

# Stiftung Warentest hat wieder zugeschlagen

Die Stiftung Warentest hat dem Olivenöl wieder mal einen Test gewidmet. Liest man die Pressereaktionen auf den Öl-Test, dann ist man versucht anzunehmen, dass sich die Test-Redakteure endlich mal kritisch mit dem Olivenöl-Angebot auseinandergesetzt haben. Leider ist dem nicht so, denn qualifizierte Kritik setzt Kompetenz und Gründlichkeit voraus. Merum wirft dem vielbeachteten Konsumentenmagazin jedoch Mangel an Kompetenz und Oberflächlichkeit vor.

**„Test“-Titel: „Jedes dritte Öl fällt durch: fehlerhaft im Geschmack, wärmebehandelt oder belastet mit Weichmachern.“ Weiter steht im Text: „Neun Öle im Test waren ‘mangelhaft’ und haben in der Klasse ‘nativ extra’ nichts zu suchen.“**

Bei zwei der bemängelten neun Öle handelt es sich gar nicht um Extra Vergine, sondern um Gewürzöle, die in diesem Test ebenfalls nichts zu suchen haben. Verbleiben somit sieben mangelhafte von 23 geprüften Extra Vergine.

Umkehrschluss: 16 der 23 in Deutschland meistverkauften Extra Vergine sind laut Warentest in Ordnung („gut“, „befriedigend“ oder „ausreichend“). Die Aussage des „Test“-Berichtes ist in Wirklichkeit nicht: „Jedes dritte Öl fällt durch“, sondern 70 der getesteten Extra Vergine sind in Ordnung! Damit gaukelt die Stiftung ihren Lesern eine fast heile Billig-Öl-Welt vor und gießt ungezwungen Öl ins Feuer der grassierenden Geizheilheit.

**„Wie die Anbieter das Kunststück vollbringen, Olivenöl so günstig anzubieten, bleibt ihr Geheimnis. Für uns zählt die geprüfte Qualität.“**

Dieser Schlusssatz des „Test“-Berichtes ist schiere Heuchelei! Geheimnis? Weshalb finden sich kritische Konsumentenschützer mit Geheimnissen ab? Warum machen sie sich nicht auf, es im Interesse ihrer Leser zu lüften? Interessiert die Warentester nicht, zu welchem Hungerlohn Olivenpflücker arbeiten müssen, damit ein Öl in Deutschland für EUR 3,50 oder 5,60 der Liter verkauft werden kann? Möchten sie nicht wissen, wie unappetitlich Oliven aussehen und riechen, aus denen Billigöle gepresst werden? Und was bedeutet „geprüfte Qualität“,

wenn die Warentest-Geschmacksprüfer so unkritisch sind, dass sie lediglich vier der 23 geprüften Discount-Öle sensorische Fehler attestieren?

**Mangel an Transparenz: Wer verkostet für Warentest?**

Leider erfährt der Leser nicht, wer hinter den jüngsten, den industriellen Abfüllern und Großanbietern wohlwollenden Warentest-Verkostungen steht. Nirgends wird erklärt, warum die sensorischen Tester in der Anonymität verbleiben, die Labor-Analytiker hingegen namentlich genannt werden. Die Geheimniskrämerie bleibt unverständlich.

**„Schmutziges Gold“ lautet der Titel, und im Text liest man: „Kein Öl war frei von Schadstoffen.“**

Kein Öl ohne Schadstoffe? Und sowas soll gesund sein?

Im Bericht wird eine ganze Reihe schädlicher Substanzen aufgezählt, darunter krebserregende. Zwar wird eingeflochten, dass die Pestizidrückstände im unkritischen Bereich lägen und dass der krebserregende Stoff Benzpyren den gesetzlichen Grenzwert bei allen Ölen deutlich unterschreite, aber der Schlag sitzt trotzdem: Alles Olivenöl ist verseucht!

Trotzdem erteilt „Test“ aber nur einem einzigen Öl beim Testkriterium „Schadstofffreiheit“ ein „Mangelhaft“!

