

Linz  22.7°C Heute sonnig und sehr warm

SO | 14.06 | 13:06



### Olivenöl - das "grüne Gold"

Schon der Gedanke an Olivenöl vermittelt vielen Urlaubsstimmung. Mittlerweile ist es aber schwierig, wirklich gutes Olivenöl zu bekommen. Die enorme Nachfrage auf der ganzen Welt, hat leider dazu geführt, dass immer mehr gepanscht wird.



Ein fixer Bestandteil der Mittelmeerküche "Olivenöl" - das klingt doch schon nach Sonne, Wärme und gut leben. Und mit der Mittelmeerküche hat das Olivenöl auch einen fixen Platz in unseren Haushaltsregalen.

**Allheilmittel und Schönheitselixier**  
Bis vor kurzem galt es praktisch noch als Allheilmittel und Schönheitselixier, jetzt häufen sich die Berichte, dass das Wundermittel sogar schädlich sein kann.

Olivenbauer bei der Arbeit

GANZ ÖSTERREICH

ÖÖ NEWS

TREFFPUNKT

FREIZEIT

GESUNDHEIT

► MAHLZEIT

BILDER AUS ÖÖ

LINZ09

KULTUR

SPORT-ERGEBNISSE

ORF ÖÖ

AUDIO & VIDEO

KONTAKT

KALENDER

AKTIONEN & GEWINNEN



**Olivenblüte**

#### **Gutes und schlechtes Öl**

Die Gegenbewegung sind Bücher und Journale, die den Konsumenten auf gutes und schlechtes Olivenöl aufmerksam machen. Ein solches Journal ist das "Merum".

#### **108 Seiten über das "grüne Gold"**

In Ihrem Dossier Olivenöl haben die Autoren um Chefredakteur Andreas März auf 108 Seiten alles Wissenswerte über das "grüne Gold" zusammengetragen.

#### **Kriterien helfen dem Laien weiter**

Dass alle Artikel persönlich gefärbt sind, daraus macht das Magazin gar keinen Hehl, schließlich geht es ja um Schmecken und Riechen – aber es gibt schon Kriterien, die dem Laien weiterhelfen.

#### **Begriffserklärungen**

**Was heißt Extra Vergine Olivenöl?**

**(Olio d'Oliva Extra Vergine)**

Wenn die Oliven im optimalen Reifestadium direkt vom Baum gepflückt, unverletzt nach wenigen Stunden in einer modernen Ölmühle verarbeitet wird. Außerdem wird "Extra Vergine" wird nie heiß und nie zweimal

gepresst, die Bezeichnung "erste Kaltpressung" ist überflüssig.

Was heißt Verginge Olivenöl?

(Olio d'Oliva Vergine) ?

Wenn die Oliven möglicherweise nicht ganz frisch, einwandfrei oder nicht mit einer modernen Ölmühle verarbeitet werden

Zeichen von Qualität

Ein Zeichen von Qualität ist das "Kratzen im Hals", so Merum. Das Kratzen im Hals ist sogar ein wichtiges Qualitätsmerkmal von Extra Vergine, das sogar vom Gesetz verlangt wird.

"Bio", die Angabe "da agricoltura biologica" ist eine echte Information, da sie zertifiziert sein muss. Auf dem Etikett müssen neben der Biodeklaration auch die zertifizierende Organisation und die Nummer der Druckbewilligung für das Etikett angegeben werden.

Öle mit kleinen Fehlern

"Merum" deckt etwa auch eine falsche Tradition auf: Die Unart, Olivenöl ungefiltert abzufüllen und das noch als besonders natürlich zu verkaufen. Öle mit kleinen Fehlern haben durchaus ihren Nutzen.

"Extra Vergine": Noch kein Hinweis auf Qualität

Sie sind genauso wertvoll für die Gesundheit, aber auch für Leute mit kleinerem Budget erschwinglich. "Extra Vergine" ist zum Beispiel auch noch lange kein Hinweis auf Qualität, es müssen nur bestimmte Mindestwerte eingehalten werden. Nur jedes zehnte Öl dürfte laut Merum den Zusatz "extra Vergine" haben.

So ein Olivenöl ist frisch in Nase und Gaumen und eher dünnflüssig.

**Neues Gesetz seit 18. Jänner**  
In Italien hat man auf die Verwirrungen reagiert. Seit 18. Jänner gilt für Olivenöl, das in Italien angeboten wird ein neues Gesetz: auf den Etiketten muss angegeben sein, aus welchen Ländern bzw von welcher Ölmühle die Oliven kommen.

Bis sich dieses Gesetz auch bei uns durchsetzt, muss man sich auf die eigene Erfahrung verlassen, und da können die Tipps aus dem Dossier Olivenöl, das beim Verlag Merumpress erschienen ist vielleicht helfen.

Noch mehr Informationen rund ums Olivenöl können Sie in "Merum" nachlesen, einer Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien.

 [Merum](#)