Mario Pozzini

Inatschina 20, A-6710 Nenzing

0664 8723 580 **macripo@aon.at**

Wie verkoste ich Olivenöl?

So machen es die Profis:

1. etwa 3 ml Olivenöl ins Glas gießen und Glasdeckel drauflegen. Sonst verflüchtigen sich die Aromen

2. Glas in die warme Handfläche stellen und Olivenöl anwärmen. Dabei das Glas leicht schwenken, so dass auch die Seiten des Glases mit Öl in Berührung kommen. Bei etwa 28 Grad lösen sich die Aromastoffe am besten aus dem Öl.

3. Deckel abnehmen und 2 – 3 Mal intensiv ins Glas hineinriechen: Rieche ich Frucht? Von grünen oder reifen Früchten? In welcher Intensität (leicht – mittel – intensiv)?

4. Einen Schluck Olivenöl nehmen und diesen durch den gesamten Mund (vorne, Seiten, Gaumen, hinten) wandern lassen; ein paar schnelle Luftzüge durch den Mund einatmen, so dass sich das Olivenöl im gesamten Mund ausbreitet und retronasal Aromastoffe erkannt werden können; **Was schmecke ich?**

Beim Olivenöl gibt es nur drei positive Attribute :

fruchtig – bitter – scharf

Welche Frucht rieche und schmecke ich? Z. B. Apfel, Tomate. Welches Gemüse? Z. B. Artischocken, Disteln, Aubergine. Gräser? Wie stark sind die Bitternoten ausgeprägt? Sind sie tanninartig oder

eher adstringierend (wie Zitrone)? Wie ausgeprägt ist die Schärfe (wie Peperoncino im Mund, pfeffrig im Rachen)? Wie fühlt sich das Öl im Mund an? Ist es eher dick- oder dünnflüssig? Ist es angenehm im Mund?

5. dann Olivenöl schlucken: Was passiert im Rachen? Wie ist der Schärfegrad? Wie langanhaltend ist Schärfe? Sich Gesamteindruck

vom Öl machen. Wie ist das Aroma, wie ist die Harmonie zwischen fruchtig – bitter- scharf?

6.Oder einfach nur überlegen: Schmeckt's mir oder schmeckt's mir nicht?

Übrigens funktionieren zuhause natürlich auch andere Gläser. Am besten sind die für Grappa geeignet. Wichtig ist, dass man die Öffnung des Glases mit einer Handfläche abdecken kann, damit die Aromen im Glas bleiben und das Öl von unten mit der anderen Handfläche angewärmt werden kann.

Wenn ihr mehrere Olivenöle auf einmal probiert: Nach vier Olivenölen ist eigentlich Schluss – außer man ist professioneller, geübter Olivenölverkoster. Nach jedem Öl den Mund mit einem kleinen Apfelschnitzen säubern und Wasser nachtrinken. Zwischen den Ölen sollten jeweils ca. 15 Minuten liegen.

Viel Spaß bei der nächsten Olivenölverkostung zuhause. Probiert es doch einmal im Freundeskreis aus.

https://www.dasgoldderbauern.de/Das-Gold/Wie-verkoste-ich-Olivenoel

Michaela Bogners Begeisterung für Olivenöle entwickelte sich, als sie von 1999 bis 2005 in der Nähe von Florenz lebte und die ersten Kontakte zu regionalen Olivenbauern knüpfte. Im Juni 2011 machte sie eine Ausbildung zum offiziell anerkannten Olivenölverkoster an der Industrie- und Handelskammer in Florenz. Sie ist Mitglied der italienischen Verkostervereinigung ANAPOO. Seit der Olivenernte 2011/2012 importiert sie hochwertige Bio-Olivenöle aus Italien, hält Olivenöl-Seminare und organisiert kommentierte Verkostungen.

Olivenöl-Skandal in Italien aufgedeckt

Wie die Bari Today meldet, haben Betrüger in Apulien Olivenöl aus **Syrien**, der **Türkei, Marokko** und **Tunesien** als echtes italienisches Olivenöl gekennzeichnet und als **„extra vergine"** verkauft. Verwickelt sind in den Skandal 12 apulische Ölproduzenten und ein Zertifizierungslabor. Gegen die sechs führenden Köpfe des Etikettenschwindels wird momentan ermittelt.

