



# Gepanschtes Gold

**Nahrungsmittel** Italienisches Olivenöl wird knapp – schlecht für Verbraucher, gut für Betrüger. Und für Leute, die den Spielraum der Gesetze ausloten.

Olivenernte in Ligurien

**D**er Winter lau, der Sommer nass, Hagel im September: Marco und Massimo Verniani beklagen „die schlechteste Ernte aller Zeiten“. 9000 Liter feinstes Olivenöl produzieren sie auf ihrem Hof in Tatti, in der südlichen Toskana, handgeerntet und kaltgepresst natürlich. Normalerweise. Dieses Jahr sind es nicht einmal 200 Liter geworden.

„Das bisschen Öl“ brauchen ihre großen Familien selbst. „Zu verkaufen haben wir nichts!“

„Zum ersten Mal seit 1874“, sagt Pietro Clarici aus dem umbrischen Foligno, habe sein Betrieb kein Öl in den riesigen Tanks. Die Ernte der 25 000 Bäume bringt sonst mehr als 200 000 Liter biologisches Öl der höchsten Güteklasse „Olio Extra Vergine di Oliva“, was dem deutschen Begriff „Natives Olivenöl Extra“ entspricht. In diesem Jahr sei „die Menge lächerlich gering, die Qualität mies“, sagt der Landwirt. „Wir machen gar kein Öl.“

Er werde versuchen, andernorts in Italien ordentliche Ware zu besorgen, schrieb er vor ein paar Tagen seinen Stammkunden, um sie nicht ganz auf dem Trockenen sitzen zu lassen. Aber so leicht wird das nicht. Denn gutes Öl ist derzeit überall in Italien knapp.

Schuld ist nicht nur das extrem nasse Wetter, sondern auch ein kleines Insekt, die Olivenfruchtfliege (*Bactrocera oleae*). Der Schädling mag es warm und feucht. Er legt seine Eier in die Olive, die daraus schlüpfenden Larven fressen sich dann durch das Fruchtfleisch. Normalerweise reicht die Zeit für zwei, maximal drei

Fliegengenerationen, von denen im heißen Sommer die meisten Mitglieder absterben.

Weil der heiße Sommer ausfiel, brachten es die winzigen Olivenfresser auf fünf und in manchen Gebieten noch mehr Generationen. Und was diese Larven nicht fraßen, zerschmetterten später ausgiebige Hagelschauer.

Um mindestens ein Drittel ist die italienische Olivenernte eingebrochen. Die klassischen Regionen für Spitzenöle traf es noch heftiger. In Umbrien etwa liegt der Ernteausfall bei mindestens 45 Prozent, in der Toskana sogar bei durchschnittlich 70 Prozent. In manchen Gegenden, und vor allem im biologischen Anbau, gibt es so gut wie gar nichts zu ernten.

Ein Desaster für die Betroffenen – mit lukrativen Aussichten für Betrüger. Und für Leute, die Gesetze großzügig zum eigenen Vorteil auslegen. Denn das Geschäft mit dem „grünen Gold“, wie die Italiener sagen, bietet schon regelkonform viel Spielraum, die Verbraucher reinzulegen.

Wo, zum Beispiel, schlicht „Olivenöl“ auf dem Etikett steht, soll eine Mischung aus naturbelassenem und raffiniertem Öl in der Flasche sein. Naturbelassen freilich ist davon kaum mehr als ein Prozent. Das reicht nach dem Gesetz. Der Rest ist „raffiniert“, aus einer Brühe, die mit chemisch-physikalischer Raffinesse aus angefaulten oder fermentierten, oft vom Boden aufgesammelten Oliven stammt.

Ähnlich locker geht es durch alle Qualitätsstufen. Selbst beim Spitzenöl „Nativ Extra“ sind Beimischungen billigerer Sorten erlaubt.

Und „IGP“, die geschützte geografische Angabe (deutsch g. g. A.) für italienisches Öl aus renommierten Regionen, klingt zwar gut, besagt aber nur, dass wenigstens ein Arbeitsschritt in dieser Region stattfand, etwa das Pressen. Wo die Oliven herkommen, ist völlig egal.

Aber das lässt sich ohnehin kaum nachprüfen – zumal in Italien, dem Drehkreuz des internationalen Ölhandels. Und der wird nicht von kleinen Produzenten, sondern von großen Konzernen und der Mafia kontrolliert.

Italien ist nach Spanien der zweitgrößte Produzent (464 000 Tonnen) und zugleich der größte Importeur (481 000 Tonnen) von Olivenöl weltweit. Beim Hin und Her von Schiffen und Tanklastern werden gewaltige Importmengen aus Griechenland, Spanien oder Tunesien zu großen Teilen italienisiert und dann gern wieder exportiert. Oder sie verschwinden in den strategischen Lagern der Ölmultis, bis zum richtigen Moment. Wie jetzt.

Bereits in normalen Zeiten sorgt die Einbürgerung von Fremddöl für hohe Gewinne – in Zeiten wie diesen garantiert sie Wahnsinnsprofite. Mitte Oktober kostete italienisches „Extra Vergine“-Öl auf den nationalen Rohstoffmärkten etwa vier Euro pro Kilo. Jetzt liegt der Preis bei sieben bis neun Euro. Und er wird wohl weiter nach oben gehen. Damit hat sich der Wert der Lagerbestände binnen weniger Wochen schon mal verdoppelt.

Aber auch der Neueinkauf im Ausland lohnt weiterhin. Denn Öl dieser Qualität aus Spanien oder Griechenland ist für ein Drittel der italienischen Preise zu haben. Tunesien liefert noch billiger. Man muss es nur auf Flaschen mit dem richtigen Etikett ziehen.

„Noch mehr kannst du mit Beimischungen verdienen“, sagt Olivenbauer Verniani, „in denen kein Tropfen von einer Olive stammt.“ Davon muss es viele geben.

Die italienische Ernte mitsamt dem Import reicht selbst in normalen Jahren nicht aus, um auch nur die heimische Olivenölnachfrage (etwa eine Million Tonnen) zu decken. Geschweige denn, über die Hälfte davon auch noch zu exportieren. Des Rätsels Lösung liefern Soja-, Raps- und andere Pflanzenöle, die mit Karotin oder Chlorophyll eingefärbt und mit halbwegs echtem Olivenöl verschnitten werden. Die Menge dieser Designer-Öle wird in diesem Jahr wohl noch einmal enorm wachsen.

Und dann gibt es ja auch noch hydrierte oder teilhydrierte Pflanzenöle, etwa aus Brasilien, die unter großer Hitze chemisch umgewandelt werden. Sie sind lange haltbar und spottbillig, wenn auch manchmal gesundheitlich nicht ganz unbedenklich.

Bis zu 20 Prozent davon darf einfaches italienisches Olivenöl enthalten – und das ganz legal.

Hans-Jürgen Schlamp

## Olivenöl: weltweite Hauptexporteure und Herkunft deutscher Importe

