



Quelle: stern

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

## EXTRA RANZIG

*Wer es sich schmecken lassen will, kauft Olivenöl. Aus Italien, extra vergine"! Doch statt Spitzenqualität steht im Supermarkt oft gepanschte Ware. Auf den Spuren eines Lebensmittelkandals*

Bert Gamerschlag \ Udo Gümpel \ Johannes Röhrig

Man muss vor dem jungen italienischen Steuerpolizisten den Hut ziehen.

Weil er misstrauisch wurde. Etwas in der Buchhaltung passte nicht, Einkaufsmengen waren nicht gleich Verkaufsmengen, die Olivenölqualitäten änderten sich auf dem Papier.

Er steckte in endlosen Zahlenkolonnen, sterbenslangweilig, und merkte doch: Es stimmt was nicht.

Und der Mann war klug genug, sich den Verdacht nicht anmerken zu lassen. Er beendete die Routineüberprüfung so emotionslos, wie er sie begonnen hatte, verließ die Firma wie alle Prüfer vor ihm, tat, als sei nichts - und ging zum Staatsanwalt.

So kam die Sache ins Rollen.

An einem Freitag im Januar 2012 zapfte die Staatsanwaltschaft die Firmentelefone an. Dann kehrte die Guardia di Finanza unter dem Vorwand, die Steuerunterlagen noch einmal zu prüfen, in die Büros zurück und platzierte dort Wanzen.

Von nun an war die Azienda Olearia Valpesana (AOV) Zielobjekt. Die Olivenölhandelsfirma mit Sitz nördlich von Siena ist ein führender Lieferant in Italien. Hunderttausende Liter Öl lagern in der abgezäunten Anlage, geschützt durch Kameras und ferngesteuerte Schiebetore.

Die Fahnder bekamen einiges zu hören. Die Ölhändler amüsierten sich über die blöden Steuer-Bullen, die ja niemals auch nur das Geringste kapierten. Vor allem aber offenbarten sie, wie sie arbeiten.

Auszug aus einem Abhörprotokoll, das dem stern vorliegt: "Ich habe die Probe erhalten, aber so geht das nicht", erregt sich ein Zwischenhändler, der am 22. Februar 2012 bei AOV-Boss Francesco F. anruft. Der Anrufer ist ein Abfüller, der das Öl auf die Flaschen zieht. Er beliefert große Supermarktketten, auch in Deutschland. Offensichtlich ist der Abfüller mit der Qualität des Öls nicht einverstanden, das er soeben erhalten hat: "Ich will dir sagen, ein Öl muss den Anschein von extra vergine haben. Das geht nicht, dass du sagst: Für diesen Preis schicke ich dir Scheiße." Firmenchef Francesco F. bleibt unbeeindruckt: "Du weißt, was du für 1,88 kaufst. Du weißt genau, was du kaufst." Die Protokolle sind für die Ermittler Gold wert. Sie gelten den italienischen Behörden als Beweise in einem der wohl größten Lebensmittelkandale der vergangenen Jahre.

Sie dokumentieren so exakt wie nie zuvor, wie der Verbraucher bei Olivenöl hinters Licht geführt wird.

Fast 400 Millionen Liter Olivenöl werden jedes Jahr aus Italien in alle Welt verkauft. Die meisten sind als "extra vergine" klassifiziert. "Extra vergine" soll für Spitzenqualität stehen, für Premiumöle. Doch die Öle halten oft nicht, was das Etikett verspricht.

Es wird gepanscht und verschnitten.

Mindere, für den Verzehr nicht zugelassene Ware wird mit nur wenig besseren Qualitäten so lange gestreckt, bis die gesetzlichen Grenzwerte gerade so erreicht werden.

Eine solche Praxis ist verboten.

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

Der Schmu im internationalen Olivenölhandel ist schon lange ein offenes Geheimnis. Es ist ein Geschäft zu Lasten von Konsumenten, Steuerzahlern und Olivenbauern.

