

Olivenöl

Der billige Trick mit «Extra Vergine»

Ein Gesetz verbietet den Etikettenschwindel mit Extra Vergine. Händler und Kantonschemiker kümmerns wenig.



Olivenernte: Extra Vergine muss fruchtig sein und darf keinen geschmacklichen Fehler aufweisen. Bild: Getty Images

VON JULIA HOFER

AKTUALISIERT AM 21. JUNI 2018

Ranzig! Stichig! Schlammig! Mit diesen Worten beschreibt Silvan Brun nicht irgendein Ramschprodukt, sondern Extra-Vergine-Olivenöl aus dem Supermarkt. Dabei garantiert die Auszeichnung Extra Vergine eigentlich, dass es sich um Öl der ersten Güteklasse handelt.

«98 Prozent des in der Schweiz verkauften Extra-Vergine-Öls tragen diese Bezeichnung zu Unrecht.»

SILVAN BRUND, MASTER OF OLIVE OIL

Silvan Brun trägt den Titel «Master of Olive Oil». Er berät Produzenten und Händler und vertreibt selbst hochwertiges Olivenöl. Immer wieder testet er auch Supermarkt-Extra-Vergine von Monini, Filippo Berio, Bertolli und anderen. Sein Fazit: «98 Prozent des in der Schweiz verkauften Extra-Vergine-Öls tragen diese Bezeichnung zu Unrecht.» Und ein «Kassensturz»-Test der meistverkauften Extra Vergine kam 2016 zum Schluss, dass neun von 16 Ölen die Bezeichnung nicht tragen dürften.

Wie kann das sein? Immerhin gibt es seit 2014 in der Schweiz ein Gesetz, das dem Etikettenschwindel ein Ende machen sollte. In Anlehnung an das EU-Recht wurden darin die Kriterien für Extra-Vergine-Olivenöle erstmals geregelt. So gelten seither chemische Grenzwerte etwa zum Säure- oder Peroxidgehalt. Zudem muss Extra Vergine fruchtig sein und darf keinen geschmacklichen Fehler aufweisen.

Der Vollzug liegt bei den Kantonen. Sie müssen sicherstellen, dass die Konsumenten nicht getäuscht werden. Doch die Kantonschemiker sind offensichtlich überfordert. Sie kontrollieren in der Regel bloss, ob die chemischen Grenzwerte eingehalten werden.

Mischen, bis es stimmt

Bei der rein chemischen Begutachtung scheint alles klar. 2016 kontrollierte der Bund 36 importierte Olivenöle. Alle 36 Proben hielten die Grenzwerte ein. Da wurde sogar das Kantonale Labor Zürich stutzig. Es sei durchaus möglich, heisst es im Jahresbericht 2016, dass die minderwertigen Extra-Vergine-Öle einfach so zusammengemischt worden seien, dass sie die neuen Grenzwerte einhalten.

Das wirft die Frage auf, warum nicht auch nach geschmacklichen Kriterien getestet wurde. Das hätte mit grosser Wahrscheinlichkeit zu einem anderen, realistischeren Ergebnis geführt. «Wir machen chemische Untersuchungen, keine sensorischen, das ist nicht unser Metier», sagt Otmar Deflorin, Präsident der Kantonschemiker.

Geschmackliche Prüfungen müssen ausgewiesene Olivenölexperten durchführen, sogenannte Olivenölpanels. In der Schweiz gibt es nur ein staatlich anerkanntes Panel. Es ist der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften angegliedert. Warum kooperieren die Kantonschemiker nicht mit ihm? Otmar Deflorin: «Wir sollten in einem so unscharfen Bereich wie der Sensorik nicht mit Externen zusammenarbeiten.»

Der Konsument hat ein Recht darauf

Ein eigenes Panel aufzubauen hält Deflorin jedoch für übertrieben. Es gebe für Portwein oder Aceto Balsamico ja auch keines. «Eigene Sensorikpanels würden unsere

Ressourcen sprengen und entsprechen nicht dem risikobasierten Ansatz unserer Kontrollen.»

Geschmackliche Kriterien hält er für «weich», «bestreitbar» und «heikel». Die chemische Prüfung dagegen könne man im Zweifel wiederholen oder einem zweiten Labor zur Überprüfung geben. «Ich würde mir nicht anmassen, ein Olivenöl aufgrund einer sensorischen Abweichung als Etikettenschwindel zu bezeichnen oder aus dem Verkehr zu ziehen», sagt der Berner Kantonschemiker Deflorin.

So funktioniert der Olivenöl-Schwindel

Schlechtes Olivenöl wird «Extra Vergine»:

Aus überreifen, fermentierten Oliven, die tagelang auf dem Boden gelegen haben, gewinnt man Lampantöl – der Name erinnert an die einstige Verwendung als Lampenöl.