Verkauft wurde das Öl unter anderem in die USA und Japan, insgesamt wurden tausende Tonnen Öl mit der falschen Aufschrift „Made in Italy" verkauft.

Der jetzige Skandal ist nicht der erste seiner Art in Italien, welches der immerhin zweitgrößte Produzent von Olivenöl innerhalb der EU ist. Erst vor kurzem wurde bekannt, dass **sieben italienische Hersteller von Olivenöl (*)** minderwertiges Öl als „extra vergine" abgefüllt haben.

Experten sehen die schlechte Olivenernte in Europa im vorigen Jahr als Grund für den vermehrten Betrug an. **Alleine 2014 ging in Italien die Produktion um etwa 35 Prozent zurück.**

08. Dezember 2015

http://www.rollingpin.at/news-events/news/olivenoel-skandal-in-italien-aufgedeckt/

(*) : 1- Carapelli gehört zu den **spanischen** multinationalen DEOLEO

2- Bertolli gehört zu den **spanischen** multinationalen DEOLEO

3-Sasso gehört zu den **spanischen** multinationalen DEOLEO

4-Antica Badia

5- Santa Sabina

6-Primadonna

7- Pietro Coricelli

	Produktbezeichnungen	Herstellungsverfahren	Bemerkungen
1	Natives Olivenöl Extra Olio extravergine di oliva	direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren ohne Wärmeeinwirkung (<40 °C) gewonnen	Säuregehalt ≤ 0,8 %, ohne sensorische Fehler, für den Verzehr geeignet.
2	Natives Olivenöl Olio di oliva	direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren ohne Wärmeeinwirkung (<40 °C) gewonnen	Säuregehalt ≤ 2 %, leichte Fehler, für den Verzehr geeignet
3	Lampantöl	Säuregehalt > 2 %, deutlich fehlerhaft dar	Säuregehalt > 2 %, deutlich fehlerhaft darf nicht an Verbraucher abgegeben, sondern muss raffiniert werden
4	Raffiniertes Olivenöl		Säuregehalt ≤ 0,3 %, typische Geschmacks- und Geruchsanteile des Olivenöls fehlen; darf nicht an Verbraucher abgegeben, sondern muss zu "Olivenöl" (Kategorie 5) verarbeitet werden.
5	Olivenöl	Mischungen aus raffiniertem Olivenöl (Kategorie 4) mit nativem Olivenöl der Kategorien 1 oder 2.	Säuregehalt ≤ 1 %, Das Mischungsverhältnis ist nicht vorgeschrieben, so dass der Anteil an nativem Olivenöl 1–99 % betragen kann. Je höher der Anteil an nativem Olivenöl, desto intensiver ist der Geschmack.
6	Rohes Oliventresteröl	Aus dem Trester (fester Rückstand aus Kernen, Schalen und Fruchtfleischresten), der nach der Pressung/Extraktion der Oliven übrig bleibt, wird mit Hilfe von Lösungsmitteln (Hexan) das nach der ersten Pressung noch verbleibende Öl extrahiert.	Das Öl ist zum Verzehr nicht geeignet und darf nicht an Verbraucher abgegeben, sondern muss zu "Raffiniertem Oliventresteröl" (Kategorie 7) verarbeitet werden.
7	Raffiniertes Oliventresteröl	aus rohem Oliventresteröl durch Raffination hergestellt	Säuregehalt ≤ 0,3 %, das Öl ist ohne Geschmack und darf nicht an Verbraucher abgegeben, sondern muss zu "Oliventresteröl " (Kategorie 8) verarbeitet werden.
8	Oliventresteröl	raffiniertes Oliventresteröl (Kategorie 7), das mit nativem Öl (Kategorie 1 oder 2) gemischt wird.	Säuregehalt ≤ 1 %, zum Verzehr geeignet. Das Mischungsverhältnis ist nicht vorgeschrieben, so dass der Anteil an nativem Olivenöl 1–99 % betragen kann.

Aus: Falstaff Magazin 04/13

Text von Jan Brinkmann und Michael Tempel

Mario Pozzini

Inatschina 20-Nenzing

macripo@aon.at

»Wer billiges Olivenöl kauft, sät Elend«

Weltweit werden rund zwei Milliarden Euro -Gewinn mit gepanschtem Olivenöl -gemacht. Die meisten Verbraucher greifen immer noch zu minderwertiger Ware.

