

## Das Zitat



«Luzern besitzt als Wirtschafts- und Handelszentrum eine hohe Anziehungskraft.»

**René Janesch**, CEO der St. Galler Software-Firma Adcubum über die Eröffnung der Niederlassung in Luzern. **13**

## Weko untersucht Preisabsprachen

**ROHSTOFFE** sda. Die Wettbewerbskommission (Weko) hat eine Untersuchung gegen eine Reihe von Grossbanken wegen möglicher Absprachen im Handel mit Edelmetallen eingeleitet. Davon betroffen sind unter anderem die Schweizer Banken UBS und Julius Bär sowie die Deutsche Bank. Die Weko verfüge über Anhaltspunkte, dass unter den erwähnten Banken möglicherweise unzulässige Wettbewerbsabreden im Handel mit Edelmetallen getroffen wurden, teilte die Weko gestern mit. Weitere von der Untersuchung betroffene Institute sind HSBC, Barclays, Morgan Stanley und Mitsui.

## BÖRSE



### AKTIEN DES TAGES

TOP	28.09.	+/-
Züblin Immob.	0.45	+7.14%
Accu	12.35	+6.47%
Mikron	5.4	+4.05%
VZ Holding N	304.5	+4.01%
Edison Power Europe	36.9	+3.8%

### FLOP

Therapeutics	0.04	-20%
Leonteq	188.4	-11.38%
Evolva Hold. N.	1.05	-9.48%
Santhera Pharma. N	115.7	-9.47%
Airesis S.A	1.09	-9.17%

Dollar in Fr.	0.9735	-0.48%
Euro in Fr.	1.0935	-0.16%
Gold in Fr. pro kg	35 256	-1.64%

### ZINSSÄTZE IN %

Markt	25.09.	Vortag
Franken-Libor 3 Mt.	-0.727	-0.727
Franken-Libor 6 Mt.	-0.673	-0.673
Kapitalmarkt	28.09.	Vortag
Schweiz 10-j. Staatsanleihe	-0.09	-0.072
Deutschland 10-j. Staatsanl.	0.602	0.653
USA 10-j. Staatsanleihe	2.1207	2.174

Alle Angaben ohne Gewähr. Quelle: vwd group 29092015

# Zweifelhaftes Öl aus Oliven

**KONSUM** Olivenöl gilt als gesund. Viele Ölsorten versprechen mehr Qualität, als drinsteckt, sagen Experten. Ein Etikettenschwindel im grossen Stil.

**BERNARD MARKS**  
bernard.marks@luzernerzeitung.ch

Ob zum Braten, Backen oder für den Salat: Olivenöl ist aus der Küche kaum wegzudenken. Denn es ist delikat und vor allem gesund. Wissenschaftler haben herausgefunden, dass Menschen, die viel Olivenöl konsumieren, ein um 40 Prozent geringeres Schlaganfallrisiko haben. Olivenöl besteht je nach Olivensorte zu rund 75 Prozent aus der einfach ungesättigten Fettsäure «Ölsäure». Olivenöl unterscheidet sich dadurch merklich von anderen Speiseölen (siehe Grafik). Doch nicht nur der hohe Anteil an Ölsäure macht das Olivenöl so wertvoll. Wichtig sind auch Pflanzenstoffe wie Polyphenole und Tocopherole, die eine entzündungshemmende Wirkung im menschlichen Körper haben. Doch wie gesund sind handelsübliche Olivenöle wirklich?

