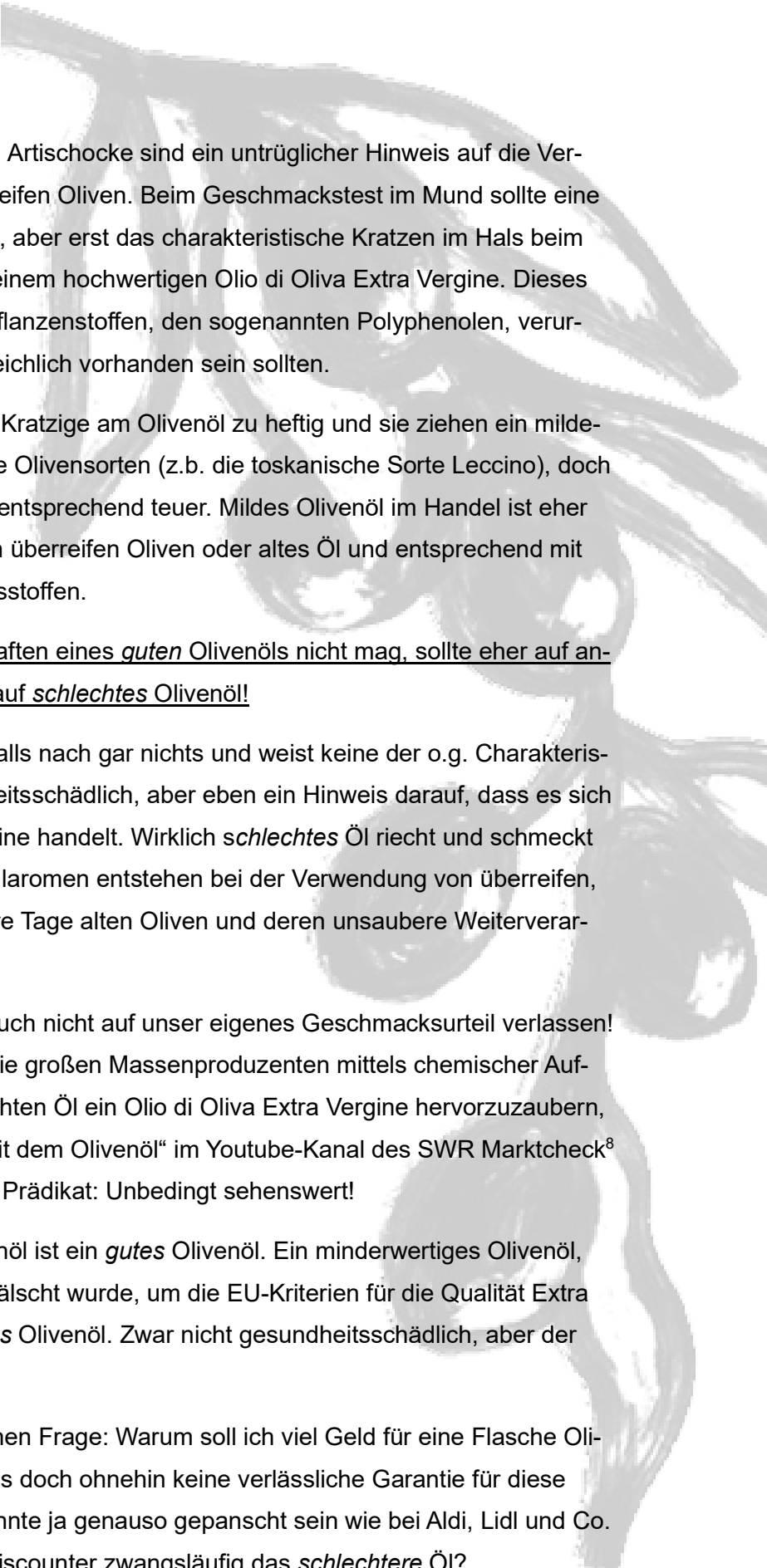
Also können wir uns nicht allein auf die Deklaration Extra Vergine verlassen. Müssen wir selbst unseren Geschmackssinn und gesunden Menschenverstand hinzunehmen, um das *gute* Öl vom *schlechten* unterscheiden zu können?

