

Wir fordern:

# Ein gutes Gesetz für gutes Olivenöl!

*Es muss etwas geschehen! Die derzeitige Marktregelung für Olivenöl ist für die Verbraucher unbefriedigend und für die Olivenbauern fatal. Es ist skandalös, dass es auf die Verbraucher-Frage: „Woran erkenne ich ein gutes Olivenöl?“ keine offizielle Antwort gibt. Soll der schädlichen Verwirrung ein Ende bereitet werden, dann müssten neun von zehn Flaschen vom „Extra Vergine“-Regal verschwinden. Ihre Anbieter sollten ihre Ware zu*

*einfachem Nativem Olivenöl umetikettieren oder in die Raffinerie bringen. Wenn das bis heute nicht geschah, dann ist nur die lückenhafte Gesetzgebung daran schuld. Die Vermarktungsvorschriften für Olivenöl benötigen dringend eine Anpassung. In einem gemeinsamen Olivenöl-Manifest stellen die Redaktionen von Der Feinschmecker und Merum sieben konkrete Forderungen an den Gesetzgeber.*

Von **Andreas März**

**O**livenöl sei gesund, heißt es. Allerdings müsse der Verbraucher darauf achten, ein Öl der höchsten Qualitätskategorie Nativ Extra zu wählen. Nur dieses verfüge über die gelobten gesundheitlichen Merkmale. So belehren uns die Gesundheitsexperten.

Diese Gesundheitsbotschaft löste in den letzten Jahren eine rasch steigende Nachfrage nach Nativem Olivenöl Extra aus. Davon haben vor allem die Großverteiler Vorteile, vermögen sie diese Topkategorie doch bereits für wenige Euro anzubieten. Die Paletten der „Extra Vergine“-Flaschen mit italienischen Markennamen beim Discounter leeren sich in Windeseile.

Seit Jahren sind im Markt kaum mehr Olivenöle anderer Kategorien als Nativ Extra anzutreffen. Selbst der Uneingeweihte fühlt sich zur Frage gedrängt, ob es denn kein zweitklassiges Öl mehr gebe? Und wenn: Wo fließt es hin? Wer konsumiert das stinkende Öl, das aus Bergen verrottender Oliven, die man überall in Spanien und Süditalien im Winter sieht, gewonnen wird? Dieses sogenannte Lampantöl ist derart schlecht, dass der Gesetzgeber vorschreibt, es müsse erst in der Raffinerie

gesäubert werden, bevor es dem menschlichen Verzehr zugeführt werden dürfe. So gereinigtes Öl darf dann allerdings nicht mehr als Nativ Extra etikettiert werden, sondern heißt schlicht „Olivenöl“. Nur: Wo bleibt dieses Öl?

## **Fälschung: Lampantöle im Labor zu Nativ Extra**

Der weitaus größte Teil des weltweit erzeugten Öls ist von minderwertiger Qualität. Es ist weit entfernt davon, die heute geltenden gesetzlichen Anforderungen für Nativ Extra zu erfüllen. Wenn nun aber der größte Teil des vermarkteten Olivenöls gleichwohl Nativ Extra ist, dann geht die Rechnung nicht auf: Wie ist möglich, dass in der Praxis nur noch Natives Olivenöl Extra auf unsere Tische gelangt, wenn das Hauptprodukt des Olivensektors Lampantöl ist?

Für die wundersame Wandlung von Lampantöl zu Nativ Extra gibt es zwei Ursachen: ein Kontrollsystem, das nicht zu verhindern vermag, dass minderwertiges Olivenöl als Nativ Extra verkauft wird, und die illegale „Verbesserung“ von Lampantölen zu „Nativ Extra“.

Die systematische Fälschung, die zwar immer vermutet wurde, aber nie

nachzuweisen war, lässt sich heute aufdecken. Möglich wurde der Nachweis solcher Machenschaften durch die Arbeit von Dr. Christian Gertz vom Chemischen Untersuchungsamt Hagen. Es gelang ihm, ein Verfahren zu entwickeln, mit dem die Erhitzung von Ölen chemisch nachgewiesen werden kann. (Um eine Erhitzung des Öls kommen die Fälscher nicht herum, wenn sie unangenehme Aromen und Zerfallsprodukte aus einem schlechten Olivenöl entfernen wollen.)

