

OLIVENÖLHERSTELLUNG

07.10.2012, 09:50 Uhr

## „Wie im Kokainhandel“

von Thorsten Giersch

Panschen, Mischen, Täuschen - in vielen Olivenölen steckt nicht das, was dem Verbraucher versprochen wird. Viele Öle können sogar gesundheitsschädigend sein. Wie es dazu kommen konnte und wie man gutes Olivenöl findet.



Wegen seiner Vielfältigkeit manchmal mit Wein verglichen: 150 Olivensorten sind bekannt.

Quelle: gms

**Düsseldorf.** 31 Flaschen natives Olivenöl extra - ein laut EU-Verordnung besonders hochwertiges Olivenöl - hat Andreas März gekauft und untersuchen lassen. Der selbstständige Hersteller wollte wissen, was den Verbrauchern wirklich vorgesetzt wird. Die Befürchtungen des in Italien lebenden Deutschen wurden weit übertroffen: Nur eine der von unabhängigen Experten untersuchten Flaschen enthielt tatsächlich natives Öl extra. Neun der 31 untersuchten Öle – darunter auch Marken wie Bertolli, Carapelli oder Rubino – wurden gar als Lampantöl klassifiziert und waren damit nach der Gesetzeslage für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Die Stichprobe entspricht der Schätzung von anderen Experten, die davon ausgehen, dass 98 Prozent des verkauften Olivenöls mit dem Prädikat „nativ extra“ in Wirklichkeit kein erstklassiges Produkt ist.

Der renommierte Journalist Tom Mueller hat nach jahrelangen, intensiven Recherchen aufgedeckt, wie es zu diesen Zuständen in einer Branche kommen kann. Mueller schreibt für Top-Zeitungen in seiner Heimat USA, lebt aber seit zwei Jahrzehnten in der Mittelmeerregion und hat nun sein Buch „Extra Vergine – die erhabene und skandalöse Welt des Olivenöls“ veröffentlicht. Seine Emotionen kann der erfahrene Journalist dabei gut verheimlichen. Das und die enorme Vielfalt der Quellen machen das Buch glaubwürdig.

### So finden Sie ein gutes Olivenöl

[Alles anzeigen](#)

#### Wahl des Geschäfts

Suchen Sie sich ein Geschäft, in dem Sie Olivenöle vor dem Kauf verkosten können und dessen Personal ein paar grundsätzliche Fragen dazu beantworten kann, wie, wo und von wem sie hergestellt wurden. Olivenölfachgeschäfte und Ölbars gibt es immer mehr – auch bei Feinkostanbietern, auf Märkten und in Supermärkten.

#### Wahl anderer Anbieter

Frisches Öl

Behälter

Etiketten

Haltbarkeitsdatum

Herkunft

Farbe des Öls

Typ des Öls
Preis
Zertifizierungen
Informationen

Die Leidtragenden der Entwicklung hin zu qualitativ immer schlechter, aber eben auch billiger werdenden Ölen sind unter anderem kleine Premiumanbieter wie Andreas März. Der kann von seinem Abverkauf kaum mehr leben. Doch die Lobby rund um das Olivenöl hat laut Thomas Mueller kein Interesse daran, die Entwicklung zu ändern. „Die Manager der Industrie wissen, was eine Differenzierung des Ölangebotes für sie bedeuten würde. Wenn man dem Verbraucher die freie Wahl zwischen Masse und Klasse ermöglicht, könnte das eine Bedrohung für die Umsätze darstellen“, schreibt Mueller in dem zurückhaltenden Stil, der das gesamte Buch durchzieht. Und so versuchen die Unternehmen, ihre Kritiker einzuschüchtern. Die Fachleute, die die 31 Flaschen Olivenöl untersucht haben, wurden mit Straf- und Zivilprozessen überzogen. Natürlich, möchte man sagen, bekamen sie recht. Aber dennoch schreckt so eine juristische Tortur massiv ab.



Vor allem, aber nicht nur in Italien zuhause: Olivenplantage auf Korfu.