Doch es fehlten bislang handfeste Beweise. Im Fall der Azienda Olearia Valpesana ist die Staatsanwaltschaft nun überzeugt, genügend Belege in der Hand zu haben, um den Drahtziehern systematischen Betrug nachweisen zu können. In Kürze soll in Siena der Prozess beginnen.

1,88 Euro! Das ist der Literpreis, den der Abfüller dem Lieferanten für ein Olivenöl der Qualität "extra vergine" beziehungsweise "nativ extra" zahlt. Dass es für einen solchen Preis kein echtes "extra vergine" geben kann, weiß der Deutschland- Lieferant offensichtlich genau.

Es stört ihn aber vor allem, dass das Öl nicht mal "den Anschein" von Qualität wahr. Seine Kundschaft mag ja gern Mist kaufen, sie soll aber zumindest nicht gleich merken, dass es sich um Mist handelt.

So steht denn 500 Kilometer weiter nördlich der mit Butter und Margarine, mit Schmalz und Maiskeimöl aufgewachsene deutsche Kunde vor dem Regal im Supermarkt und soll sich entscheiden. Olivenöl ist gesund, ein kulinarisches Statussymbol, das will man haben. Doch welches kaufen? Es gibt so viele.

Hauptsache, Italien Das immerhin weiß unser Kunde, dass "extra vergine" und "nativ extra" die Qualität ist, die er sucht.

Auch kalt gepresst sollte das Öl sein.

Und das Ganze bitte - der Kunde lebt im Aldi-Lidl-Land - billig.

Der Kunde staunt: Fast alle Öle, die vor ihm im Regal stehen, erfüllen die Kriterien. Egal, woher sie kommen. Am Ende wählt der Kunde nach Etikett, er wählt grün-weiß-rot.

Er wählt Italien.

Ah, der Süden! Zitronen, Weißwein, Sonne, Meer und gutes Essen - Fisch vom Grill, knackiger Salat und ein gutes, fruchtiges Olivenöl dazu. Es schmeckt, steckt voller Vitamine und entlastet mit seinen einfach ungesättigten Fettsäuren Herz und Kreislauf. Selbst lebensverlängernd soll es sein. Vorausgesetzt, das Öl ist von Spitzenqualität.

Was aber, wenn es schlecht ist?

"Dann nützt es nichts, es verliert seine Wirkung", sagt Andreas März, ein Schweizer und der wahrscheinlich beste deutschsprachige Kenner des Olivenölmarkts. Seit 30 Jahren lebt er in Lamporecchio mitten in der Toskana, er ist Verleger, Journalist und selbst Olivenbauer. Das jetzt beginnende Verfahren verfolgt März mit Spannung. Es ist das erste Mal, dass der italienische Staat derart gegen eine Branche vorgeht, in der einige nur eins im Sinn hatten: die Ermittlungen. Er sagt: "Es handelt sich bei den Kunden um große Markenabfüller, deren Produkte auch im Ausland verkauft werden.

In Deutschland, Frankreich, in großen Supermärkten." Details will die Behörde nicht nennen. Bekannt wurde, dass der europäische Marktführer DeOleo mit seinen Marken Bertolli und Carapelli Firenze zu den AOV-Kunden gehörte. "DeOleo hat von Valpesana nur sehr geringe Mengen (in 2012 rund 0,3 Prozent des Gesamtvolumens) an Olivenöl bezogen", teilt der Konzern mit:

"Diese sind nicht von den damaligen Betrugsfällen betroffen gewesen." Vor Bekanntwerden des Skandals - im Jahr 2010 - hatte DeOleo noch größere Mengen von AOV geliefert bekommen: vier Millionen Liter. DeOleo gibt an, auch dieses Öl sei "echt und unbedenklich" gewesen.

Und auch Rewe hat nach stern-Informationen Öl von der AOV bezogen.

