

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



OLIVENÖL-TEST-SKANDAL

Stiftung Warentest lobt ein von anerkannten, italienischen Testern als minderwertig befundenes "Extra Vergine" für 1.99 € als das beste. Sind die Erzeuger von echten Extra Vergine zu realen Preisen dann Betrüger? Die Weinzeitschrift Merum deckt den Skandal auf. Lesen Sie hier den Originaltext von Andreas März!

In der Oktoberausgabe der Zeitschrift "Test" der Stiftung Warentest wurden neben Spielekonsolen, Digitalkameras, Energiesparlampen und Gartenschere auch Körperfettabsauger und Extravergine-Olivenöle untersucht. Falls der Testsieger der Gartenschere nach wenigen Tagen rostet und die Feder klemmen sollte, ist mir das einerlei; auch wenn die Testbeste Digitalkamera sich als einäugiger Reifall erweisen sollte und die psychologische Nachbehandlung von chirurgisch um ihren Bauchspeck Gebrachten nicht mit den Erfahrungen der Warentester übereinstimmen sollte, macht mich das nicht heiß.

Wenn nun aber die Warentester schon zum zweiten Mal ein Olivenöl promovieren, das ganz zufällig von potenten Discountern angeboten wird und ganz zufällig spottbillig ist, dann werde ich hellhörig.

Neugierig und erwartungsvoll habe ich mir in verschiedenen Filialen der Lidl-Kette Flaschen vom "Luccese Extra Virgin Olive Oil" - laut Stiftung Warentest ein Extravergine der Spitzenklasse besorgt. Der Name des Öls, "Luccese", induziert Assoziationen mit der Stadt Lucca. Und

tatsächlich steht auf dem Etikett eine Adresse in Lucca. Für Lidl-Kunden, die der englischen Sprache mächtig sind, bietet die Aufschrift "Bottled in: Via delle Piagge - Lucca - Italy" nützliche Informationen. Wer Fremdsprachen beherrscht, versteht, dass das Luccese nicht in Lucca erzeugt, sondern nur dort abgefüllt wurde.

Selber schuld, wer nicht englisch spricht. Er muss Verständnis haben mit dem deutschen Discounter, schließlich kann man von Lidl nicht verlangen, dass er für wenige Millionen Flaschen eigens ein deutsches Etikett drucken lässt ...

Wie schmeckt ein Ein-Euro-Neunundneunzig-Öl?

Glücklicherweise kostet eine 0,75-Liter-Flasche des warengetesteten Siegeröls bloß EUR 1,99 (2,65 pro Liter), so dass ich mir gleich einen Vorrat davon anlegen konnte. Ich musste allerdings mehrere Läden besuchen, da das Öl in manchen Filialen bereits wenige Tage nach Erscheinen des "Test"-Magazins ausverkauft war.

Danke Lidl! Danke, Ihr wackeren Stiftungarentester! Nieder - so dachte ich gleichzeitig mit Tausenden Lidl-Öl kaufenden Warentest-Lesern -, nieder mit dem lästigen Grundsatz, nach dem Qualität stets ihren Preis kostet. Ewig hoch lebe das Schnäppchen!

Zurück in der Toskana, kostete ich erwartungsvoll von der ersten Luccese-Flasche

(Abfüllnummer: L. 226621817 12/2003). Reichlich goss ich mir davon in die hausgemachte Kürbissuppe. Aber welche Enttäuschung, welcher Schock: Das Öl schmeckte verdorben und stank zum Himmel. Die Kürbissuppe war ungenießbar geworden und musste entsorgt werden. Ich verkostete die zweite Flasche (Abfüllnummer: L. 226621819 12/2003), diesmal, vorsichtig geworden, mit dem Esslöffel: die selbe üble Erfahrung. Für Gaumen mit mittlerem Selbstwertgefühl ist das Testsiegeröl eine Beleidigung, für jedes liebevoll zubereitete Gericht eine Bedrohung. Als auch die dritte Flasche Luccese-Extra-vergine (Abfüll-Los: L. 226621800 11/2003) durch ihren unangenehmen Geruch und ihren widerlichen Geschmack auffiel, riss mir der Geduldsfaden: Ich beschloss, das Öl meinerseits testen zu lassen.