### Fast alle Öle sind «Extra Vergine»

Ortstermin Supermarkt: Im Regal steht eine Flut von Olivenölen. Fast jede Flasche schmückt sich mit dem höchsten Qualitätsprädikat «Extra Vergine», die teuerste wie die billigste. Bei Coop werden 27 verschiedene Olivenöle angeboten. «Nur zwei sind nicht extra vergine», sagt Coop-Sprecher Urs Meier auf Anfrage. Die Migros führt 21 Olivenöle im Sortiment. Davon sind laut Migros Sprecherin Martina Bossart 20 Positionen in «Extra-Vergine-Qualität». In der EG-Verordnung wird Olivenöl «Extra Vergine» (auch «extra nativ») als «Öl beschrieben, das aus Oliven ausschliesslich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen gewonnen wurden, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen». Doch die Praxis sieht anders aus. In vielen Fällen handelt es sich laut Experten um einen Etikettenschwindel. Der Kassensturz kam 2014 in einem Labortest zum Schluss, dass von 14 getesteten Olivenölen 4 Öle die Bezeichnung «Extra Vergine» nicht verdienen. Dabei handelte es sich um Produkte von Coop, Migros, Denner und Manor. Manche Experten gehen von einem geschmeichelten Ergebnis aus. «98 Prozent der im Detailhandel erhältlichen Olivenöle entsprechen nicht jener Qualität, die auf dem Etikett vermerkt wird», sagt dazu der Luzerner Olivenöl-Experte Silvan Brun. Der Grund: «Es wird weltweit gar nicht so viel Extra-Vergine-Öl produziert, wie in Supermärkten dieser Welt angeboten wird», sagt Brun.

### «Preis sagt nichts über Qualität»

Und was noch schlimmer ist: «Keiner sagt dem Konsumenten, wann das Qualitätsprädikat «Extra Vergine» berechtigt ist und wann nicht», sagt Brun. Der Mitinhaber der Handelsfirma Evoo AG will sich daher für die Qualitätssteigerung von Olivenöl einsetzen. «Was heutzutage in den Flaschen steckt, ist fast ausnahmslos minderwertige Ware zu einem überbeurteilten Preis», sagt er. Es komme sogar vor, dass Olivenöle der Qualitätsstufe «Lampante» zugeordnet werden müssten, aber mit Gütesiegel «Extra Vergine» gekennzeichnet sind. Lampantöl ist die niedrigste Kategorie der nativen Öle und ist für den Verzehr nicht zugelassen. Das bestätigt auch Guido Fuster, Olivenölhändler aus Meggen. «Leider wird der Etikettenschwindel in der Schweiz nicht genügend kontrolliert», sagt Fuster und fügt an, «auch der Preis sagt heute nichts über die Qualität eines Olivenöls aus.»

### Kostspielige Ernte

In den nächsten Wochen beginnt die Olivenenernte. Die Herstellung von Olivenöl der höchsten Qualität ist kostspielig. Echtes «Extra Vergine» aus der Toskana kostet in der Produktion zum Beispiel 25 Franken pro Liter. «Um ein hochwertiges Öl zu produzieren, dürfen nach dem

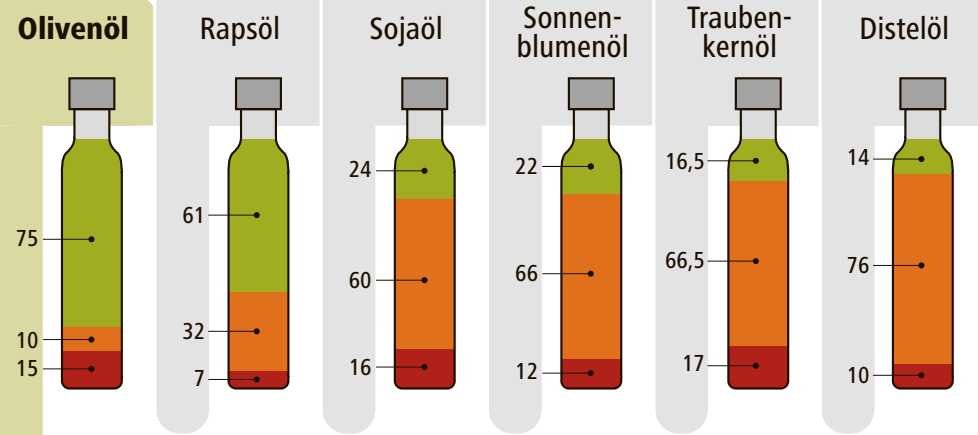


Oliven frisch nach der Ernte sind ein wertvoller Rohstoff für gesundes Olivenöl. EPA/Guillaume Horcajuelo