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

Der Lebensmittelhändler aus Köln wurde von dem Zwischenhändler Oleificio Salvadori aus Badia nahe Florenz beliefert. Salvadori füllt täglich bis zu 12 000 Flaschen ab. Bei der Durchsichtung der AOV stieß die Polizei auf schriftliche Mischanweisungen von Salvadori für ein Rewe-Öl, eine Mixtur aus acht verschiedenen Qualitäten, darunter Lampantöl aus Spanien. Ob das Öl tatsächlich in die Flaschen kam, können die Ermittlungen nicht beantworten. Und Rewe kann die Lieferkette nicht nachvollziehen.

Der Konzern bestätigt den Liefervertrag mit dem Zwischenhändler Salvadori. Ob und in welchem Umfang dieser "mit der Ölhandelsfirma AOV zusammengearbeitet hat, entzieht sich unserer Kenntnis." Verschneiden, mischen, panschen - Olivenbauern, Händler und Marktbeobachter reden seit Jahren über das Geschäft mit falsch deklarierten Ölen. 2004 kam der stern den Panschern gefährlich nahe:

"Kratzen im Hals" hieß ein Report über Olivenöle aus Italien. Das Gros von 19 Ölen der Kategorie "extra vergine" fiel damals bei unabhängigen Geschmackstests negativ auf. Bundesweit gekaufte Öle italienischer Herkunft waren nach Italien reimportiert und von Profiverkostern getestet worden. Die Verkoster waren nicht eingeweiht, sie bewerteten die Proben im Rahmen ihrer Routineuntersuchungen.

Das Ergebnis war vernichtend. Der Test sorgte in der Branche für Wirbel, Drohanrufe erreichten die Redaktion in italienischer wie in deutscher Sprache. Als sicherer Beleg für kriminelle Machenschaften konnte die Verkostung indes nicht dienen. Nach der Veröffentlichung schoben die Abfüller die schlechte Qualität der überprüften Öle auf die Lagerhaltung in den Supermärkten.

Das macht den aktuellen Fall aus Siena so wichtig. "Diese Ermittlung gibt uns endlich Einblick in die Welt der Olivenölindustrie", sagt Staatsanwalt Natalini. Sind die Machenschaften bei der AOV ein Einzelfall?

"Natürlich ahnt man, dass dahinter ein größeres System steckt", sagt Natalini, "wie groß, das können wir allerdings nicht sagen. Unsere Ermittlungen sind sicher ein Alarmsignal." Wie Qualität entsteht Was aber wird da illegal vermischt?

Was unterscheidet gutes Olivenöl von schlechtem? Die einzelnen Schritte für die Produktion von Olivenöl sind zwar stets gleich, doch echte Spitzenqualität herzustellen ist nicht einfach. Früchte von optimaler Reife müssen schonend gepflückt, zur Ölmühle transportiert und vermahlen, zentrifugiert und gefiltert werden. Sämtliche Schritte sind möglichst binnen 24 Stunden durchzuführen. Schonend heißt, dass die Früchte ohne Blessuren, Quetschungen oder Risse in die Ölmühle kommen müssen. Geschieht das nicht, zersetzt der Sauerstoff der Luft die verletzte Frucht, sie läuft braun an, und ihre gesunden Inhaltsstoffe verderben.

Das ist wie beim Apfel. Wird er handgepflückt, in Formschalen gebettet, kühl gehalten und so gepresst, erhält man einen frischen, naturtrüben, fehlerfreien Apfelsaft.

Fällt der Apfel aber vom Baum zu Boden, wo er aufplatzt, wirft man viele Äpfel in einen Sack, wo sie gequetscht werden, lässt man sie in praller Sonne stehen, so kann aus ihnen nur noch ein brauner, fauliger, schimmeliger Apfelsaft rinnen.

Ein solcher Saft ließe sich kaum verkaufen. Darum wird er chemisch raffiniert, wobei ihm durch Erhitzen und Desodorieren alle fauligen, verfärbenden oder nach Essig schmeckenden Verfallsstoffe entzogen werden, um den Saft zumindest verzehrfertig zu machen. Ein Genuss wird er dadurch nicht. Aber man kann ihn ja mixen.