## **Betrug: Schlechte Öle als Nativ Extra deklariert**

Es braucht kein Chemielabor, um ein schlechtes Olivenöl zu erkennen; Nase und Gaumen sind sensibler als Analysenapparate. So trägt denn auch der Gesetzgeber dieser Tatsache Rechnung und führte als Methode für die Qualitätsprüfung die Verkostergruppe (auch „Panel“ genannt) ein. Ein gutes Panel erreicht den geringsten Fehlton, die kleinste Oxidation. Gute Verkoster vermögen genau zu sagen, wo in der Produktionskette etwas falsch gelaufen ist, ob die Oliven nicht schnell genug verarbeitet wurden, ob sie von der Oli-

# Das Olivenöl-Manifest von Merum und Der Feinschmecker

Unser Manifest richten wir an die Europäische Kommission in Brüssel und an den Internationalen Olivenöl-Rat in Madrid (IOOC). Wir rufen diese – für die europäische Gesetzgebung entscheidenden – Behörden auf, die bestehenden Kontrollregelungen beim Olivenöl zu verschärfen. Die Verbraucher in Europa haben ein Recht darauf, so gut wie irgend möglich vor Betrug geschützt zu werden. Wir fordern:

## 1. Ehrlichkeit bei der Angabe

Wir können nicht hinnehmen, dass vor allem Lebensmittelindustrie und Großabfüller Waren in großem Stil unter falschem Namen anbieten. Olivenöl, das sensorisch nicht der einwandfreien Qualität von „extra nativem Olivenöl“ entspricht, muss als „Olivenöl nativ“ bezeichnet und als solches verkauft werden.

Die freiwillige Herabstufung zu „Olivenöl nativ“ wäre ein nachdrückliches Zeichen von Stärke und Fairness seitens der Anbieter und würde von den Verbrauchern positiv aufgenommen. Olivenöl hingegen, das zwecks Fehlerbeseitigung thermisch behandelt wurde, muss im Handel ausdrücklich als einfaches „Olivenöl“ deklariert werden.

## 2. Transparenz bezüglich der Herkunft

Die Bezeichnung „Olivenöl extra nativ“ bleibt der Spitzenklasse der Olivenöle vorbehalten. Der Verbraucher darf also erwarten, dass auf dem Etikett die Herkunft der Oliven (Land) angegeben wird. Weitere freiwillige Angaben der Hersteller, etwa zur Größe des Olivenhains oder zu den verwendeten Olivensorten, begrüßen wir.

## 3. Sensorik-Panels

Es müssen besonders in den Konsumentenländern wie Deutschland mehr offiziell anerkannte Verkostungsgruppen (Panels) gebildet werden, die in der Lage sind, Olivenöle kompetent zu beurteilen. Ihre Mitglieder sollten so geschult werden, dass sie sensorische Fehler eines Öls den Vorschriften gemäß feststellen und

quantifizieren können. Der Olivenölmarkt ist ein globaler Markt, darum müssen die Anforderungen an die einzelnen Qualitätskategorien europaweit einander angeglichen werden. Es darf nicht – wie bisher – geschehen, dass dasselbe Öl etwa in Spanien als „extra nativ“ durchgeht und in Deutschland als „nativ“ klassifiziert wird. Die europäischen Behörden sollten die offiziellen nationalen Panels regelmäßig mit europaweiten Ringtests (identische Proben, zentrale Auswertung der Resultate) auf ihre Eignung prüfen.

## 4. Jahrgangsangabe wie beim Wein

„Olivenöl extra nativ“ ist ein verderbliches Produkt. Nur wenige Hersteller geben jedoch den Erntejahrgang auf dem Etikett an. Die genaue Angabe (etwa „Winter 2005/6“) auf „Extra nativ“-Flaschen muss obligatorisch werden.

## 5. Angabe des Abfülldatums

Heute muss auf jeder Ölflosche eine Mindesthaltbarkeit („MHD“) angegeben werden. Diese ist allerdings nicht überall gleich lang, weil sie im Prinzip dem Gutdünken des Abfüllers überlassen ist. Viel nützlicher und klarer wäre – neben der Jahrgangsangabe – auch die Angabe des Abfülldatums.

## 6. Angabe der Polyphenole

Ein wichtiger Indikator für die Qualität eines Olivenöls sind die Polyphenole, Pflanzenstoffe von großer ernährungsphysiologischer Bedeutung. Die Polyphenole in Milligramm pro Liter müssen – stets mit der angewandten Bestimmungsmethode und

dem Analysedatum – auf dem Etikett angegeben werden. Auch mögliche Mindestwerte für „Olivenöl extra nativ“ sind zu erwägen; dies muss jedoch noch umfassend mit Wissenschaftlern international diskutiert werden.

## 7. Neue Analyseverfahren

Die geltenden EU-Gesetze sehen eine lange Liste von Kriterien vor, die dem Chemiker helfen sollen, die Echtheit und korrekte Bezeichnung eines Olivenöls festzustellen – von der Summe der transisomeren Fettsäuren bis hin zum Säuregehalt und der Peroxidzahl. Fälscher können jedoch ohne weiteres die bestehenden Grenzwerte einhalten, indem sie mangelhafte Öle chemisch oder physikalisch manipulieren.