Quelle: Dahl

### Die wesentlichen Verbrechen der Industrie

Der Autor nimmt den Leser mit zu Menschen, für die das Nahrungsmittel alles bedeutet. Der Autor bereist Apulien, wo auf jeden Menschen im Durchschnitt 240 Olivenbäume kommen, aber auch die finsternen Häfen, wo das billige Olivenöl aus Nordafrika ankommt, um im Sinne des Profites verschnitten zu werden.

Die bisweilen romantischen und abenteuerlichen Geschichten wechseln sich ab mit harten Fakten und Zitaten von Fachleuten, die an der Kernthese des Buches keinen Zweifel aufkommen lassen: Der Kunde bekommt in der Regel nicht, was auf den Produkten steht. Und das mit dem besten Wissen der Konzerne.

Viele als natives Olivenöl extra bezeichneten Produkte bestehen tatsächlich aus „Olivensaft“. Begriffe wie „rein“ oder „leicht“ bedeuten laut Mueller, dass „dem Öl jede sensorische Qualität und auch fast jeder gesundheitsförderliche Aspekt entzogen wurde“. Die Gesetze der Branche schrieben die Großen der Branche.

Das wesentliche Verbrechen der Industrie ist das Verschneiden von gutem Olivenöl mit billigem oder sogar Pflanzenölen inklusive falscher Etikettierung. Die Behörden sind mal bestochen, mal ohne Handhabe oder auch ohne das nötige Wissen: „Manche Delikte werden von Unternehmen begangen, deren chemische Fachkenntnisse und Kompetenzen die der Ermittlungsbehörden weit übersteigen“, schreibt Mueller. Zudem übten die Großkonzerne mit ihren vollen Kassen massiv Druck auf den Gesetzgeber aus.



Der Rohstoff: Oliven geben nur 15 Prozent ihres Gewichts als Öl ab.  
Quelle: gms

### Der Grund für die finsternen Methoden

Mueller berichtet von seinen Besuchen bei Herstellern und wie sogenanntes Tresteröl produziert wird, die „arme Verwandte“ des Olivenöls mit „zweifelhafter Vergangenheit“. Krebserregende Stoffe wurden darin von Behörden gefunden – bei einer der seltenen Kontrollen. Die Lobby hat es schließlich geschafft, dass sich die Produktionsstätten nicht einmal als Nahrungsmittelfabriken zertifizieren lassen müssen. Angesichts des Aussehens und der Herstellung des Tresteröls kann man ironisch formuliert sogar zustimmen. Dennoch wird es mit nativem Olivenöl extra verschnitten und „in vielen Restaurants in großen Mengen verwendet“ – und in aller Regel als gesundes Olivenöl ausgewiesen. Die Kluft zwischen Hersteller und Verbraucher wird dabei immer größer. Letztere wüssten echte native Öle in hoher Qualität „nicht mehr zu würdigen“.

Der am schwierigsten aufzudeckende Betrug sei die Desodorierung, schreibt Mueller. Hierbei wird minderwertiges Olivenöl bei niedriger Temperatur wärmebehandelt, um unerwünschte Geruchs- oder Geschmackskomponenten zu neutralisieren.

Der Grund für die finsternen Methoden liegt auf der Hand: Die Herstellung von nativem Olivenöl ist sehr teuer. Die Ernte macht ungefähr die Hälfte der Gesamtproduktion aus und muss von Hand ausgeführt werden. Eine Traube gibt nur 15 Prozent ihres Gewichts in Öl ab. Die Arbeitskräfte in den Hügeln der Toskana sind ebenso kostspielig wie das Land und das Material. Hersteller berichten, dass sie einen Liter hochwertigen Öls für acht Euro verkaufen müssen – einem Preis, der „kaum die Kosten deckt“. Im Supermarkt bekommt man dagegen eine Flasche mit dem Etikett 100 Prozent italienisches Öl der Qualität „nativ extra“ schon für 1,90 Euro.