Die Farbe spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Bei einer professionellen Verkostung wird das Öl in blau gefärbten Behältern verkostet, damit die Farbe keinen Einfluss auf das Urteil der Tester hat.

Der Geschmack Der erste Eindruck, den ein *gutes* Olivenöl hinterlässt, ist der frische Duft, der beim Öffnen der Flasche in die Nase strömt. Frische grüne Aromen von geschnittenem

⁶ Zur Info: Unser diesjähriges Öl hat einen Säuregehalt von 0,21%

⁷ Stiftung Warentest, Heft 10/2022



Gras, grünem Apfel, grüner Banane, Artischocke sind ein untrüglicher Hinweis auf die Verwendung von gesunden, nicht überreifen Oliven. Beim Geschmackstest im Mund sollte eine angenehme Bitterkeit hinzukommen, aber erst das charakteristische Kratzen im Hals beim Schlucken machen ein Olivenöl zu einem hochwertigen Olio di Oliva Extra Vergine. Dieses Kratzen wird von den sekundären Pflanzenstoffen, den sogenannten Polyphenolen, verursacht, die in einem *guten* Olivenöl reichlich vorhanden sein sollten.

Manchen ist das Grüne, Bittere und Kratziige am Olivenöl zu heftig und sie ziehen ein milderes Öl vor. Es gibt zwar auch mildere Olivensorten (z.B. die toskanische Sorte Leccino), doch sortenreines Olivenöl ist selten und entsprechend teuer. Mildes Olivenöl im Handel ist eher ein Hinweis auf die Verwendung von überreifen Oliven oder altes Öl und entsprechend mit geringem Anteil an wertvollen Inhaltsstoffen.

Wer die geschmacklichen Eigenschaften eines *guten* Olivenöls nicht mag, sollte eher auf andere Pflanzenöle zurückgreifen als auf *schlechtes* Olivenöl!

Ein *schlechtes* Öl schmeckt bestenfalls nach gar nichts und weist keine der o.g. Charakteristika auf. Das ist zwar nicht gesundheitsschädlich, aber eben ein Hinweis darauf, dass es sich **nicht** um die Güteklasse Extra Vergine handelt. Wirklich *schlechtes* Öl riecht und schmeckt ranzig, muffig oder faulig. Diese Fehl aromen entstehen bei der Verwendung von überreifen, von Schädlingen befallenen, mehrere Tage alten Oliven und deren unsaubere Weiterverarbeitung in der Ölmühle.

Doch leider, leider können wir uns auch nicht auf unser eigenes Geschmacksurteil verlassen! Wie bereits erwähnt, verstehen es die großen Massenproduzenten mittels chemischer Aufbereitung aus jedem noch so schlechten Öl ein Olio di Oliva Extra Vergine hervorzuzaubern, wie uns das Video „Das Geschäft mit dem Olivenöl“ im Youtube-Kanal des SWR Marktcheck⁸ sehr eindrücklich vor Augen führt. Prädikat: Unbedingt sehenswert!

Nur ein reines, unverfälschtes Olivenöl ist ein *gutes* Olivenöl. Ein minderwertiges Olivenöl, das durch chemische Prozesse verfälscht wurde, um die EU-Kriterien für die Qualität Extra Vergine zu erfüllen, ist ein *schlechtes* Olivenöl. Zwar nicht gesundheitsschädlich, aber der Gesundheit auch nicht zuträglich.

Kommen wir zurück zur ursprünglichen Frage: Warum soll ich viel Geld für eine Flasche Olivenöl Extra Vergine ausgeben, wo es doch ohnehin keine verlässliche Garantie für diese Qualität gibt? Das teure Olivenöl könnte ja genauso gepanscht sein wie bei Aldi, Lidl und Co. Ist denn das günstige Öl aus dem Discounter zwangsläufig das *schlechtere* Öl?

⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=UOSs6WpFVYg>

Eindeutig: Ja! Und zwar aus folgenden Gründen.