Es ist unseriös, dem Olivenöl auf Grund einer einzigen beanstandenden Probe (Gut & Gerne, Olivenöl aus Kalamata, Griechenland Nativ extra Bio) in großen Lettern vorzuwerfen, es sei chemisch verseucht. Wollte man dieser Grundaussage des Berichtes ein Funda-

ment geben, dann wäre mehr als ein einziges „Mangelhaft“ nötig gewesen!

**Die Warentester schaffen Verwirrung: Betrug ist nicht Fälschung.**

Die Warentester bringen drei Dinge konsequent durcheinander: Betrug (Fälschung, Fälschung (ungesetzliche Behandlung und Verschnitte) und Fatalität (Verunreinigung mit Weichmachern). Alle drei Phänomene sind zu verurteilen, es wäre aber wichtig gewesen, sie – wie folgt – auseinanderzuhalten.

Warentest ließ die Muster im Labor testen. Untersucht wurden der Schadstoffgehalt, der chemische Qualitätszustand, und der Gehalt an Stoffen, die auf eine verbotene Behandlung schließen lassen. Auch ein Verkoster-Panel wurde bemüht. Dieses vermag festzustellen, ob ein Öl frei von sensorischen Fehler ist und die Bezeichnung Extra Vergine zu Recht trägt.

Fünf „Mangelhaft“ wegen Fälschung: Im Labor konnte bei fünf der 23 getesteten Ölen eine verbotene Wärmebehandlung nachgewiesen werden.

Ein „Mangelhaft“ wegen (mutmaßlich) unabsichtlicher Verunreinigung mit chemischen Weichmachern.

Ein einziges „Mangelhaft“ für Betrug (Fälschung): Nur ein Öl wurde allein auf Grund des Panel-Urteils disqualifiziert.

Sechs Olivenölen wirft die Stiftung vor, auf Grund von Fälschung und fataler Verunreinigung nicht verkehrsfähig zu sein. Unter den verbleibenden 17 Kandidaten haben die mit dem sensorischen Test beauftragten Verkoster lediglich bei einem etwas auszusetzen, 16 Extra Vergine sind gemäß den Warentestern von

der sensorischen Qualität her nicht „mangelhaft“.

**Unkritische Verkoster**

Es ist sehr bedauerlich, dass die Stiftung Warentest sich immer wieder auf Panels verläßt, die offensichtlich keine Ahnung haben, wie echtes Extra Vergine schmeckt. Nur so ist zu erklären, dass sie diese Massenöle, die in der Mehrheit im Tankschiff von Spanien, Tunesien und Griechenland nach Italien gefrachtet und dort abgefüllt werden, derart unkritisch bewerten. Die Warentester weigern sich, zum Vergleich auch echte Extra Vergine (gemäß EU-Verordnung 796/2002) von anerkannten Qualitätsproduzenten aus Italien, Spanien oder Griechenland herbeizuziehen.

**„9 von 26 Ölen fehlerhaft“: Nur???**

Die „Test“-Autoren empören sich, dass neun von 26 Ölen fehlerhaft seien. Die Frage ist: Ist diese Naivität echt oder gespielt? Wissen die Warentester wirklich nicht, dass die Situation in Wirklichkeit noch viel schlimmer ist? Ist ihnen wirklich nicht klar, dass von den getesteten Ölen nur zwei oder drei eine seriöse sensorische Kontrolle bestanden hätten?

**Oberflächliche Autoren**

„Test“ erteilte drei Olivenölen, die sie einer falschen Herkunftsangabe bezichtigt, die Note „Ausreichend“. Falsche Herkunftsangabe ist aber Betrug, und ein Öl mit betrügerischer Kennzeichnung verdient kein „Ausreichend“, sondern gehört mit einem „Mangelhaft“ denunziert.

Wärmebehandlung wird im Text als „Qualitätsverstoß“ bezeichnet. Selbstverständlich handelt es sich nicht um einen Qualitätsverstoß, sondern um veritable Fälschung.