Und seitdem die EU die Branche mit Subventionen unterstützt, haben die Betrügereien laut Mueller noch zugenommen: „In vielen Gebieten verkam die Produktionskette zu einem einzigen großen Verbrechernetz.“ Selbst die Gewerkschaften seien in das Spiel integriert worden. Ende der 90er-Jahre war Olivenöl eines der am häufigsten manipulierten Agrarprodukte mit Erlösmöglichkeiten „wie im Kokainhandel“ schreibt Mueller. Immerhin hätten die Behörden das Treiben ein wenig eingedämmt.

### Betrug gab es schon im Altertum

All dies ist bei weitem nicht neu. Jahrhundertlang gibt es dieses Katz- und Maus-Spiel schon. Seit 2400 vor Christus nutzen Menschen das Olivenöl, 600 Jahre später war vor allem das durch Olivenöl hergestellte Parfüm ein wichtiger Industriezweig. Die Ägypter verwendeten es für Salben und Kosmetika, die Griechen rieben sich und Metallteile damit ein, weil Öl auch für Korrosion schützt. „Der Handel mit Olivenöl trug maßgeblich zu Entwicklung der Welt bei“, schreibt Mueller.

Doch mit der Bedeutung wuchs auch der Betrug. Sinnbildlich steht dafür noch heute der Monte Testaccio, ein Hügel, bei dessen Besteigung es mächtig knirscht. Die Scherben von 25 Millionen Amphoren liegen hier, von dem Römern im ersten bis dritten Jahrhundert entsorgt – der größte Müllhaufen der Antike. 50 Liter Olivenöl verbrauchte ein Römer durchschnittlich pro Jahr. Es war damals die Handelsware Nummer eins, wichtiger als Erdöl heute. Die Qualitätskontrollen fanden über die Kennzeichnung der Amphoren statt. Wer durchfiel, wurde hart bestraft und die Amphoren vernichtet. So entstand der Monte Testaccio.

Heute tobt derselbe Kampf – und zwar weltweit. Denn inzwischen wird Olivenöl nicht mehr nur im Mittelmeerraum angebaut, sondern auch in den USA und Australien. Die wichtigste Region der neuen Olivenölvwelt ist Kalifornien. Der Autor beschreibt vor allem die Methoden in den USA sehr kritisch: „Kein

amerikanischer Präsident oder Richter am Obersten Gerichtshof hat sich jemals für die Echtheit von Olivenöl eingesetzt.“

Es mangle an Gefühl für das Problem und vor allem an Erfahrung. Immerhin gäbe es Anzeichen der Besserung. So dürfen die Hersteller zum Beispiel nicht mehr „Made in Italy“ auf die Flaschen schreiben, wenn es nicht stimmt. Jahrzehntlang war dies üblich. Auch in Australien fordern kleinere Produzenten immer dringender Gesetze gegen unlauteren Wettbewerb. Und vor allem eine klare Definition, was eigentlich „nativ extra“ ist.

Mueller bleibt allerdings skeptisch, ob sich an den Praktiken an der Branche etwas ändert. Eine Parallele zum Wein, dem „traditionellen Begleiter des Öls“, würde er sich wünschen. Hier habe der Methanolskandal für Besserung gesorgt – es werde seitdem deutlich weniger gepanscht. Aber davon sei die Branche weit entfernt. Es mangelt an mächtigen Fürsprechern. Wein sei eben „wie der fröhliche Dionysos, Öl dagegen wie Athene – ernst, weise und unergründlich“.

© 2011 Handelsblatt GmbH - ein Unternehmen der **Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH & Co. KG**

Verlags-Services für Werbung: [www.iqm.de](http://www.iqm.de) (**Mediadaten**) | Verlags-Services für Content: **Content Sales Center** | **Sitemap** | **Archiv**

Realisierung und Hosting der Finanzmarktinformationen: **vwd Vereinigte Wirtschaftsdienste AG** | Verzögerung der Kursdaten: Deutsche Börse 15 Min., Nasdaq und NYSE 20 Min.