So auch mit Olivenöl, das nichts anderes ist als der gepresste Saft der Olive. Wie gesund der für den Menschen ist, hängt wesentlich vom Zustand seiner nur ein bis zwei Prozent nicht-fetten Bestandteile ab, den phenolischen Verbindungen. Die sind, neben den Vitaminen und den Aromastoffen, reichlich allerdings nur in superfrischen, unraffinierten Ölen vorhanden.

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

Olivenöl ist der Champagner unter den Speiseölen, wegen seines Aromas, seines Geschmacks, seiner Farbe und nicht zuletzt wegen seiner belebenden Inhaltsstoffe. Die Frische des Champagners gewährleisten die Weinpressen, die überall stehen, um die gelesenen Trauben umgehend verarbeiten zu können.

Werden Oliven umgehend gepresst, kann auch aus ihnen frisches, gutes Öl gewonnen werden. Der Großteil der rings ums Mittelmeer geernteten Oliven wird den hohen Ansprüchen jedoch nur selten gerecht.

Besonders aus Spanien, Tunesien und der Türkei, woher das Gros der Olivenöle stammt, kommen fade und mindere Qualitäten.

Es ist alles eine Frage des Preises:

Die Produktion ist gezielt auf den Billigmarkt ausgerichtet. Was in den Massenhandel gelangt, sind daher oft industrielle, müde Öle - kalorisch hoch, phenolisch und geschmacklich schwach. Hier werden die Oliven nicht gepflückt, sondern vom Baum geschlagen - wenn der Bauer nicht lieber abwartet, bis die überreifen Früchte matschig zu Boden gefallen sind, wo er sie maschinell zusammenfegen kann. Die so geernteten Früchte sieht man dann oft in Säcken am Straßenrand stehen, wo sie in der Sonne vor sich hin schwitzen, gammeln und faulen.

Und das daraus bereitete Öl? Es stinkt, und sein Bestand an freien Ölsäuren, Zeugnisse angammelter Früchte, übersteigt den zulässigen Grenzwert von 0,8 Prozent auf den Liter schnell bei Weitem.

Wird es nun weggegossen, kommt es in Öllampen oder in Lacke? Nicht doch. Es gibt ja die Ölraffinerie. Und es gibt Deutschland. Viele Konsumenten dort kennen den typischen frischen Geschmack von Olivenöl nicht, das manchmal grasige, blumige, nach Artischocken oder frischem Heu duftende Aroma, die leichte Bitterkeit und Schärfe am Gaumen.

Nach Deutschland lässt sich auch Öl verkaufen, das ein Chemiker im Lebensmittellabor erst entstunken und dann durch Verschneiden notdürftig aufgefrischt hat. Der Geschmack hat sich den schlechten Qualitäten angepasst. Für den deutschen Markt werden besonders mild schmeckende Öle kreiert und als hochwertig verkauft. Es ist, als präsentierte man in Papua-Neuguinea Cindy aus Marzahn als "Germany's next Topmodel".

2013 importierte Deutschland 57 Millionen Liter Olivenöl, fast Dreiviertel davon aus Italien. Viele denken dabei an die schönen Olivenhaine in der schönen Toskana. Doch das Öl, das der deutsche Kunde kauft, stammt nicht immer von dort. Die italienische Herkunft dient auch dem Marketing. Ein italienischer Name auf der Flasche zahlt sich im Einzelhandel immer aus. Wie der Blick ins Regal bei Rewe zeigt. Dort finden sich etwa Carapelli-Firenze, Sasso, Bertolli, Pietro Coricelli.

Klingt gut. Schmeckt aber selten so. Wie sollte das auch anders sein, deckt die Produktion von Olivenöl in ganz Italien nicht einmal den eigenen Bedarf. Wenn überhaupt irgendein italienisches Olivenöl das Land verlässt, dann landet es kaum in den Supermärkten, sondern im Fachhandel (s. Kasten) und nicht zu Billigpreisen, denn in der Toskana - wo fast ausschließlich von Hand geerntet werden kann - ist Olivenöl kostendeckend unter zwölf Euro pro Liter kaum zu erzeugen.

