

30 Jahre Kulturrückstand

Liebe Leser, können Sie sich noch daran erinnern, wie wir trotz garantiertem Sodbrennen Chianti getrunken haben, und Barolo, obschon der Böckser uns die Nase betäubte? Das war vor dreißig Jahren. Wir verspürten verschwommenes Fernweh nach Süden und waren bereit zu leiden, für ein bisschen italienische Stimmung.

Nun, beim Olivenöl sind wir heute genau dort, wo wir beim Wein vor 30 Jahren waren. Nicht nur die Verbraucher, auch die Produzenten, die Kontrolleure, sogar das Gesetz ist zurückgeblieben.

Wie früher beim Wein, sind heute Fälschungen und Etikettenschwindel beim Olivenöl an der Tagesordnung. So wenig wie Valpolicella früher aus den Hügeln von Verona kam und Barolo aus der Langa, so wenig stammt Olivenöl mit italienischem Namen heute aus Italien und so wenig ist Extra Vergine wirklich Extra Vergine.

Wie der Wein, so war auch Olivenöl früher ein Nahrungsmittel. Je mehr man davon zu erzeugen vermochte, desto besser. Mittlerweile ist Wein zu einem mit Sorgfalt erzeugten Genussmittel geworden, das sich einem breiten, kritischen Markt zu stellen hat. Olivenöl hingegen bahnt sich zielstrebig den Weg vom Nahrungsmittel zum Lebensmittel. Immer deutlicher zeigt die Forschung, dass qualitativ hochwertige Öle auch gesundheitlich hochwertig sind. Olivenöl scheint genau die Substanz zu sein, nach der unser zivilisationsgestresster Körper verlangt.

Nicht aller Wein war schlecht in den 70er-Jahren. Schon damals gab es Produzenten, die begeisternde Weine erzeugten. Ebensowenig sind heute alle Olivenöle schlecht. ... höchstens 95 Prozent. Immer mehr Öle sind korrekt, einige sind gut und manche sogar exzellent. Ich will Sie nicht erschrecken, lieber Leser, ich möchte Ihnen aber auch keinen Bären aufbinden. Gute, authentische Olivenöle sind heute genau so rar wie es guter, authentischer Wein vor 30 Jahren war!

Qualität und Authentizität sind Phänomene, die nur im Umfeld einer für sie fruchtbaren Kultur entstehen können. Kultur erfasst alle Beteiligten, Verbraucher, Produzenten, Journalisten, Gesetzgeber. Noch leben wir im Bezug auf Öl in einem barbarischen Zeitalter: Große, multinationale Ge-



Andreas März, Chefredakteur

sellschaften füllen mit unerlaubten Methoden korrigierte, minderwertige Öle ab und bezeichnen sie als Extra Vergine. Verbraucher halten deutliche Noten von Verderbnis für typische Olivenaromen. Konsumentenmagazine wie Stiftung Warentest oder Öko-Test zeichnen Olivenöle als „sehr gut“ aus, die mit einem Qualitätsprodukt ebensowenig zu tun haben wie der damalige Billig-Lambrusco aus der Zweiliterflasche mit einem dieser herrlichen Sorbara von heute. Und die Produzenten lassen die geernteten Oliven erst tagelang vor sich hingären bevor sie sie zur Ölmüh-

le bringen, wo das Zerstörungswerk dann durch rückständige Technologie vollendet wird.

Kultur tut Not! An ihrer Förderung arbeiten Avantgardisten an allen Fronten: Verbraucher, die kostbare Ferientage opfern, um im Urlaubsland gute Öle aufzuspüren. Händler, die sich den Mund fuselig reden beim Versuch, der misstrauischen Kundschaft zu erklären, weshalb ein Qualitätsöl vier Mal mehr kostet als ein Discount-Ölivenöl. Verkoster und Analytiker, die bei ihren Beurteilungen ihre Unabhängigkeit bewahren, obschon sie sich dadurch die Feindschaft der Ölkonzerne zuziehen. Journalisten, die – wie kürzlich im Feinschmecker, Stern, ZDF oder Slow Food-Magazin – den Mut haben, berühmten Ölmarken Panscherei nachzuweisen. Und Olivenbauern, die unter erheblichen finanziellen Opfern Qualitätsöle erzeugen, obschon sie dafür keinen angemessenen Preis erwarten können. (In der beiliegenden Merum Selezione stellen wir 102 dieser Qualitätsöle vor.)

Auch wir von Merum versuchen nach Kräften, an der Verbreitung und der Vertiefung der Olivenöl-Kultur mitzuwirken. In diesem „Dossier Olivenöl“ haben wir Wissen zusammengetragen, das all jenen als Basis dienen soll, die sich beruflich oder aus Liebhaberei in das Thema vertiefen möchten. Die vorliegende Arbeit darf allerdings nicht als abgeschlossenes Werk verstanden werden, sondern will vielmehr eine Bestandsaufnahme, ein Zwischenbericht sein. Wie das auch beim Wein der Fall war, werden noch viele Artikel, Bücher und wissenschaftliche Arbeiten zu schreiben sein. Dank diesen, so wage ich zu hoffen, müssen wir vielleicht nicht nochmal 30 Jahre warten, bis auf einem Öl-Etikett auch wirklich das steht, was in der Flasche drin ist.