

Ein schmieriges Geschäft

Der Weltmarkt verlangt nach edlem Olivenöl aus Italien, doch viele Produzenten und Händler liefern gepanschte Billigware. Mit Schwindel und Betrug verkaufen sie minderwertiges ausländisches Öl als Extra Vergine, auch in der Schweiz. **Von Dominik Hertach, Apulien**

Auf den ersten Blick erkennt man kaum, was vor der Olivenmühle bei Manduria auf grossen Haufen liegt; braun wie Kompost und voller Fliegen. Ein Bagger füllt seine Schaufel und verschwindet in einer Halle. Es sind Oliven, aber nicht solche, wie wir sie kennen: Sie sind *da terra*, vom Boden zusammengewischt. In allen umliegenden Dörfern kauft die Mühle solche Oliven zusammen, und niemand weiss, wie lange sie vor dem Aufwischen schon im Staub oder Schlamm gelegen haben.

Doch es spielt keine Rolle, ob matschig oder faul, der Bagger holt Schaufel um Schaufel und kippt sie in eine Maschine. Dort werden die Oliven zu Brei zermahlen, geknetet und zentrifugiert. Ein ranziger Geruch hängt in der Luft. Aus der Maschine fliesst eine Flüssigkeit durch einen dicken Schlauch in den Tankwagen vor dem Haus. Es ist Lampantöl - der Name stammt von der einstigen Verwendung als Lampenöl. Für den menschlichen Verzehr ist es ungeeignet. Zu hoch ist der Gehalt an freien Fettsäuren, muffig und ranzig ist der Geschmack. Trotzdem wird es am Ende in unseren Tellern landen. In Süditalien passieren eben noch Wunder, auch mit dem Olivenöl.

«Das Öl wird jetzt verschifft», sagt der Mühlenchef. «Es fährt nach England und zurück, und wenn es wieder da ist, ist es ein Extra Vergine.» Extra Vergine ist beim Olivenöl die höchste Qualitätsstufe. Es darf maximal 0,8 Prozent freie Fettsäure und keine geschmacklichen Fehler aufweisen.

Olivenöl ist nach Wein das zweitwichtigste Produkt der italienischen Landwirtschaft. Gerade hat die Ernte begonnen. Und das Extra Vergine-Öl aus Italien wird sich auch dieses Jahr viel besser und vor allem teurer verkaufen als spanisches, marokkanisches oder türkisches. Es ist ein gutes Geschäft - und ein Geschäft, in dem kein Trick zu schmutzig ist.

Giovanni Melcarne kennt diese Tricks. Er ist Präsident des Consorzio DOP Terra

d'Otranto. Die DOP-Labels stehen beim Olivenöl wie beim Wein für eine geschützte Herkunft mit höheren Qualitätsanforderungen. Melcarne steht im Büro seiner Olivenmühle in Gagliano del Capo ganz unten im Absatz des italienischen Stiefels und tischt fünf Becher auf: vier mit gutem Öl aus seiner Produktion, einen mit einem Billigöl aus dem Supermarkt. «98 Prozent aller Leute erkennen das minderwertige Olivenöl auf Anhieb», sagt Melcarne. Es verkauft sich trotzdem. Bei den Tricks der Olivenölschwinder gehe es immer ums Gleiche: «Aus schlechtem Olivenöl wird Extra Vergine, aus ausländischem Öl wird italienisches.»

Am beliebtesten ist das Desodorieren minderwertiger Öle. Desodorieren heisst: Ein Lampant-Öl wird physikalisch - mit Dampf - und chemisch gereinigt, der Gehalt an freien Fettsäuren wird herabgesetzt. Das Resultat ist ein raffiniertes Olivenöl, geruch- und geschmacklos. Das ist an sich nicht illegal. Angereichert mit einem kleinen Anteil Extra Vergine wäre die Mischung im Verkauf als «Olivenöl» zugelassen. Doch oft werden solche Öle als «Extra Vergine» etikettiert - nicht selten verbunden mit Transporten ins Ausland und zurück, um die ursprüngliche Herkunft und die Qualität zu verschleiern.

Fragwürdiges Öl auch in der Schweiz

Eine andere Variante ist die «fiktive Produktion»: Eine Ölmühle gibt vor, Oliven eines bestimmten Bauern zu Öl verarbeitet zu haben. Sie registriert die Produktion und hat damit Papiere für italienisches Öl. Nun kauft die Mühle günstiges ausländisches Olivenöl ein und kann dieses als «italienisches» Öl auf den Markt bringen. Italien ist der weltweit grösste Importeur von Olivenöl. Mit falschen Papieren oder mit etwas italienischem Öl vermischt und mit einem italienischen Namen versehen, findet das importierte Olivenöl den Weg in alle Welt.