Die unter Anklage stehenden Betreiber der AOV führen augenscheinlich so gut wie gar kein Öl aus der Toskana und auch nur wenig aus Italien. Zwar lagert auch italienisches Öl in den Tanks - das aber stammt aus Apulien, der heißen, geografisch flachen Provinz an der Hacke des Italienstiefels. Daneben kaufte AOV für ihre Mixturen zu.

Die höherwertigen Öle stammen aus Griechenland. Die minderwertigeren Qualitäten kommen aus

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

Tunesien und vor allem aus Spanien.

In Spanien liegen - bedingt durch die Subventionspolitik der EU - die größten Problemzonen des Olivenanbaus.

Besonders in Andalusien betreiben die Grundbesitzer heute riesige Oliven-Monokulturen. Auch die Lieferanten der AOV stammen von hier, darunter Firmen, die mit öffentlichen Geldern bezuschusst werden.

Natürlich gibt es auch hochklassiges Öl in Spanien. Doch das ist so teuer wie überall sonst und gelangt allenfalls in den Fachhandel. Natürlich ließe sich spanisches Öl theoretisch auch als solches vermarkten - aber es hat keinen Ruf. Den hat italienisches Öl.

So gelangt das spanische Massenöl, wie auch das aus anderen Ländern, per Schiff über das Mittelmeer in den Hafen von Livorno. Weiter geht es mit dem Tanklaster quer durch die Toskana, bis die Laster auf den Höfen von Betrieben wie etwa der AOV in Monteriggioni ihre Fracht in einen der Tanks ablassen.

Die Halle der AOV ist an die 30 Meter lang und etwa 10 Meter hoch. Rund 50 Edelstahltanks stehen hier aufgereiht. Kleine Pappschilder weisen die Ölsorten und deren Herkunft aus. Die Tanks sind auf Glanz poliert, alles wirkt sauber, als der stern das Unternehmen vor einigen Wochen besucht - um Olivenöl zu kaufen.

Mit Öl kommen die AOV-Mitarbeiter kaum in Berührung, und auch zu sehen ist das Öl nicht. Ein labyrinthisches Röhrensystem verbindet die Tanks, die Mischerei läuft am Computer ab. Wie das geht, das liest man im Abhörprotokoll Nummer 81. Mal wieder soll ein Kunde bei der Qualität des Öls getäuscht werden.

AOV-Eigentümer Francesco F. und der Verkaufsleiter der Firma, Stefano De G., besprechen, wie sie aus den Tanks zwei Ölmixturen "extra vergine" zusammenstellen. Der Dialog ist geprägt von Codes und Abkürzungen und findet offensichtlich vor dem Hintergrund der Beschwerde eines Kunden statt. Der Mitschnitt zeigt, dass es hier bisweilen zugeht wie in einem Laborbetrieb.

G.: "Was will der eigentlich, gerade jetzt, das Seggiano (Anm.: firmeninterne Mischung) riecht doch noch nicht einmal vergammelt." F.: "So ist das, wenn einer weniger zu tun hat, dann fängt er an, seine Nase in alles reinzustecken. Jedenfalls kann man mit dem Tank A3 und B3 das Seggiano machen. Da wurde lange kein Öl mehr entnommen, das ist überhaupt nicht schwer. Du könntest die Basis aus B3 nehmen." G.: "Stimmt." F.: "65 Prozent aus B3 und 25 aus A3." G.: "A3." F.: "Und dann 0,8-Prozenter zum Abrunden (Anm.: Die Angabe bezieht sich auf den Säuregehalt des Öls)." G.: "Geht in Ordnung. So mache ich das." F.: "Und genauso könnte man es mit dem anderen machen, mit dem Badia (Anm.: weitere firmeninterne Mischung). 65 Prozent aus D2 und dann 25 aus B3 ... und dann die üblichen zehn Prozent zum Abrunden." G.: "Vom E6?" F.: "Gib's ihm so, los." G.: "Eventuell ein oder zwei Prozent vom Grünen ..." F.: "Wenn du siehst, dass es zu hell wird, kannst du ein bisschen nachbessern." Abrunden, nachbessern, aufhübschen, alles "wie üblich" - so läuft dieses Business. Das Vermischen verschiedener Öle, so sie alle "extra vergine" sind, ist zwar nicht per se verboten, es ist sogar verbreitet, sonst bekäme der Handel die Mengen für die Supermarktware gar nicht zusammen. Die Flaschen müssen dann allerdings einen entsprechenden Hinweis tragen. Verboten aber ist, gemischte Öle unterschiedlicher Provenienz als italienisches zu verkaufen. Und erst recht verboten ist es, "extra vergine"-Öle mit minderklassigen zu strecken.