Es darf nicht als Lebensmittel verkauft werden. Es sei denn, man reinigt es physikalisch – mit heissem Dampf – und chemisch, so dass der Gehalt an freien Fettsäuren zurückgeht und es nach nichts mehr riecht und schmeckt. Dieses Öl darf mit einem kleinen Anteil Vergine- oder Extra-Vergine-Olivenöl als «Olivenöl» verkauft werden. Oft werden aber minderwertige Verschnitte und Lampantöle gesetzwidrig als «Extra Vergine» in den Verkehr gebracht.

Aus gepanschter Ware wird italienisches Olivenöl:

Italienische Markennamen und Motive auf der Etikette lassen billige, zusammengemischte Öle aus Südeuropa oder aus Nordafrika wie italienische Produkte aussehen.

Genau das verlangt das Gesetz. «Olivenöl ist das meistverkaufte pflanzliche Öl in der Schweiz», sagt Master Silvan Brun. «Der Konsument hat ein Recht darauf, nicht getäuscht zu werden – auch wenn an ranzigem Olivenöl noch keiner gestorben ist.» Die Sensorik sei keineswegs ein weicher Faktor. Ein bestimmter Befund könne von einem guten Panel bestätigt werden.

Kantonschemiker Deflorin verweist lieber auf die Verantwortung der anderen Marktteilnehmer: Italien, Spanien und Griechenland verfügten über mehr Know-how, um Kontrollen durchzuführen, und stünden als Herstellerländer stärker in der Pflicht. Und die Detailhändler müssten eigentlich sicherstellen, dass sie Olivenöl verkaufen, das den gesetzlichen Vorgaben entspricht.

Anzeichen für ein Umdenken

Doch die meisten Detailhändler wollen nicht auf das Geschäft mit dem billigen, aber äusserst zweifelhaften Extra Vergine verzichten. Es gibt aber löbliche Ausnahmen: Manor hat seit Sommer 2016 sein Sortiment in Zusammenarbeit mit Silvan Brun verbessert und strebt eine komplette Bereinigung an. Man setze auf hochstehendes Extra Vergine und biete neu ein Olivenöl der zweiten Qualitätsstufe mit der korrekten, aber in der Schweiz bislang beinahe unbekanntem Bezeichnung «Vergine Olivenöl» an. Auch die Migros verkauft ihr M-Budget-Olivenöl seit wenigen Wochen nicht mehr als Extra Vergine, sondern schlicht als «Vergine».

Sogar beim weltgrössten Olivenöl-Abfüller Deoleo SA gibt es Anzeichen für ein Umdenken. Er möchte sich reformieren und in die Qualität investieren, etwa indem er den Produzenten einen besseren Preis zahlt, wenn sie die Oliven früh ernten und deshalb besseres, aber weniger Öl gewinnen.

So muss echtes Extra-Vergine-Olivenöl sein

- 1. Fruchtiger Geschmack** nach Gras, Artischocken, Banane oder Tomatenkraut. So schmecken die grünen, baumfrischen Oliven. Mit dem Geschmack von Tafel-Oliven hat das nichts zu tun. Dieser Geschmack ist beim Olivenöl ein Fehler – er weist darauf hin, dass die Früchte zu spät geerntet wurden und der Gärprozess eingesetzt hat.
- 2. Schärfe und Bitterkeit** weisen auf einen hohen Anteil gesunder Antioxidantien hin. Es gibt aber Öle, die sortenbedingt nicht bitter sind.
- 3. Leuchtende Farbe.**
- 4. Das IOF-Label** zeichnet hochwertiges Olivenöl aus. Es ist nur bei Manor und Globus erhältlich.
- 5. Abfüllung** in einer dunklen Flasche, die das Öl vor Licht schützt. Kein Offenausschank.

Ob den Worten Taten folgen, wird sich zeigen. 2016 wurde der Deoleo-Konzern in Italien wegen Konsumententäuschung zu einer Busse von 300'000 Euro verdonnert. In den USA legte Deoleo soeben einen jahrelangen Rechtsstreit mit der Zahlung von sieben Millionen US-Dollar bei. Der Deoleo-Marke Bertolli wurden irreführende Angaben zu Qualität und Herkunft vorgeworfen.

Fest steht: Der Olivenöl-Betrug wird erst dann enden, wenn alle an einem Strick ziehen - Abfüller, Detailhändler, Kontrolleure. Und nicht zuletzt die Konsumenten. Sie müssen bereit sein, für Extra Vergine einen angemessenen Preis zu bezahlen.

1 Kommentar

Sortieren nach: **Neuste zuerst** ▾

brigitte

vor 18 Stunden

da dämit händs mich als Chundin verlore, ich wächsle zu Raps us dä Region, diräkt bim Buur. Usser ich bi inere Oliveregion i dä Ferie, dänn wird wieder wie fröhner grad gross iikauf - au döt diräkt vom Buur. Tschüss Migros, Coop und Konsorte.

brigitte antworten ▾