Lidl-Extravergine: Laut italienischen Paneltests ein Etikettenschwindel

Obschon ich zu meiner Nase und meinem Gaumen ein altbewährtes Vertrauensverhältnis pflege, schickte ich Muster des Luccese-"Extravergine" nach Mailand an die Matri Oleari, eine Institution mit unangefochtener Autorität auf dem Gebiet des Olivenöls.

Um ganz sicher zu gehen, dass die Resultate juristischen Hieben und Stichen zu trotzen vermögen, schickte ich insgeheim Muster auch an das Panel des Laboratoriums der Handelskammer Florenz. Die identischen Muster wurden somit unabhängig voneinander von zwei Panel-Gremien verkostet.

Panels sind von der EU eingerichtete und finanzierte Prüfinstanzen in speziell zur Verkostung von Olivenöl eingerichteten Räumen durch geprüfte und amtlich anerkannte und qualifizierte Prüfer.

Beide Urteile der Verkostungsgruppen sind verheerend für das Lidl-Öl: Während die toskanischen Tester dem Öl gerade noch knapp ein "vergine corrente" ("gewöhn-

liches natives Olivenöl") attestieren (Fehlermedian: 4,55), gehört das Lieblingsöl der Stiftung Warentest für die Matri Oleari in Mailand zur Kategorie der Lampantöle (Gewöhnliches natives Olivenöl und Lampantöl sind native Olivenöle die so stark fehlerhaft sind, dass sie laut den seit Mai 2002 geltenden Bestimmungen nicht an den Endverbraucher abgegeben werden dürfen, sondern entweder raffiniert oder mit raffiniertem Olivenöl verschnitten und als einfaches "Olivenöl" in den Handel gebracht werden müssen).

Die Befunde der Panels deuten beide auf Etikettenschwindel. Beim von Lidl vertriebenen Luccese-Öl handelt es sich gemäß den Panels nicht um ein Extravergine, ja nicht mal um verkehrsfähige Vergine-Ware, sondern um ein Öl an der Grenze zwischen einem "gewöhnlichen nativen Olivenöl" und einem "Lampantöl". Dieses von Lidl verkaufte Öl wäre demnach nicht ein Fall für das Siegerpodest, sondern für die Raffinerie, denn laut den geltenden Bestimmungen dürfen Öle dieser Kategorien nicht an den Endverbraucher abgegeben werden.

Das darf niemanden erstaunen: Für EUR 2,65/Liter kann man nichts Besseres erwarten. Nur: Das hätten auch die Warentester wissen müssen!

Kaltpressung gemäß Stiftung Warentest

Originalton «Test»: «Natives Öl muss kaltgepresst sein. Kaltgepresst heißt: Ohne zusätzliche Wärmebehandlung, mit der die Ausbeute beim Pressen erhöht werden kann. Rund 80 Grad warm wird das Öl dennoch allein schon durch den Druck.»

Wie bitte? 80°C?? Extravergine??? Ein Extravergine, das bei der Pressung 80 Grad warm wird, ist kaputt, ungenießbar und hat sämtliche Eigenschaften, die ein Extravergine auszeichnen, verloren. Um ein Extravergine um seine geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten zu bringen, reichen bereits viel niedrigere Temperaturen: Schon ab 32°C beginnt die Frucht eines Extravergine in Mitleidenschaft

gezogen zu werden. Ein um wenige Grad zu warm gepresstes Öl schmeckt wässrig und unangenehm. Merke: Nur mit Temperaturen unter 30°C, besser unter 27°C, lässt sich ein geschmacklich und gesundheitlich vollwertiges Extravergine erzeugen.

Mögliche Gründe für die Warentest-Panne

Nun kann natürlich nicht ausgeschlossen werden, dass die Warentester es bei ihrer Probe mit einem Olivenöl zu tun hatten (Ablaufdatum 05/2003, das Abfüll-Los wird nicht bekannt gegeben), das den positiven Verkostungskommentar verdiente ("Deutlich fruchtig mit spürbar intensivem Bitterton und etwas Schärfe"; Note: Gut).