## Speiseöle im Vergleich

Durchschnittliche Fettsäuregehalte in Prozent

- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Gesättigte Fettsäuren



## Die grössten Olivenöl-Produzenten weltweit (in tausend Tonnen)



Quelle: International Olive Council, European Journal of Lipid Science and Technology / Grafik: Oliver Marx

Pflücken der frischen Oliven bis zur Pressung maximal sechs Stunden vergehen, um den einsetzenden Oxidationsprozess zu verhindern», erklärt Fuster. In der Regel landen aber die meisten Oliven, die nicht selten vom Boden aufgekehrt wurden, auf grossen Halden, weil die Ölmöhlen die grossen Mengen an Oliven nur nach und nach verarbeiten können. «Schnell wird aus dem Olivenberg ein gärender Komposthaufen», sagt Fuster. Auch der Prozess der Verarbeitung ist oft unsauber. Das deutsche Verbrauchermagazin «Ökotest» hat 2013 in vielen Olivenölen Weichmacher gefunden. Diese könnten von Plastikschläuchen stammen oder von Gummilaufbändern, mit denen die Oliven in die Grosspressen transportiert werden.

Rund 2,39 Millionen Tonnen Olivenöl wurden nach Angaben des Interna-

tionalen Olivenölrates 2014/15 weltweit produziert. Grösste Produzenten sind Spanien und Italien. Den ersten Platz hielt Spanien mit rund 837 000 Tonnen inne, mit grossem Abstand vor Italien und Griechenland. Und, seit kurzem mischt auch Tunesien im Milliarden-geschäft mit Olivenöl mit. Die Maghrebener haben es unter die grössten Ölexporture der Welt geschafft.

Italien ist der grösste Ölexporteur. Doch in jüngster Zeit mehrten sich die negativen Schlagzeilen. «80 Prozent des italienischen Olivenöls sollen gepanscht sein», verlautbarte «Spiegel Online» und berief sich dabei auf die italienische Tageszeitung «La Repubblica». «Panschen, Mischen, Täuschen – in vielen Olivenölen steckt nicht das, was dem Verbraucher versprochen wird», war auch im «Handelsblatt» zu lesen. Generell

scheint viel im Argen zu liegen in der Olivenölproduktion. Der US-Journalist Tom Müller hat in seinem Buch «Extra Vergine» die Machenschaften der Öl-industrie beschrieben. «Das wesentliche Verbrechen der Industrie ist das Verschneiden von gutem Olivenöl mit billigem oder Pflanzenölen inklusive falscher Etikettierung», heisst es darin.

### Auf die Nase kommt es an

Seit 2013 ist in Italien die «Legge Mongiello» in Kraft, welches die Senatorin Colomba Mongiello durch die Parlamenten gebracht hat. Mit strengerer Grenzwerten bei der Qualität oder der Pflicht, die Herkunft der Öle gut sichtbar zu deklarieren, will das Gesetz dem Etikettenschwindel beim Olivenöl den Kampf ansagen. Es braucht aber Zeit, bis das Gesetz umgesetzt wird. Konsumenten können sich solange weder auf das Etikett noch auf Werbeversprechen der Ölproduzenten verlassen. «Als Konsument sollte man seiner Nase vertrauen. Doch dazu muss man sie erst einmal schulen», sagt Fuster. Denn man könne die Unterschiede zwischen einem guten und einem schlechten Öl schnell herauschmecken.



**«Was in den Flaschen steckt, ist fast ausnahmslos minderwertige Ware.»**

SILVAN BRUN,  
EVOO AG