Die Herkunft

Olivenöle aus dem Discounter stammen von Massenproduzenten, die meist selbst keine eigenen Olivenhaine bewirtschaften, sondern Abnahmeverträge mit Olivenbauern aus dem In- und Ausland besitzen. Italienische Traditionsunternehmen wie zum Beispiel *Bertolli* aus Lucca, *Carapelli* aus Florenz oder *Carli* und *Sasso* aus Ligurien verkaufen schon lange kein ausschließlich aus Italien stammendes Olivenöl mehr. So viel gibt die inländische Ernte gar nicht her! Discounterketten wie Aldi, Lidl und Co. vermarkten ihre Olivenöle unter Fantasienamen wie *Cantinelle* (Aldi) oder *Primadonna* (Lidl). Name und Etikett sollen schon auf den ersten Blick keinen Zweifel an der Herkunft entstehen lassen, auch wenn der überwiegende Teil der Oliven des unter italienisch klingenden Namen vermarkteten Olivenöls gar nicht in Italien gewachsen ist. Das ist zwar für den Konsumenten irreführend, aber nicht ungesetzlich. Gemäß eines EU-Gesetzes aus 2012 muss aus dem Etikett eindeutig hervorgehen, woher genau das Öl stammt.⁹ In den allermeisten Fällen handelt es sich bei den Flaschen aus dem Discounter um eine Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union.

Nur, der Verbraucher entdeckt diese Information meist gar nicht oder erst nach dem Kauf.

Der Preis

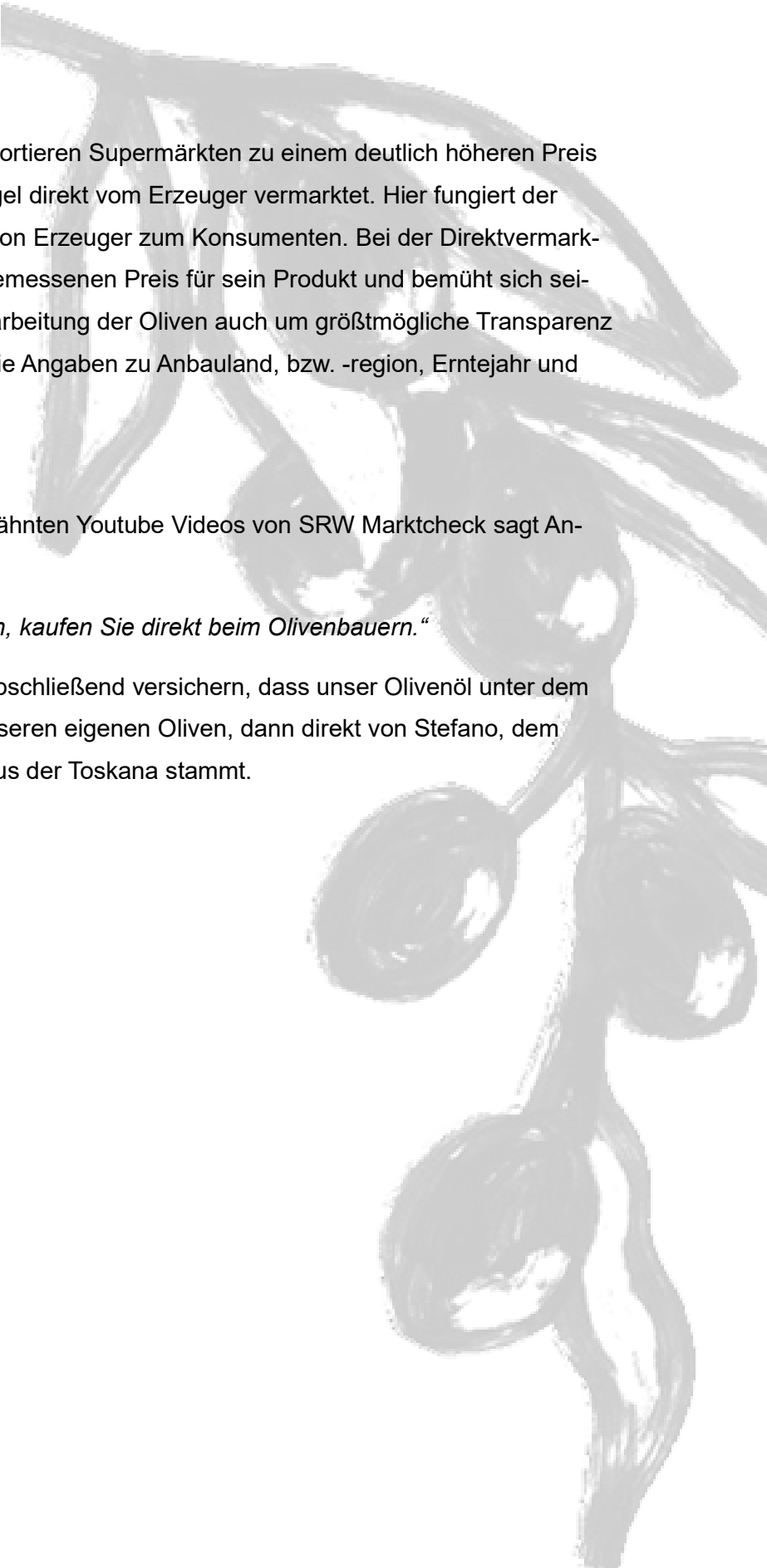
Andrea Petroni, ein junger Olivenexperte aus Montemagno, der uns kürzlich hinsichtlich der biologischen Schädlingsbekämpfung beraten hat, sagt zum Thema Preis:

