

Stiftung Warentest prämiert Lidl-Öl

Merum prüft nach: Etikettenschwindel!

«Test» von «Stiftung Warentest», Berlin, zum Extravergine Luccese von Lidl: «Deutlich fruchtig mit spürbar intensivem Bitterton und etwas Schärfe», Klassifizierung: Gutes Extravergine.

Panel des Laboratoriums der Handelskammer Florenz zum Extravergine Luccese von Lidl: «Geruch von avvinato¹», Klassifizierung: gewöhnliches natives Olivenöl³.

Mastri Oleari, Mailand, zum Extravergine Luccese von Lidl: «Starker und persistenter Fehlgeruch von avvinato mit Noten von riscaldo²», Klassifizierung: Lampantöl³.

Von **Andreas März**

In der Oktoberausgabe der Zeitschrift «Test» der Stiftung Warentest wurden nebst Spielekonsolen, Digitalkameras, Energiesparlampen und Gartenschere auch Körperfettabsauger und Extravergine-Olivenöle untersucht. Falls der Testsieger der Gartenschere nach wenigen Tagen rosten und die Feder klemmen sollte, ist mir das einerlei; auch wenn die Test-beste Digitalkamera sich als einäugiger Reinfall 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 po-

tenten 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 Stiftungwarentester! Nieder – so dachte ich gleichzeitig mit Tausenden Lidl-Öl kaufenden Warentest-Lesern –, nie-

¹ «avvinato» bedeutet wein- oder essigartig: Bezeichnung für das typische Flavour von an Wein oder Essig erinnerndem Olivenöl, das vor allem durch die anormal starke Bildung von Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol verursacht wird.

² «riscaldo» bedeutet brandig oder erhitzt: Bezeichnung für das typische Flavour von Olivenöl, das durch übermässige und/oder zu lange Erwärmung bei der Gewinnung verursacht wird, insbesondere durch unsachgemässe warme Behandlung bei der Herstellung der Paste.

³ Gewöhnliches natives Olivenöl und Lampantöl sind native Olivenöle, die so stark fehlerhaft sind, dass sie laut den seit Mai 2002 geltenden Bestimmungen (EU-Verordnung 02/796) 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.

Oktober 2002

3,60 Euro
ab 2,10

www.test.de Nr. 10

Test: Beratung
Fettabsaugen S. 24

Kameras S. 55

en S. 77

vider S. 32

S. 42

S. 67

Mittlerer Preis in Euro ca. / Inhalt in Liter	2,00 / 0,75	5,00
Preis pro Liter in Euro ca. ¹⁾	2,65	10,00
test-QUALITÄTSURTEIL	GUT (2,2)	GU
SENSORISCHE QUALITÄT	65% gut (2,2)	gut (1)
Prüfung auf Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl gemäß geltender Olivenöl-Verordnung	Deutlich fruchtig mit spürbar intensiverem Bitterton und etwas Schärfe.	Eher fruchtig harmonisch
CHEMISCHE QUALITÄT	15% befried. (3,0)	befried.
SCHADSTOFFGEHALT	5% sehr gut (0,7)	befried.
ZWECKMÄSSIGKEIT VERPACKUNG	5% sehr gut (1,2)	sehr g
DEKLARATION	10% gut (2,3)	gut (2,1)

EXTRA
VIRGIN
OLIVE OIL

750 ml

BOTTLED IN
PRAGUE, LUCCA-ITALY

TEST 32 OLIVENÖLE NATIV EXTRA

Etikettenschwindel S. 18

der 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 ent-

sorgt 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-Extravergine (Abfüll-Los: L. 226621800 11/2003) durch ihren unangenehmen Geruch und ihren widerlichen Ge-

schmack 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-»Extravergini-

«Etikettenschwindel», so titelte Stiftung Warentest in ihrer Oktoberausgabe. Allerdings bezog die Redaktion dieses Urteil nicht auf ihren Testsieger. Das war wohl ein Fehler, wie sich nun herausstellt.

Merum prüft nach: Etikettenschwindel!

ne» nach Mailand an die Matri Oleari, eine Institution mit unangefochtenen Autorität auf dem Gebiet des Olivenöls.

Um ganz sicher zu gehen, dass die Resultate juristischen Hieben und Sti-

chen 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.

Beide Urteile der Verkostungsgruppen sind verheerend für das Lidl-Öl: Während die toskanischen Tester dem Öl gerade noch knapp ein «vergine corrente» («gewöhnliches natives Olivenöl») attestieren (Fehlermedian: 4,55), gehört das Lieblingsöl der Stiftung Warentest für die Matri Oleari in Mailand zur Kategorie der Lampantöle.

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!

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 geleiimt? 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?

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.