Der Kommentar eines Beamten des Europäischen Amts für Betrugsbekämpfung ist inzwischen legendär: »Die Erträge mit gepanschtem Olivenöl sind ähnlich hoch wie beim Kokainhandel. Nur die Risiken sind viel geringer.« Bis zu zwei Milliarden Euro Gewinn werden nach Einschätzung von Experten weltweit mit gepanschtem Olivenöl gemacht. Bis zu einem Drittel des Öls der Spitzenklasse »nativ extra« (in Italien »extra vergine«) verdient seinen Namen nicht.

Etikettenwandel

Weltweit werden pro Jahr rund drei Millionen Tonnen Olivenöl produziert, 95 Prozent davon im Mittelmeerraum – Spanien, Italien und Griechenland sind die Big Player. Der Etikettenschwindel vor allem bei italienischem Olivenöl, das nördlich der Alpen besonders beliebt ist, läuft so ab: Bei einer Produktion von rund 500.000 Tonnen Olivenöl importiert Italien ungefähr ebenso viel vor allem aus Spanien und Tunesien. Ein Liter spanisches Öl kostet etwa 50 Cent, tunesisches nur 25 Cent. Dieses Öl wird in italienische Flaschen mit italienischen Etiketten und italienischen Firmennamen gefüllt und für mindestens sechs bis sieben Euro verkauft. Steht zusätzlich »Bio« auf der Flasche, steigert das den Profit noch zusätzlich.

80 Prozent des aus Italien exportierten -Olivenöls der Spitzenqualität »nativ extra«, so stellte die Zeitung »La Repubblica« fest, sei auf diese Weise gefälscht. Inzwischen gibt es zumindest ein wenig Hoffnung für die Verbraucher: Seit Mitte -Januar 2013 ist in Italien ein Gesetz in Kraft, demzufolge dort abgefüllte Öle ihre Herkunft deutlich auf der Vorderseite des Etiketts zeigen müssen. Zudem wurden die -chemischen Grenzwerte verschärft und verstärkt Kontrollen durchgeführt, eine Reihe von als »extra vergine« getarnten Panschölen flog bereits auf.

»Situation ist dramatisch«

Der Österreicher Heinrich Zehetner, ausgewiesener Olivenölexperte und seit 2002 für das Projekt »Olio Secondo Veronelli« (reinsortige Jahrgangs-Olivenöle aus handgelesenen, entkernten Oliven) in Deutschland und Österreich zuständig, glaubt jedoch nicht an eine

große Veränderung: »Die Situation bei gepanschtem Olivenöl ist nach wie vor dramatisch, die Extremabfüller werden die neue Regelung einfach ignorieren.«

Woran man gutes Olivenöl erkennt

Auf die Etiketten ist nur bedingt Verlass. »Zwar gibt es in Italien Gütesiegel wie IGP oder DOP, die besagen, wo die Oliven geerntet und verarbeitet wurden – aber eine Qualitätsgarantie ist das ebenso wenig wie das »Bio«-Siegel, das lediglich einen giftfreien Anbau garantiert«, sagt Andreas März, Olivenölproduzent in der Toskana und Heraus-geber der Zeitschrift »Merum«, die sich mit Wein und Olivenöl aus Italien beschäftigt. -Seiner Meinung nach gibt es nur eine Möglichkeit, hochwertiges Olivenöl zu erkennen. »Preis und Etikett sind irrelevant«, sagt der gebürtige Schweizer. »Beim Olivenöl ist es wie beim Wein, man muss sehr viel verkosten, bis man Qualität erkennt.« Größtes Manko sind die nordeuropäischen Geschmacksgewohnheiten. »Olivenöl ist nördlich der Alpen ein exotisches Produkt. Man muss lernen, wie es schmeckt. Gutes Olivenöl ist bitter und scharf, so wie die frischen Oliven, aus denen es gemacht wird. Es gibt Noten von frischem Gras, von Artischocken, Karotten, Kräutern. Für Qualität beim Olivenöl steht alles, was pflanzlich ist und frisch.«

