

Stimmungsmache gegen Olivenöl

Stiftung Warentest von Andreas März - Merum

[Zurück](#)

Stiftung Warentest wirbelt wieder mal enorm viel Staub auf. Tatsächlich geht man beim jüngsten Öltest (Test 2/2016) auf die Forderung von Merum ein und bezieht neben industriellen Marken- und Discounterölen auch Produzentenöle mit ein. Leider geht der Schuss erst recht nach hinten los...

Andreas März

Der jüngste Olivenöl-Test der Stiftung Warentest ist überaus aufwendig. Neben der sensorischen Qualität wird folgendes untersucht: chemische Qualität, Weichmacher, Pestizide, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Mineralölrückstände (MOSH, MOAH), Styrol, Herkunft, Etikettierung, Verpackung... Am Ende haben alle Faktoren einen Einfluss auf die Rangliste. Nur Öle, bei denen alle Kriterien in Ordnung sind, erhalten die Note „gut“: eines.

Das führt zur Frage: Sollte der Verbraucher Olivenöl grundsätzlich meiden? Oder sollte Stiftung Warentest sich vielleicht Gedanken über die Bewertungskriterien machen? Es ist weder wissenschaftlich korrekt noch wirklich nützlich, wenn die ganze Komplexität der Resultate in ein einheitliches Bewertungsschema gezwängt wird.

Unter anderem wird diesmal auf Mineralölrückstände fokussiert. Gut so, schließlich wollen wir kein Dieselöl im Extra Vergine! Das Problem ist nun, dass gewisse, aus Mineralöl stammende Substanzen einfach überall vorkommen, dass es solche gibt, die giftig, andere die bedenklich und wieder andere, die unbedenklich sind. Letztere werden in der Lebensmittelindustrie, der Landwirtschaft und der Kosmetik seit langer Zeit eingesetzt. Stiftung Warentest wirft jedoch alles in einen Topf, vom kanzerogenen Rückstand bis zum harmlosen Paraffin. Das ist verflixt undifferenziert und bringt Verbraucher, Handel und Produzenten in Schwierigkeiten.

Eine kritische Redaktion darf hohe Ansprüche an eine Produktkategorie stellen, selbstverständlich, aber dann wäre zu erwarten, dass sie auf der ganzen Breite mit derselben Strenge vorgeht. Das Panel - der Leser erfährt nicht, welches - wirft lediglich sieben der 26 getesteten Öle sensorische Fehler und damit Falschdeklaration vor. Das ist nicht streng, sondern sehr tolerant. Grob geschätzt, wären bei Merum von den 26 Mustern vielleicht drei als Extra Vergine durchgegangen.

Unerklärt bleibt, was die Warentester unter „befriedigend“ verstehen. Ein befriedigendes Extra Vergine ist gemäß gesetzlicher Definition immer noch ein hervorragendes Öl. Zudem

ist die Warentest-Formulierung „sensorisch durchschnittlich“ fachlich unangebracht. Extra Vergine hat immer ein qualitativ hochstehendes Öl zu sein, ansonsten ist die Deklaration falsch, ein „sensorisch durchschnittliches“ Öl hingegen kann kein Extra Vergine sein, da der Durchschnitt miserabel ist. Nein, beim Verständnis der Bedeutung von Extra Vergine ist Stiftung Warentest in den letzten Jahren nicht weitergekommen.

Alkylester wurden ebenfalls untersucht. Sämtliche Öle bestehen die chemische Prüfung mit „gut“ oder „befriedigend“. Das würde bedeuten, dass keines der Öle einen Alkylesterwert von mehr als 35 Milligramm pro Kilo (gesetzlicher Höchstwert) aufweist. Bei einigen der getesteten Öle fällt das schwer zu glauben.

Kohlenwasserstoffe: gesunde, unbedenkliche und schädliche

Das Öl frischer Oliven weist einen hohen Gehalt an wertvollen, natürlichen Kohlenwasserstoffen auf. Gut die Hälfte der nicht-fetten Bestandteile von Olivenöl sind Kohlenwasserstoffe (Paraffine, Squalen, Terpene).

Aus Erdöl gewonnenes Paraffin - den MOSH (gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe) zugehörig - wird nicht nur in der Lebensmittelindustrie und der Kosmetik eingesetzt, sondern ist auch als Pflanzenschutzmittel in der Biolandwirtschaft zugelassen. Es kann zudem als Weißöl für das Schmieren von Maschinen oder bei der Herstellung von Blechkanistern verwendet werden.