Die EU hat die Qualitäten klassifiziert und sortiert. Es ist geregelt, was sich besonders jungfräulich (extra vergine) nennen darf. An die 200 Eigenschaften und Bestandteile eines Öls werden im Labor gemessen.

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

Laien dürften von den meisten noch nie gehört haben, allenfalls bekannt sind Angaben über den Gehalt an freien Fettsäuren, der laut EU-Bestimmung bei extra-jungfräulichen Ölen nicht über einem Wert von 0,8 Prozent liegen darf. Je höher der Wert, desto saurer das Öl, was ein Indikator dafür ist, wie nachlässig mit den Oliven bei der Verarbeitung umgegangen wurde.

An Testmöglichkeiten mangelt es also nicht. Das Problem: Die Standards, die von der EU in Abstimmung mit den Produzenten festgelegt wurden, sind weit gefasst - zu weit. Und auch die Grenzwerte für andere Parameter, die Spitzenqualitäten von Durchschnitts- und Mängelware differenzieren sollen, lassen sich mit geschickten Rezepturen leicht unterschreiten. "Die Betrüger nutzen die Lücken der Normen aus", sagt Staatsanwalt Natalini.

Doch nun verfügt die Staatsanwaltschaft über einen kompetenten Zeugen. Fabio Lattanzio arbeitete sieben Jahre im Labor der AOV, bis Ende 2011. Er war es, der bei den Öllieferungen die chemischen Eigenschaften analytisch bestimmte und katalogisierte - ein Handlanger der Panscher. Er hat die Mischungen nicht veranlasst, das ist sicher, er ist auch nicht angeklagt.

Sie wären ohne sein Fachwissen aber nicht möglich gewesen. Dass gepanscht wurde, war nach seiner Aussage intern nie ein Geheimnis. Die AOV hat zwischen 12 und 15 Angestellte, da bleibt wenig verborgen. Lattanzio kündigte rechtzeitig und packte aus.

Der stern traf den Insider in Siena. Der 35-Jährige berichtet, wie 2011 nach einer Verschärfung der EU-Grenzwerte für Olivenöle das Panschen sogar zunahm. Es war noch lukrativer geworden. Er erzählt, dass die Öle in Spanien "gewaschen" wurden, um sie weniger ranzig erscheinen zu lassen. Und er verrät das Geheimnis, wie aus Olivenölen "allerschlechtesten Qualität im Hinblick auf Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz" wieder ein Öl hergestellt werden kann, das den gesetzlichen Grenzwerten entspricht.

Es ist so ähnlich wie in der Mathematik, in der Minus und Minus Plus ergibt. Man kann es auch derber sagen: Es ist der Versuch, aus Scheiße Gold zu machen.

Der Trick mit der Chemie Lattanzio nennt ein Beispiel: zwei Öle, jedes für sich liegt mit einzelnen Parametern über den Grenzwerten für "extra vergine".