Einige Produzenten tricksen gleich mit den Qualitäten und der Herkunft: Eine Oliven-

Klassen von Olivenöl

Natives Olivenöl Extra (Extra Vergine): Durch mechanische Verfahren gewonnen. Freie Fettsäuren dürfen 0,8 Prozent nicht übersteigen. Ein Fehlgeschmack wird nicht toleriert.

Natives Olivenöl (Vergine): Der Gehalt an freien Fettsäuren darf bis 2 Prozent betragen, und es darf gewisse sensorische Fehltonne aufweisen.

Lampantöl: Ein Gehalt von freien Fettsäuren von über 2 Prozent und eindeutige Fehltonne. Für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Olivenöl (Olio d'oliva): Lampantöl wird durch Raffinieren geniessbar: Geschmacksstoffe werden entzogen, die Fettsäuren reduziert. Dann wird Extra Vergine beigemischt.



mühle produziert beispielsweise minderwertiges Lampantöl, registriert es in der Produktion aber als hochklassiges Extra Vergine. Nun kauft die Mühle die gleiche Menge ausländisches Extra-Vergine-Öl ein, deklariert es auf dem Papier aber als Lampantöl. Die Dokumente der beiden Öle werden vertauscht, und aus dem ausländischen ist ein «italienisches» Öl mit offiziellen Papieren geworden.

Der Markt will nicht nur gutes Öl aus Italien. Es soll auch noch billig sein. Deshalb greifen Abfüller und Zwischenhändler nur zu gern «nach Öl aus nicht ganz nachvollziehbaren Quellen», sagt der unabhängige Olivenölberater Philipp Notter. Er betreibt in Ligurien ein eigenes Labor und berät Produzenten ebenso wie Gross- und Detailhändler. «Wenn ein Händler nicht annähernd gleich billig liefert wie die Konkurrenz, fällt er beim Detailhändler aus dem Regal.»

An den wichtigsten Handelsplätzen Bari und Jaén liegen die Preise für Olivenöl derzeit bei 5 Euro 50 und 3 Euro 60 pro Kilogramm. Trotzdem gibt es noch billigeres Olivenöl, auch in der Schweiz. In der Migros zum Beispiel kostet das günstigste Extra Vergine 4 Franken 30 pro Liter. Das Öl sei getestet und entspreche dem schweizerischen Lebensmittelgesetz, lässt die Migros verlauten. Viel Geld hat die Ölproduktion allerdings nicht gekostet. Denn zieht man die übliche Detailhandelsmarge von rund 35 Prozent ab, bleiben nur 2 Franken 80 für das Produkt samt Zoll, Transport und Abfüllung. Philipp Notter sagt: «Das wirft die Frage auf, ob damit eine Extra Vergine-Qualität legal möglich ist oder ob zumindest Etikettenschwindel vorliegt.»

Denn ein richtiges Extra Vergine herzustellen, ist teuer. «Ein gutes, von Hand geerntetes Extra Vergine mit einem tollen Aroma kostet den Bauern mindestens 12 Euro pro Kilo, egal ob in Sizilien, Kreta, der Toskana oder in der Provence», sagt Notter. Im intensiven, voll mechanisierten Anbau betragen die Produktionskosten pro Kilo Öl rund 4 bis 6 Euro. In diesen Anlagen könne zwar ein fehlerfreies Öl

«95 Prozent aller sogenannten Extra-Vergine-Öle sind gar keine», sagt der Experte Andreas März.

produziert werden, Charakter suche man in diesen Produkten aber oft vergebens. Die Oliven müssen für die Erntemaschinen reifer sein, damit sie sich leicht von den Ästen lösen. Doch je später geerntet wird, desto weniger intensiv ist das Öl.