Umkehrschluss: Alles, was nach Heu, Stroh, welkem Gras, Essig, Käse, Wein oder reifem Obst riecht und schmeckt, ist schlecht. Auch Anklänge von Schwarzen Johannisbeeren, die normalerweise positiv besetzt sind, gelten eindeutig als Fehltöne. Genau solche Öle stehen oft in den Regalen der Supermärkte, hergestellt aus der Picual-Olive, der am meisten verwendeten Sorte. Wenn die vergoren wird, entwickelt sie Cassis-Töne. »Zu bitter darf das Öl aber auch nicht sein, sonst überdeckt es die Frucht«, sagt März. »Wichtig ist die Schärfe. **Manchmal treibt einem das Öl, wenn man es runtergeschluckt hat, die Tränen in die Augen, und man muss husten. Diese späte Schärfe ist typisch für gutes Olivenöl.«**

Wie verlässlich sind Analysen?

Rüdiger Weißhaar, Chemiker beim Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, untersucht jährlich 150 bis 180 Flaschen Olivenöl »nativ extra«. Er erhält sie von den Lebensmittelüberwachern der Landkreise, die sowohl beim Großhandel und den Discountern als auch auf den Wochenmärkten Stichproben nehmen. Gemäß den von der EU vorgeschriebenen Untersuchungen erfolgt zuerst die Prüfung auf Geruch und Geschmack. Die Untersuchungen sind außerordentlich zeitaufwendig, aber der Laborleiter betont, dass »keine Flasche länger als sechs Wochen bei uns ist«. Immerhin gut ein Viertel aller Öle wird bemängelt. Allerdings oft nur, weil die von der EU vorgeschriebenen Informationen auf der Flasche fehlen. »Das überfordert offensichtlich vor allem kleine Betriebe.« Nur etwa ein Prozent der beanstandeten Proben wird zu dem einzigen offiziell anerkannten Panel nach Oberschleißheim in Bayern geschickt. Mit anderen Institutionen zusammenzuarbeiten verbietet dem Stuttgarter Labor das Gesetz.

Grenzen der Analyse

Christian Gertz, der ehemalige Leiter des Chemischen Untersuchungsamtes Hagen, hat zwei alternative Analyseverfahren entwickelt. »Die offiziellen Methoden sind weniger leis-tungsfähig und aussagekräftig. Unsere Verfahren dauern 20 Sekunden. Sie analysieren Alter, Qualität und die Behandlung des Öls.« Die Analysen der EU dauern mehrere Wochen. »Beide Verfahren sind international normiert«, so Gertz, »sie werden aber von der EU und dem Internationalen Olivenölrat bekämpft. Die Olivenöl produzierenden Länder lehnen jede Änderung ab. Fälscher können jedoch ohne Weiteres die bestehenden Grenzwerte einhalten, indem sie mangelhafte Öle chemisch oder physikalisch manipulieren. Ein Chemiker, der sich ausschließlich an die zurzeit vorgesehenen Analysekriterien hält, kann einem manipulierten Billigöl keinerlei Fälschung vorwerfen. Die gesetzlich vorgeschriebenen Maßnahmen dienen heute immer mehr dazu, Manipulationen und Verfälschungen zu legalisieren. Verbraucherschutz lebt aber von der Kontrolle.«

Qualität hat ihren Preis

Pino Nicotra bewirtschaftet rund 12.000 Olivenbäume in der Bergregion der Monti Iblei im Südosten Siziliens. Auf Basis eines Olivenhains mit 100 Bäumen hat er folgende Berechnung angestellt: Feldarbeiten innerhalb von zwei Jahren (Pflügen, Beschneiden der Bäume, Reparieren und Säubern der Steinmauern): 2.767 Euro. »Im Durchschnitt trägt bei uns ein Olivenbaum der Sorte Tonda Iblea etwa 70 Kilo Oliven, macht bei 100 Bäumen 7000 Kilo, also betragen die Kosten für die Feldarbeit für ein Kilo Oliven 39 Cent. Weitere Kosten pro Kilo: Ernte 30 Cent, Ölmühle 14 Cent, Transport acht Cent – Gesamtkosten pro Kilo Oliven also 91 Cent. »Die Tonda-Iblea-Olive ergibt im Erntezeitraum Ende September bis Mitte Dezember einen Ertrag von zehn Liter Öl pro 100 Kilo Oliven. Man braucht also zehn Kilo Oliven für einen Liter Öl. Die Produktionskosten für einen Liter unseres Öls betragen damit 9,10 Euro.« Nicht eingerechnet sind die Kosten für das Abfüllen in Flaschen und Kanister, das Etikettieren und Lagern. Hinzu kommen noch 32 Prozent Steuern. »Der Preis unseres Bio-Olivenöls«, so Nicotra, variiert zwischen zwölf und 20 Euro pro Liter, je nach Ertragsjahr und Verpackungsart.«