„In Italien zögert niemand eine Flasche Wein für € 25 zu kaufen. Die ist an einem Abend leer getrunken. Eine Flasche Olivenöl zum selben Preis hält länger und ist zudem gesünder.“

Laut Merum liegen die durchschnittlichen Produktionskosten für einen Liter Olivenöl in Mittelitalien bei traditioneller Ernte (Handpflückung, Terrassenanbau, geringere Baumerträge) bei ca. 15 € - 30 €, bei der maschinellen Ernte in der Ebene liegt der Preis etwas darunter¹⁰. Für Olivenbauern mit Direktvermarktung ist dies die Grundlage für Ihre Preisgestaltung. Hinzu kommen noch die Kosten für die Konfektionierung, Transport und Verkauf. Die allermeisten Olivenbauern aber haben entweder nicht genügend eigenen Ertrag oder verfügen über keine Direktvermarktungskanäle. Sie sind gezwungen, ihre Oliven an die Ölmühlen zu verkaufen und müssen sich mit einem Preis zufriedengeben, der weit unter ihren Produktionskosten liegt.

⁹ <https://www.lebensmittelklarheit.de/fragen-antworten/ursprungskennzeichnung-von-olivenoel>

¹⁰ Merum Italien-Magazin für Wein, Olivenöl, Reisen und Speisen: Dossier Olivenöl, 6. Aktualisierte Auflage, 2021, S. 60



Die Öle im Fachhandel oder in gut sortieren Supermärkten zu einem deutlich höheren Preis als im Discounter werden in der Regel direkt vom Erzeuger vermarktet. Hier fungiert der Fachhandel lediglich als Vermittler von Erzeuger zum Konsumenten. Bei der Direktvermarktung erzielt der Erzeuger einen angemessenen Preis für sein Produkt und bemüht sich seinerseits neben der sorgfältigen Verarbeitung der Oliven auch um größtmögliche Transparenz für den Konsumenten, etwa durch die Angaben zu Anbauland, bzw. -region, Erntejahr und Zeitpunkt der Abfüllung.

Am Ende des an anderer Stelle erwähnten Youtube Videos von SRW Marktcheck sagt Andreas März:

„Wenn Sie ganz sicher gehen wollen, kaufen Sie direkt beim Olivenbauern.“

Dem kann ich nur zustimmen und abschließend versichern, dass unser Olivenöl unter dem Label *Le Poiane*, wenn nicht von unseren eigenen Oliven, dann direkt von Stefano, dem Olivenbauern unseres Vertrauens aus der Toskana stammt.