Paraffine sind Bestandteile von Arzneimitteln, werden zum Schutz von Lebensmitteln oder in Cremes und Lippenstiften sowie in ablösbaren Überzügen für Würstchen und Käse eingesetzt, ebenso wird die Oberfläche gewisser Obstsorten damit behandelt, außerdem finden sie in Kaugummi und Süßwaren Verwendung. Paraffine sind unverdaulich und werden unverändert wieder ausgeschieden. Sie werden als unbedenklich eingestuft.

Eine EFSA-Studie aus dem Jahre 2012 wies MOSH in vielen Lebensmitteln nach. Dabei fanden sich in Speiseölen meist Gehalte im Bereich bis 60 Milligramm pro Kilo, vereinzelt wurden aber auch Gehalte bis 700 Milligramm pro Kilo gefunden. Sämtliche von Warentest untersuchte Öle (26) weisen Spuren von MOSH auf.

Aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) können über Zeitungsdruckfarbe (Recyclingpapier), Schmieröl oder Abgase ins Öl gelangen. Verbindliche Grenzwerte für Lebensmittel wurden für Mineralöl-Kohlenwasserstoffe zwar noch nicht festgelegt, MOAH stehen jedoch im Verdacht, kanzerogen zu sein. Sechs Mustern wird im Test MOAH-Belastung vorgeworfen.

Bauernopfer

Obschon das Thema der Mineralöl-Kohlenwasserstoff-Verunreinigung (Ursachen, gesundheitliche Un-/Bedenklichkeit) wissenschaftlich erst wenig erforscht ist, gibt Warentest eine undifferenzierte Warnung heraus, ohne bei der Bewertung zwischen unbedenklichen und bedenklichen Stoffen zu differenzieren.

Auch ein Öl des sizilianischen Qualitätsproduzenten Agrestis ist dabei. Das Öl wird zwar sensorisch gelobt, aber die chemische Analyse erbringt einen erhöhten MOSH-Wert, das Öl rutscht so vom Siegerpodest auf den hintersten Rang. Auf dem dritten Platz steht nun ein Lidl-Öl für 3,20 Euro.

„Erdöl im Olivenöl“ versteht der Leser, wenn er liest: „sehr hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) belastet“. So schreibt ein Agrestis-Kunde dem Importeur: „...für 40 Euro pro Liter möchte ich ein einwandfreies Olivenöl aus Sizilien genießen und keinen mangelhaften Benzinverschnitt. Dass Sie das schlechteste und teuerste Öl aus dem Test anbieten und wir Trottel Ihnen auf den Leim gegangen sind, werden wir nicht vergessen. Es waren wie immer unsere Freunde aus Italien, diese ewigen Panscher, die diese Nummer wieder hingezaubert haben, grüßen Sie die Leute von Agrestis. Wir haben diesen Dreck heute Abend zum Müll gefahren.“ (Der Name des charmanten Verfassers ist Merum bekannt.)

Agrestis verarbeitet nur eigene Oliven und kauft kein Öl zu, die Rückverfolgbarkeit ist somit gewährleistet. Die Unbedenklichkeit seines 2015er Öls hat Agrestis sowohl in Italien wie Deutschland bereits zertifizieren lassen (Analysezertifikate liegen Merum vor).

Woher aber stammen die erhöhten Werte beim 2014er Öl? Ist gewährleistet, dass die angewandte Analyseverfahren die MOSH sauber von den natürlichen Oliven-Kohlenwasserstoffen und solchen aus anderen biologischen Quellen zu trennen vermag? Ist bei der Olivenernte etwas passiert, in der Ölmühle, bei der Abfüllung? Solange nicht bekannt ist, was wirklich los ist, können die Ursachen auch nicht behoben werden. Dieser Aspekt beunruhigt derzeit auch andere Produzenten. Es braucht so wenig, um den Ruf eines seriösen Unternehmens zu ruinieren.

Falls Stiftung Warentest ein Exempel statuieren wollte, um die Sensibilisierung der Anbieter bezüglich Mineralölrückständen zu erreichen, dann ist ihr das gelungen. Für den unbescholtenen Agrestis ist das Ganze jedoch eine Katastrophe. Bauernopfer nennt man das.

Update vom 10. Februar 2016