

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 hochwertiges 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-