

Studie ergab: Olivenöle sind oft falsch deklariert

Vor dem Kauf degustieren

Olivenöl ist ein sehr gesundes Lebensmittel und in der Küche unverzichtbar. 1,8 Liter werden in der Schweiz pro Kopf und Jahr konsumiert. Das Angebot im Detailhandel ist gross und die Preisspanne reicht von vier bis 120 Franken pro Liter.

So gut wie alle im Schweizer Handel befindlichen Olivenöle sind mit «extra vergine» oder «nativ extra» beschriftet, der höchsten Qualitätskategorie, welche die EU und die Schweiz für Olivenöl vorgeben. Die International Olive Foundation (IOF) mit Sitz in Luzern hat jüngst eine Studie durchgeführt mit dem Ziel, die Qualität von gehandeltem Olivenöl in der Schweiz zu steigern.

Viele Olivenöle falsch deklariert

Dazu wurden sämtliche bei den wichtigsten Schweizer Detailhändlern erhältlichen Olivenöle der Kategorie «extra vergine» analysiert. Insgesamt 183 Produkte wurden getestet. Die Studie hat ergeben, dass nicht alles «drin» ist, was auf dem Etikett steht, dass ein Grossteil der Olivenöl-Produkte der höchsten Güteklasse falsch deklariert ist.

Grund für uns, bei Giuseppe Carrabs nachzufragen, der selbst zusammen mit Caruso Pasquale hochwertiges Olivenöl in Italien produziert und in die Schweiz importiert:

Herr Carrabs, warum wird Olivenöl oftmals fälschlicherweise als «Extravergine» (1. Güteklasse) deklariert, obwohl die korrekte Bezeichnung nur «Vergine» (2. Güteklasse) wäre?

Ganz einfach: Es verkauft sich besser! Ich habe schon lange vor der Studie vermutet, dass die angebotenen Olivenöle 1. Güteklasse zu Tiefstpreisen von 8.- bis 15 Franken pro Liter unmöglich «extra vergine» sein können. Hochwertiges Olivenöl hat seinen Preis. Bedenkt man, dass wir für 12-14 Liter Olivenöl 100 Kilo Oliven benötigen, liegt es auf der Hand, dass der Preis viel höher sein muss. Ganz zu Schweigen von den Abfüll-, Flaschen-, Transport- und Zollkosten.



Auf was sollten Verbraucher beim Kauf von Olivenöl besonders achten, wenn die Auswahl so gross ist?

Ich bin der Meinung, dass man in den Warenhäusern eine zu grosse Auswahl anbietet und die Kun-

den damit nur noch mehr verunsichert. Viel besser wäre ein kleineres gut ausgesuchtes Angebot mit der Möglichkeit diese Olivenöle auch degustieren zu können. Da dies für Grosshändler wahrscheinlich finanziell nicht rentabel ist, ist dies nicht möglich. Deshalb gibt es uns Fachhändler. Bei «Buonsapore» kann jeder das Olivenöl degustieren und erkennt selber die Qualität.

Aber erkennt man es tatsächlich im Geschmack? Was macht ein Qualitätsolivenöl aus?

Die Qualität beginnt bereits bei der Ernte. Wichtig ist, dass noch grüne, gesunde Oliven gepflückt werden und die Pressung innert kurzer Zeit erfolgt. Nur so entsteht ein hochwertiges Öl. Und dieses erkennt man dann auch tatsächlich im Geschmack. Das Olivenöl ist leicht bitter und etwas kratzig im Abgang und in der Nase riecht es nach frisch geschnittenem Gras

Manchmal wird behauptet, Olivenöl könne man nicht zum Kochen verwenden. Was sagen Sie dazu?

Leider steht dies noch in den alten Kochbüchern, weil damals nur industriell hergestelltes Billigolivenöl im Angebot gab.

Hochwertiges Olivenöl kann bis zu 190° erhitzt werden, ohne dass die wertvollen Antioxidanten verloren gehen. Dies aufgrund des hohen Anteils an Polyphenolen. Bei raffiniertem Olivenöl sind keine Polyphenole mehr enthalten. Je hochwertiger das Olivenöl also ist, desto höher die Anzahl an Polyphenolen im Öl und umso hitzebeständiger ist das Öl beim Kochen. Wir frittieren zum Beispiel mit unserem Olivenöl «Oro d'Irpinia» Paprikastreifen oder anderes Gemüse in einer Gusseisenpfanne und machen dazu «Gschwiltti» und das Olivenöl schmeckt immer noch hervorragend.

Ihr Rat an die Verbraucher um sicher zu sein, Qualität gekauft zu haben?

Ich würde nie eine Flasche Olivenöl kaufen ohne diese vorher degustiert zu haben. Bei der Verkostung von einem Discount-Öl und einem hochwertigem Öl sollte der geschmackliche Unterschied jeden umhauen...

Vielen Dank für das Gespräch.

GRATIS!

Bei Abgabe des Coupon's bis zum 4.7.2020 erhalten Sie 1x100ml Olivenöl «Oro d'Irpinia».



Öffnungszeiten:

MO bis DO 9.00–12.30 Uhr
FR 8.00–12.30 und 14.00–18.30 Uhr
SA 9.00–12.30 Uhr

**Zur Person:
Giuseppe Carrabs**

Giuseppe Carrabs führt seit 2005 sein eigenes Italienisches Spezialitäten Geschäft «Buonsapore» an der Churerstrasse 99 in Buchs-Räfis. 2007 gewann er die Goldmedaille beim «Olive Oil Award» in Zürich für sein Produkt «Oro d'Irpinia». Jederzeit können alle Olivenöle im Geschäft vor dem Kauf degustiert werden.