Billigware bringt mehr Rendite

Doch solange der Markt nach Billig-Extra-Vergine-Öl verlangt, wird geschummelt. Wenn es noch im Kleid eines Qualitätsprodukts daherkommt, umso besser. «Die Konsumenten mögen es, getäuscht zu werden, und die Lebensmittelindustrie tut ihnen das zuliebe», sagt Andreas März. Er ist Chefredaktor der Wein- und Olivenölzeitschrift «Merum» und degustiert mit seinem Team für den «Merum»-Olivenöl-Taschenführer jedes Jahr Hunderte von italienischen Olivenölen. Sein vernichtendes Fazit: «95 Prozent aller sogenannten Extra Vergine sind keine.» Ein richtiges Extra Vergine riecht frisch, grün, grasig, hat eine kratzige Schärfe und Bitterstoffe; beides ein Zeichen dafür, dass das Öl über einen hohen Anteil an gesunden Antioxidantien verfügt. «Viele der im Handel erhältlichen Olivenöle sind maximal Vergine-Öle oder aber desodorierte Lampant-Öle», sagt März.

Inzwischen hat auch der italienische Staat gemerkt, dass die Betrügereien für das Image der Marke *Made in Italy* schlecht sind. Seit 2013 gelten deshalb strengere Vorschriften, was Qualität und Deklaration bei Olivenöl angeht. Und seit dem 1. Januar 2014 ist jeder Olivenbaum in Italien digital erfasst, und jede Ölmühle muss ihre Produktion und den Produzenten online registrieren. Gibt es Hinwei-



Olivenöl-Swindel

Jedes Öl hat seinen eigenen «Fingerabdruck»

Die wichtigsten Analyse-Instrumente, um minderwertiges Olivenöl zu erkennen, bleiben nach wie vor die Nase und der Gaumen. Doch auch die Technik hat in den letzten Jahren Fortschritte gemacht, um gepanschtes, falsch deklariertes oder desodoriertes Öl festzustellen. Nicht zuletzt dank der Möglichkeit, im grossen Stil Daten zu sammeln.

Gas- oder Hochdruckflüssigchromatografie, Nahinfrarotspektroskopie, Kernspinresonanzspektroskopie: Die Namen der Analyse-Methoden sind kompliziert, das Prinzip dahinter ist simpel. «Man nimmt vom Olivenöl ein Referenzspektrum, das ist eine Art Fingerabdruck», sagt Philipp Notter. Er ist unabhängiger Olivenölberater mit einem eigenen Labor in Ligurien. Diese «Fingerabdrücke» werden von jeder Olivensorte, von jedem Öl aus jeder Region erfasst. So lässt sich später ein zu prüfendes Öl mit der Datenbank abgleichen und damit die Sorte und die Herkunftsregion bestimmen.

Ganz so einfach ist dieses Verfahren in der Realität aber nicht. Erstens fehlen noch viele Daten, um wirklich gute Resultate zu erzielen. Und zweitens sind diese «Fingerabdrücke» nicht statisch. Je nachdem ob das Erntejahr trocken oder eher nass war und je nach Erntezeitpunkt und Verarbeitungsmethode kann sich die DNA-Struktur des Olivenöls und damit der «Fingerabdruck» verändern. Es braucht also noch viel mehr Daten, vor allem mit klar definierten Parametern, damit sie auch vergleichbar werden.

Immerhin: Die Herkunft eines sortenreinen, einigermassen sauber produzierten Olivenöls Extra Vergine könne heute mit



Die Region Apulien im Süden Italiens ist das wichtigste Gebiet für die italienische Olivenölproduktion.

einer Genauigkeit von 60 bis 80 Prozent bestimmt werden, sagt Notter. Anders verhält es sich mit Mischungen von Olivensorten oder Mischungen der gleichen Olivensorte aus verschiedenen Herkunftsländern. Die Bestandteile solcher Mixturen lassen sich noch immer nicht mit Sicherheit bestimmen.

Dem möchten Forscher an der ETH Zürich Abhilfe schaffen. Sie arbeiten an einem Projekt, Olivenöl mittels einem «DNA»-Etikett fälschungssicher zu machen: Dem Öl würde bei der Produktion eine DNA zugegeben, mit der zurückverfolgt werden kann, woher das Öl kommt. Damit das funktioniert, müssten aber alle Ölmühlen der Welt gezwungen werden, das System anzuwenden. Das dürfte aber schwierig umzusetzen sein.

Einen anderen Ansatz hat Italien gewählt. Per 1. Januar 2014 wurden alle Olivenbäume digital kartografiert. Zudem ist jeder Produzent und jede Ölmühle erfasst worden. Produziert eine Mühle Öl, muss sie das online erfassen, macht sie es nicht, drohen drakonische Strafen. Damit kann Italien quasi in Echtzeit abrufen, wer wann wo wie viel Olivenöl produziert hat, und so Hinweisen nach Schwindel einfacher nachgehen.