Ein Öl etwa ist ranzig, aber der Säurefettwert liegt noch innerhalb der EU-Grenzwerte für "extra vergine". Bei einem zweiten übersteigen zwar die Fettsäuren die Norm, dafür ist es aber noch recht frisch. Beide Öle könnten legal allenfalls als einfache Qualität verkauft werden. Doch die will ja keiner. Deshalb sind sie auf dem Ölgroßmarkt billig zu haben. "Die beiden Lieferungen lassen sich nun so mixen, dass sich die Mängel gegenseitig ausgleichen", sagt Lattanzio. So werden Öle konfiguriert, die zumindest im Labor den Anschein hoher Qualität vermitteln. Staatsanwalt Natalini: "Das Endprodukt im Supermarktregal wirkt chemisch in Ordnung." Bei der Durchsichtung fand die Polizei vier handgeschriebene Kladden mit Rezepturen für Ölverschnitte. Die Listen reichten zurück bis ins Jahr 2006. Mehrere Karteikarten führten auch Ölmischungen auf, die laut Staatsanwaltschaft "explizit auf Wunsch von Kunden hergestellt wurden". Nicht immer ging die Fälschung also einher mit einer Täuschung. Manch ein Kunde wusste sehr genau, was er da einkaufte.

Dafür spricht auch, dass die AOV zwar immer wieder von Vertretern großer Handelsketten besichtigt wurde, die Geschäfte mit dem verschnittenen Öl aber offenbar blendend weiter funktionierten. "Die meisten Kunden haben sich schlicht auf die vorgelegte Dokumentation der Firma verlassen", sagt Lattanzio.

Nur wenige hätten eigene Chemiker mitgebracht.

Erahen ließe sich der Schmu beim Olivenöl allerdings auch ohne Kontrollen und Tests, ist Lattanzio überzeugt: "Der Preis bestimmt alles. Jeder in der Branche weiß doch, dass es für zwei oder drei Euro

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

pro Liter kein "extra vergine" geben kann."

Kasten: gutes olivenöl - so finden sie's QualitätsÖl erkennen (1)

Schauen Sie sich das Flaschenetikett an.

Handelt es sich um Mischöl verschiedener Herkunftsländer für irgendeinen Abfüller ("abgefüllt für ..."), dann taugt es vielleicht zum Braten, mehr aber kaum.

Der Hersteller des Öls soll bitte genannt sein, mit Namen und voller Adresse. Öle selbstbewusster Hersteller haben fast immer auch eine gesetzlich geschützte Ursprungsbezeichnung.

In Italien DOP (Denominazione d'Origine Protetta). Wer stolz ist auf sein Öl, hat meist Grund dazu und zeigt das.

Qualitätsöl erkennen (2)

Es geht nichts übers Probieren. Gutes Öl schmeckt nicht ölig.

Man erkennt es an seinem kräftigen, erfreulichen Aroma (Blüten, frisches Heu, Artischocken), an einer leichten Bitterkeit und auch an Schärfe hinten am Gaumen. Im Fachgeschäft kann man Öl verkosten. Und so geht's: Nase ins Glas, einen Schluck nehmen, Luft durch den Mund ziehen, Öl runterschlucken.

Nein, davon stirbt man nicht. Nein, es macht auch nicht dick. Es ist gesund.

Fachgeschäft finden Wer in einer größeren Stadt lebt, hat die Chance, dass dort ein Feinkostgeschäft ist, das einen berät und kosten lässt. Eine Organisation der Feinkostläden ist der Corpus Culinario, der unter diesem Stichwort im Internet zu finden ist. Auf der Webseite findet man konkrete Adressen, bestimmt auch in Nähe des eigenen Wohnorts.

Konkrete Namen Doch auch wer nicht in einer größeren Stadt lebt, muss nicht verzweifeln. Folgende Versender haben sich einen guten Namen gemacht: Olive E Pi?, Köln; Vincent Becker, Ebringen; Paul Schrader, Bremen; Dinses Culinarium, Pohlheim; Pinard de Picard, Saarwellingen; Mondogusto, Untersiemau; Ölbaum, Würzburg Die Ware kommt sicher verpackt per Paketdienst bequem ins Haus.