Preise Olivenöle von Anfang März 2002

(Anfang März 2002: Vermuteter Zeitpunkt, zu dem die von der Stiftung Warentest verkostete Partie vom toskanischen Abfüller eingekauft worden war; die letzten Quotationen von Anfang November (neue Produktion) liegen ungefähr gleich hoch (Andalusien 0,4% Säure), bessere Qualitäten bis 12 Prozent tiefer (Griechenland, apulische Provenienzen.)

Italienische Herkunft (Extravergine)	Originalquotationen in EUR/Kilo (Preismittel)	Umgerechnet in EUR/Liter (Preismittel)
Imperia	6,87	6,25
Perugia	6,59	5,99
Sabina	5,94	5,40
Pescara	3,10	2,82
Foggia	2,95	2,68
Bari	2,79	2,54
Andria	2,81	2,55
Trapani	3,10	2,82
Nichtitalienische Herkunft (Extravergine)		
Ohne MWST; lose ab Produzent, resp. Anknftshafen Italien		
Griechenland	2,82	2,56
Andalusien/Spanien (Säurewert 0,4%)	2,09	1,90
Andalusien/Spanien (Säurewert 0,8%)	2,02	1,83
Toledo/Spanien	2,20	2,00
Borgas/Spanien	3,18	2,89
Andere Olivenöle		
gewöhnliches natives Olivenöl	1,86	1,69
Lampantöl	1,57	1,43
Raffiniertes Olivenöl	2,06	1,87
Preis Lidl-Öl «Extravergine Luccese»	EUR/0,75-Flasche	EUR/Liter
Inkl. Transport, Verluste durch Filtern, Abfüllung in Italien, Flasche, Etikette, Kartons, Transport nach Deutschland, Einkäufermarge, MWST, Vermarktungskosten, Gewinn Lidl Herkunft unbestimmt	1,99	2,65

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 Ungeiessbarkeit 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-Ölivenöl 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 (siehe «Preise Olivenöle von Anfang März 2002») über die Glaubwürdigkeit des Luccese-Preises selber eine Meinung bilden.

Dass ein Extravergine für EUR 1,99/0,75-Liter-Flasche suspekt ist, ist nicht eine Meinung, sondern zwingen-

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

Mehr über das Luccese-Öl von Lidl auf der Homepage des Abfüllers (Oleificio Rocchi, Via delle Piagge 1535, S. Alessio, Lucca): www.rocchi.it/gdo.htm

Mehr Extravergine verkauft als produziert

Der Markt verlangt nach Olivenölen der Güteklasse Extravergine. Olivenöle der Kategorie Vergine lassen sich nur schlecht verkaufen. Das Problem ist jedoch, dass nur sehr wenig wirkliches Extravergine erzeugt wird. Extravergine – im wahren Sinne der Bezeichnung – ist rar! Der grösste Teil der Produktion sind Lampantöle und schlechte Vergine-Qualitäten («gewöhnliches natives Olivenöl»). Beides Öle, die so unangenehm schmecken, dass sie erst raffiniert oder mit raffiniertem Öl verdünnt werden müssen, bevor sie auf den Markt gelangen dürfen.

Wenn der Handel heute gleichwohl fast ausschliesslich Vergine-Ölivenöl der Extra-Kategorie anbietet, dann ist dies nur möglich:

1. Weil das entsprechende Gesetz (siehe Merum 6/2001) vor zehn Jahren so entschärft wurde, dass seither auch minderwertige Öle als Extravergine abgefüllt werden dürfen.
2. Weil die wirkungsvollsten Untersuchungsmethoden zum Nachweis der Fälschung von Extravergine¹ oft nicht offiziell anerkannt sind und daher als Beweis vor Gericht kein Gewicht haben.

¹Verschnitt von minderwertigen Vergine- oder Lampantölen mit raffiniertem Olivenöl, Verschnitt von Vergineöl mit Haselnussöl, Desodorisierung von minderwertigem Öl, Wiederveresterung von minderwertigem Öl.

Chemie-Latein statt korrekte Information

Selbst falls die Warentest-Redaktion den Olivenöl-Test in bester Absicht hat durchführen lassen und von Lidl im Nachhinein ausgetrickst wurde, indem der Discounter die Produktequalität nach dem Test verschlechterte, verwundert einen bei den komplizierten analytischen Abklärungen der Redaktion (¹Peroxidzahl, Anisidinzahl, ²Toxozahl, Tryglyzeride, di- und oligomere Triglyzeride, UV-Absorption und anderes), wieso sie sich bei den Details so akribisch gibt und dafür in anderen Belangen (keine Wiederholung des Paneltestes nach Erscheinen der Zeitschrift, Nichtveröffentlichung der Identität der Tester) und den grundsätzlichen Informationen (siehe Box «Kaltpressung gemäss Stiftung Warentest») derart unzuverlässig arbeitet.