Wurden die Warentester von Lidl vielleicht gelehrt? Ersetzte Lidl das als "gut" bewertete Öl nachträglich durch ein minderwertiges? Oder sollte der Testsieger wahrhaftig dem heute von Lidl angebotenen und von uns untersuchten Olivenöl entsprechen?

Im ersten Falle dürfte man von der "Stiftung" eine Richtigstellung erwarten, in der sie sich offiziell vom heute angebotenen Öl distanziert und erklärt, dass dieses nicht mit dem in der Oktobernummer prämierten Öl übereinstimme.

Im zweiten Fall wäre der Olivenöl-Artikel mit dem Titel "Selten Spitzenklasse" der Stiftung Warentest eine spektakuläre Bruchlandung! Stiftung Warentest hätte demnach mit ungeeigneten Testmethoden eine Ungenießbarkeit zu ihrem Testsieger gekürt und damit fahrlässig riskiert, sich zum Komplizen einer - der begründete Verdacht dafür liegt vor - lukrativen und massiven Verbrauchertäuschung zu machen.

Suspekter Preis: Wo bleiben die Kontrollen?

Das von der Stiftung Warentest zum Testsieger erklärte Lidl-Öl ist typischer

Vertreter jener Extravergine-Öle, die sich allein schon durch ihren Preis verdächtig machen. Es ist nicht nachvollziehbar, wie deutsche Discounter ein Extravergine zum Preis von EUR 2,65/Liter auf den Markt bringen können, ohne entweder mit jeder verkauften Flasche Geld zu verlieren oder gefälschter Ware aufgesessen zu sein.

Die Ölindustrie, die die Discounter versorgt, muss sich auf den Warenbörsen mit dem benötigten Stoff eindecken. Die dort geltenden Preise, die jede Woche und für jede Qualitätskategorie schwanken, sind bekannt. Die Leser können sich anhand der Tabelle (Wurde hier aus Platzgründen weggelassen) über die Glaubwürdigkeit des Luccese-Preises selber eine Meinung bilden.

Dass ein Extravergine für nur EUR 1,99/0,75-Liter-Flasche suspekt ist, ist nicht eine Meinung, sondern zwingender Umstand. Es ist mir deshalb völlig unverständlich, weshalb die "Warentest"-Redaktion sich in solchen Fällen nicht vorsichtiger verhält.

Ebenso ist mir unverständlich, weshalb bei solch unmöglichen Preisen die deutschen Kontrollämter sich nicht rascher regen. Die Gesetze, die das Extravergine definieren, wiesen zwar industriefreundlich weite Maschen auf, aber sie sind absolut konkret genug, um zu verhindern, dass falsch deklariertes Öl wie das Luccese auf den Markt gelangt.

Engagierte Importeure und Fachhändler geben sich enorme Mühe, den Feinschmeckern den Unterschied zwischen einem hochklassigen und einem minderwertigen Olivenöl klarzumachen. Sie veranstalten Verkostungen, reden sich die Seele aus dem Leib, begnügen sich mit (zu) geringen Umsätzen und Margen, müssen sich vor ihrer Kundschaft rechtfertigen, weshalb ihr Extravergine so teuer sei - und alle paar Jahre platzt wieder eine Bombe, die alle Arbeit zunichte macht.

Die Stiftung Warentest leistet mit ihrem Extravergine-Bericht weder den seriösen Ölproduzenten noch den Verbrauchern einen Dienst. Im Gegenteil: Man fördert auf

der einen Seite die Fälschungsgefahr und auf der anderen Seite lässt man zu, dass sich die Verbraucher vom "Extravergine" ein völlig falsches Bild machen.

Machen wir uns nichts vor: Wer ein Olivenöl propagiert, das EUR 1,99 pro Fla-

sche kostet, tut das nicht aus Verbraucherfreundlichkeit, sondern lediglich, um sein auflagesteigerndes Image als Schnäppchen-Guru zu fördern.

Andreas März