Gleichzeitig schlafen aber auch die Fälscher nicht. Die neueren Desodorierungs-Methoden erlauben es ihnen, etwa mit den Ölen viel schonender umzugehen, was die Fettsäurestruktur weniger verändert. Das wiederum hat neue «Fingerabdrücke» zur Folge, die erst entdeckt und dann erfasst werden müssen. Olivenölexperte Philipp Notter sagt: «Fälscher, Handel und Labors werden noch lange miteinander Katz und Maus spielen.» *Dominik Hertach*

se auf Betrug, schwärmen die Carabinieri aus. Dank neuen Analysemethoden lässt sich auch die Herkunft von Olivenöl inzwischen halbwegs zuverlässig bestimmen. Bloss: Auch die Fälscher schlafen nicht und entwickeln laufend neue Arten des Schummelns, etwa schonende Desodorierungsmethoden, die schwieriger nachzuweisen sind.

Die plumperen Schummler fliegen aber zunehmend auf, auch wenn die neuen Gesetze in Süditalien offenbar noch nicht überall angewendet werden. So zeigte der italienische TV-Sender La7 auf versteckt gefilmten Bildern unlängst ausrückende Carabinieri, die in einer Ölmühle nahe Lecce falsch deklariertes Olivenöl beschlagnahmt haben. Sehr zum Erstaunen der Inhaberin des Betriebs. «Wir verkaufen hier Olivenöl. Olivenöl! Nicht Tresteröl oder Maschinenöl», empört sie sich über die Aktion. «Alles ist ja nur eine Frage von Papieren, das kann man korrigieren!»

In der Olivenmühle bei Manduria holt der Bagger noch immer Schaufel um Schaufel vom braunen Olivenberg. Im Raum nebenan zeigt der Geschäftsführer stolz die zweite Ölproduktions-Linie. Während drüben die Oliven *da terra* verarbeitet werden, kommen hier nur gesunde, direkt vom Baum geerntete Früchte in die Maschine. Sie leuchten hellgrün, zeigen den Reifestart mit violetten «Bäckchen», sind prall und glänzen. Die Oliven werden gewaschen, zu einem Brei zermahlen, geknetet und zentrifugiert. Aus der Zentrifuge fliesst ein herrlich frisch und grasig duftendes Extra-Vergine-Öl ins Stahlfass, kräftig grün-gelb.

«Eigentlich würden wir lieber nur solches Öl produzieren», sagt der Ölmühlen-Chef. «Aber mit dem anderen Öl lässt sich halt mehr Geld verdienen.» Er zieht die Schultern hoch und murmelt: «Leider.» Man ist versucht, ihm das zu glauben.

Links: Reife Oliven in Montenero (Toskana). Rechts oben: Faule Oliven in Maruggio (Apulien). Rechts unten: Minderwertiges Lampantöl in einer Mühle auf der Halbinsel Salento (Apulien).

Das richtige Olivenöl

Vier Tipps für den Einkauf

1. Lesen Sie die Etikette

Je mehr Informationen, desto besser das Öl. Gute Produzenten geben Auskunft über sich selbst, das Erntedatum, die Olivensorten, den Säuregehalt (je tiefer, desto besser) oder den Gehalt von Antioxidantien (Polyphenole, Oleocanthal usw.). Ein Qualitätsgarant sind die DOP- oder IGT-Gütesiegel (geschützte Herkunft mit erhöhten Qualitätsvorschriften).

2. Degustieren Sie

Ein gutes Öl riecht frisch, etwa nach Artischocken, geschnittenem Gras oder Kräutern, nie aber nach Essig, alter Butter oder ranzigen Nüssen. Es ist fruchtig, mit ausgewogenen Bitterstoffen und einer kratzigen Schärfe.

3. Achten Sie auf den Preis

Die Produktion von Qualitätsöl hat ihren Preis. Bei unter 20 Franken pro Liter ist die Chance auf ein wirklich gutes Öl gering, bei Preisen ab 20 Franken steigt die Trefferquote.

4. Ein Qualitätsöl ist nie ...

... in klaren Glasflaschen: Olivenöl nimmt durch Licht Schaden.
... im Offenausschank: Olivenöl oxidiert in Kontakt mit Sauerstoff.
... «nach traditioneller Art in der Steinmühle gemahlen»: Das mag romantisch klingen, doch bei dieser veralteten Produktionsart oxidieren die Oliven übermässig.

Drehscheibe für Olivenöl

Importe nach und Exporte aus Italien (in Tonnen)