Neue Technik in den Ölmühlen

Sagt Andreas März: traditionelle Mahl- und Pressmethoden mit großen Mühlsteinen sind längst passé Moderne Ölmühlen arbeiten inzwischen auch mit vertikalen Knetwerken und Zentrifugen. Hinweise auf dem Etikett wie »erste Kaltextraktion« bedeuten, dass mit modernen Zentrifugiersystemen bei maximal 27 Grad Celsius gearbeitet wurde. Wichtig: Unmittelbar nachdem das Öl aus dem Dekanter gelaufen ist, muss es gefiltert werden. Ungefiltertes »trübes« Olivenöl ist minderwertig, auch wenn manche Etiketten dies als »naturbelassen« oder Ähnliches benennen. Und: »Als Olivenöl noch mit herkömmlichen Ölpressen gewonnen wurde, gab es noch eine zweite Pressung«, so Zehetner, »aus dieser Zeit stammen die Begriffe, die heute, da es nur noch eine einzige kalte Extraktion gibt, nicht mehr zutreffen.« Hinweise auf dem Etikett wie »kalt gepresst« oder »erste Pressung« sind also zumindest ver-wirrend.

Ist billiges Discounteröl immer schlecht?

»Ja«, sagt Andreas März. Er habe 31 Olivenöle in Supermärkten gekauft, verkostet und analysiert. »Nur eines davon war ›extra vergine‹«. Gut, das ist schon ein paar Jahre her. Was für März aber viel schlimmer ist: »Wo diese Billigöle herkommen, werden sie unter den Herstellungskosten verkauft. Die jüngere Generation sieht keine Chance mehr, mit Olivenöl etwas zu verdienen, und wandert ab. **Wer Billigöl kauft, sät Elend.**«

Der Kommentar eines Beamten des Europäischen Amts für Betrugsbekämpfung ist inzwischen legendär: »Die Erträge mit gepanschtem Olivenöl sind ähnlich hoch wie beim Kokainhandel. Nur die Risiken sind viel geringer.« Bis zu zwei Milliarden Euro Gewinn werden nach Einschätzung von Experten weltweit mit gepanschtem Olivenöl gemacht. Bis zu einem Drittel des Öls der Spitzenklasse »nativ extra« (in Italien »extra vergine«) verdient seinen Namen nicht.

»Kein Qualitätsbewusstsein in Griechenland«

Vom dritten Big Player Griechenland hält Zehetner wenig. »Dort gibt es kein Qualitätsbewusstsein«, sagt er. »Die besten Öle machen Ausländer, die Geld in die Hand genommen haben und Qualität produzieren.

« Wie dem auch sei: Mittel- bis langfristig müssen sich die kleinen Produzenten mit der wohl steigenden Qualität der großen Hersteller auseinandersetzen. Da hilft laut Andreas März nur eines: Jeden Cent Ertrag in neue Technologie stecken. Ein möglicher Weg der Kleinproduzenten liegt in der Herstellung sortenreiner Olivenöle, wie etwa Tonda Iblea aus Sizilien, Carolea aus Kalabrien, Nera di Oliena aus Sardinien oder Frantoio aus der Toskana. Hier ist ebenfalls eine ähnliche Entwicklung wie beim Wein zu beobachten – der nächste Schritt ist daher absehbar: Hat man die Produktion reinsortigen Olivenöls im Griff, wird man sich an den unterschiedlichen Cuvées versuchen. Hier liegt die Chance von kleinen Produzenten oder Kooperativen. »Ich glaube ohnehin, dass die Cuvées besser sind«, sagt Andreas März, »reinsortige Öle sind eine Mode, das ist nicht schlecht, aber man darf das auch nicht überbewerten.«

Info: 1) http://olivenoel.ingds.de

2)www.merum.info

3)www.dasgoldderbauern.de

4)www.oliosecondoveronelli.at 5)www.marco-oreggia.com