



Kanton Zürich
Gesundheitsdirektion
Kantonales Labor

Mangelnde Qualität von Olivenöl aus Tischmenagen in Restaurants

16.03.2018 - Mitteilung



Untersuchungen des Kantonalen Labors Zürich zeigen: Das Olivenöl in Tischmenagen hält in vielen Fällen nicht, was von einem extra vergine Olivenöl erwartet wird. Nur frisches und unverfälschtes Öl darf diese Auszeichnung tragen.

Die Gastronomen wurden aufgefordert, der Lagerung und Pflege der Tischmenagen mehr Beachtung zu schenken.

In vielen Restaurants steht eine Flasche Olivenöl auf dem Tisch. So kann jedermann seinen Salat selber nach seinem Gusto fertig zubereiten. Unter Einfluss von Sauerstoff aus der Luft und Licht verderben diese Öle rasch. Wie steht es nun um die Qualität dieser Öle? Haben diese noch die Eigenschaften, die wir von einem Olivenöl extra vergine erwarten dürfen und handelt es sich überhaupt um Olivenöl?

Von 13 untersuchten Olivenölen, welche gemäss Aussage des Personals von höchster Qualität, also "nativ extra" sein sollten, wiesen sechs eine erhöhte Peroxidzahl und teilweise auch erhöhte Absorptionswerte der UV-Spektroskopie (K-Werte) auf. Diese Ergebnisse zeigten, dass bereits ein oxidativer Verderb eingesetzt hatte. Die Öle entsprachen so nicht mehr der angegebenen Qualität. Ein Olivenöl von angeblich zweithöchster Güteklasse "nativ" zeigte ebenfalls schon oxidative Veränderungen. Zudem wies es einen hohen Gehalt an Stigmastadien auf, was darauf schliessen lässt, dass den Gästen eben kein natives, sondern ein raffiniertes Olivenöl vorgesetzt wurde.

Alle der insgesamt 14 untersuchten Proben waren aber reine Olivenöle. Vermischungen mit anderen Pflanzenölen, wie sie in Deutschland von Kontrollbehörden entdeckt wurden, konnten nicht festgestellt werden.

Die Oxidation eines einmal geöffneten Olivenöles lässt sich nicht verhindern. Dies geschieht auch im Privathaushalt. Die Ursache für die Qualitätseinbusse ist zumeist eine (viel) zu lange Dauer bis das Olivenöl aufgebraucht ist. Luft und Licht haben genug Zeit, das Öl zu oxidieren. Eine Unsitte ist zudem das Auffüllen von Mehrwegflaschen, wenn noch ein kleiner Rest alten Öls darin vorhanden ist. Damit wird das frische Öl bereits von Anfang an durch verdorbenes Öl kontaminiert. Auch bieten Weissglasflaschen nur ungenügenden Schutz vor Licht.

Den Restaurateuren wurde nahegelegt, die Lagerung bei Nichtgebrauch zu verbessern. Dazu eignet sich ein möglichst dunkler und kühler Raum. Zudem sollte eine einmal geöffnete Flasche rasch aufgebraucht werden. Mehrwegflaschen sollten vollständig entleert, anschliessend gut gereinigt und erst dann wieder aufgefüllt werden. Überdies sollten anstelle von weissen, grüne oder braune Flaschen verwendet werden.