„Für fast jedes zweite Öl gab es in puncto Geruch und Geschmack nur ein

‘Ausreichend’. Diese Öle nehmen so gerade noch die Hürde ‘nativ extra’, sind aber kein Genuss.“ Dieser im Original zitierte Satz aus dem neuen „Test“-Bericht ist der Schlüssel zum Olivenöl-Credo der Warentester. Sie ignorieren, dass Öle, die „keinen Genuss“ bieten, auf dem Weg zur Verderbnis sind. Halbverdorben Olivenöle gehören aber laut Gesetz in die Kategorie „Vergine“, wenn nicht gar in die Raffinerie! Extra Vergine ist die vom Gesetz definierte Spitzenklasse der Olivenöle. Ein Extra Vergine, das diese Bezeichnung zu Recht trägt, ist ein Genuss... Immer!

**Die Discounter danken!**

Am 1. September 2005 stand in „Bild“ über einem kurzen Bericht zur Entdeckung des Wirkstoffes Oleocanthal: „Olivenöl kann Leben verlängern.“ Und darunter: „Diese Öle sind gut und soooo gesund“: Luccese (EUR 2,59/750 ml), Füllhorn (EUR 4,99/500 ml), Mazola (EUR 4,10/500 ml), Naturata (EUR 5,55/500 ml), Spinnrad (EUR 9,45/500 ml). „Diese fünf Olivenöle bekamen von der Stiftung Warentest das Qualitätsurteil ‘gut’. Und sie sind gut für Ihre Gesundheit.“ Ende Zitat.

*(Kleine Anmerkung zum „soooo gesund“: In den runteroxidierten industriellen Ölen ist außer der Ölsäure nicht mehr viel Gesundes vorhanden, da die Antioxidantien größtenteils verbraucht sind.)*

Auch der jüngste Warentest-Bericht wird von Bild prominent und verkaufswirksam zitiert: „Das sind die besten Olivenöle“. Dann die Auflistung: Vom Fass, Gaea, Edeka, Rewe, Lidl, Neuco, Aldi Süd, Rapunzel, Netto, Bertolli.

Ist den Autoren von Warentest eigentlich klar, dass es den Produzenten, die Olivenöl aufwendig aus Oliven erzeugen (und nicht aus Offenware für zwei bis drei Euro pro Liter), in ganz Eu-

ropa dreckig geht? Dass sie ihr Extra Vergine oft nur mit großer Mühe und meist unter den Produktionskosten verkaufen? Wissen die Warentester nicht, dass sie dafür mitverantwortlich sind, indem sie regelmäßig und systematisch Industrieöle promovieren und diesen willig die Extra Vergine-Absolution erteilen?

**Scheinheilige Warentester**

„Viele Kunden vertrauen dem Etikett und erwarten höchste Qualität. Sie sind aber selten bereit, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen. Die günstigsten Öle im Test kosten 3,45 Euro pro Liter. Lässt sich dafür überhaupt ein hochwertiges Öl herstellen?“

Falls die Autoren die Antwort wirklich nicht selber kennen, weshalb stellen sie die Frage dem Leser und nicht Fachleuten? Die Zweifel der „Test“-Autoren sind scheinheilig! Im Februar 2003 schrieb Birgit Rehlender (Stiftung Warentest): „Ausschlaggebend für die Zweifel an der Qualität war für Merum der niedrige Preis. Ein günstiger Preis ist für die Stiftung Warentest jedoch noch kein Grund, die Qualität abzuwerten.“ Damals gab die Redakteurin klar zu verstehen, dass tiefe Preise für sie kein Grund für Zweifel seien.

Stiftung Warentest fügt mit ihren Veröffentlichungen dem echten Extra Vergine und seinen Produzenten mehr Schaden zu, als Frost und Trockenheit dies je tun könnten. Trotz ihrem Image als kritische Verbraucherschützer gehören die Warentester zu den wichtigsten Promotoren von falschem Extra Vergine in Deutschland. Ohne ihre Testberichte würden die Geschäfte manch deutschen Discounters weit weniger geölt laufen... aber dafür das Qualitätsniveau des in Deutschland konsumierten Olivenöls möglicherweise gesamthaft steigen.

Andreas März



Die Olivenöl-Story im „Test“-Magazin 10/2005.