Praxis statt theorie Um mehr Sicherheit zu erlangen, vertrauen Sie sich zum Beispiel einer geführten Probe an. Im Umkreis fast aller Feinkostgeschäfte werden immer wieder Verkostungen (etepetete:

"Degustationen") angeboten. Je nach Organisationsgrad (Wie viele Öle? Auch Wein dazu? Auch Speisen dazu?) kosten sie verschieden viel.

Horst Schäfer- Schuchardt ist für seine Verkostungen bekannt. Der freundliche, fachkundige Mann ist Mitglied diverser Verkostergruppen (etepetete:

"Panels"), man braucht keine Angst zu haben, sich zu blamieren.

Was kostet der spass?

Olivenöl guter Qualität gibt's nicht umsonst. Dafür ist es auch nicht zum Braten und Backen gedacht (da reicht gewöhnliches Olivenöl, ohne den Zusatz "extra vergine"). Es wird erst am Schluss über die Speisen gegeben, meist über Salat.

Es kann leicht 20 bis 30 Euro pro Liter kosten. Scheint unerschämmt, aber einen Porsche gibt es nicht zum Preis eines Dacia. Öl vom Bauern Öl ähnelt Wein. Guten Wein kauft man beim Winzer oder beim Fachhändler. Direkt vom Winzer ist der Wein günstiger. Nur, wer kennt schon einen Olivenbauern?

**Quelle: stern**

© Gruner + Jahr AG &amp; Co. KG

Ein Zwischending ist die Firma Mani, sie sitzt auf dem Peloponnes und versendet via Wien das sehr gute Öl kleiner griechischer Bauern ([www.mani.at](http://www.mani.at)).

Bildunterschrift:

FotoS: peter rigaud/LAIF; Food Centrale Hamburg

Frisches Brot, getunkt in Olivenöl: ein so einfacher wie köstlicher Genuss - wenn das Öl tatsächlich von bester Qualität ist

5-6 Monate dauert es, bis Oliven reif sind. Aus der Ernte eines ganzen Baums lassen sich nur ein bis vier Liter Öl gewinnen, und auch nur jedes zweite Jahr ist die Ernte ergiebig

Foto: mauritius

In den Tanks der Azienda Olearia Valpesana bei Florenz lagern Hunderttausende Liter Öl. Die Firma steht unter Panschverdacht. Fabio Lattanzio arbeitete im Labor der Firma, nun ist er der wichtigste Zeuge der Staatsanwaltschaft.

Auf einem Tisch stehen Proben der Ölmischungen

390 Millionen Liter Olivenöl exportiert Italien jedes Jahr. Ein Großteil des Öls stammt aber gar nicht von dort, sondern etwa aus Spanien, dem größten Ölproduzenten, wo oft in Monokulturen Massenöl produziert wird

Die Ernte ist mühsam. Viele Bauern warten lieber, bis die Früchte vom Baum fallen, und kehren sie auf.

Die Oliven sind dann oft angefault und ungeeignet für gutes Öl

24 Stunden - länger sollte es nicht dauern, bis Oliven nach der Ernte verarbeitet werden. Doch häufig stehen die Früchte tagelang in Säcken in der Hitze am Straßenrand

Fotos: Merum

0,7 Liter Olivenöl werden in Deutschland pro Kopf und Jahr verbraucht. Tendenz: steigend.

Weltmeister im Olivenölverzehr sind die Griechen.

Sie kommen auf knapp 15 Liter pro Kopf und Jahr

Fotos: plainpicture; Corbis; Getty; Merum

Natürlich nennt ein gutes Öl den Hersteller

Gute Info "Dossier Olivenöl", für 9,90 Euro (bei [www.merum.info](http://www.merum.info)).

Sagt alles

Olivenöl kann man aus dem Glas verkosten

Für bestes Öl werden Oliven handgepflückt

Bert Gamerschlag, Udo Gümpel und Johannes Röhrig kauften bei der Azienda zehn Liter Öl. Verspeisen wollen sie es lieber nicht. Luisa Brandl unterstützte die Recherche