Ein Chemiker, der sich ausschließlich an die zurzeit vorgesehenen Analyseverfahren hält, kann einem manipulierten Billigöl keinerlei Fälschung vorwerfen. Wir fordern den Gesetzgeber auf, die Vorschriften den aktuellen Gegebenheiten anzupassen. So empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft, zum Nachweis verbotener Wärmebehandlung die Bestimmung der Pyropheophytine (Chlorophyll-Abbauprodukte) und der 1,2- und 1,3-Diglyceride als offizielle Kontrollmethode einzuführen. Mit der Nachweisbarkeit einer thermischen Behandlung soll erreicht werden, dass deodorisierte und raffinierte – oder mit solchen Ölen verschnittene – Olivenöle nicht mehr als „extra nativ“ auf den Markt gebracht werden können. Auch wenn die EU sie noch nicht offiziell anerkennt, sollten die neuen Analyseverfahren bereits angewandt werden.

venfliege befallen waren, ob der Brei in der Ölmühle mit Luft in Berührung kam, zu warm verarbeitet oder das Öl schlecht gelagert wurde.

Offizielle, vom Staat anerkannte Panels sind befugt, ein Öl zu beurteilen und rechtsverbindlich der entsprechenden Kategorie zuzuordnen: Lampant (nicht verkehrsfähig), Nativ (italienisch: Vergine) oder Nativ Extra (Extra Vergine). Im Prüfbericht des Panels wird vermerkt, ob ein Öl korrekt bezeichnet ist oder nicht. Dieses Gutachten zwingt theoretisch einen Anbieter, sein falsch etikettiertes Öl zurückzunehmen. Eine Begebenheit, die allerdings kaum je vorkommt. Allein aufgrund von Etiketten-

schwindel musste in der vergangenen Zeit kein Anbieter sein Regal räumen. So was geht als Kavaliersdelikt durch. Erst im Falle von drohender Gesundheitsgefährdung greifen die Behörden durch.

Gute Panels sind so rar wie gute Olivenöle. Nur die Unfähigkeit der Panels macht es möglich, dass neun von zehn so bezeichneter Nativ Extra in Wirklichkeit keine sind. Das EU-Reglement schreibt vor, dass die offiziellen Panels regelmäßige, vom nationalen Landwirtschaftsministerium festgelegte Fähigkeitsprüfungen bestehen müssen, um ihre Funktion erfüllen zu können. Danach sind zum Beispiel schon mal alle italie-

nischen Panels delegitimiert, da dort ein staatliches Kontrollprogramm der Panels nie in die Wege geleitet wurde.

Neben den offiziellen gibt es die selbsternannten Panels. Manche berufen sich auf Anerkennung durch den International Olive Oil Council, andere sind sich selbst gut genug. Tatsache ist, dass ihre Meinung die von Privatpersonen ist und kein offizielles Gewicht hat. Leider ist auch Kompetenz der Panels nicht gewährleistet: Man denke nur an die von der Stiftung Warentest publizierten Panel-Resultate oder den Olive Oil Award der Schweizer Hochschule Wädenswil.

Leider sind nicht nur verbreitete Markenöle, sondern auch ein großer Teil

# Ein gutes Gesetz für gutes Olivenöl!

der Olivenöle von Olivenproduzenten nicht in Ordnung. Noch werden bei der Ernte und bei der Pressung zu viele Fehler gemacht. Zu viele Olivenöle leiden unter Fermentationsaromen, die von Heu- über Kakao-, Wein- bis Essig- und Fußschweißnoten gehen können. Die Bildung dieser Fehleraromen kann bereits in der Olive beginnen, das meiste Unheil geschieht jedoch in den paar Minuten, in denen der Olivenbrei unter Wärmezuführung für die Pressung vorbereitet wird. Die Ursache liegt bei der hohen enzymatischen Reaktivität des Olivenbreis. Stark reduzieren lassen sich solche enzymatischen Fermentationen und oxidative Degenerationserscheinungen nur, wenn die Oliven wenige Stunden nach der Ernte verarbeitet werden und dies in Olivenmühlen, wo der Brei bei kühlen Temperaturen – nicht über 20 °C – sowie ohne Sauerstoffkontakt verarbeitet wird.

Am heftigsten wird die Qualität des Öls jedoch von veralteten Pressmethoden beeinträchtigt. Traditionelle Ölmühlen, die mit Mühlsteinen und Pressmatten arbeiten, sind kaum je in der Lage, ein Olivenöl ohne sensorische und analytische Mängel zu erzeugen. Oft ist zu beobachten, dass solche Olivenöle im Frühjahr noch wohlschmeckend sind, aber mit den Sommertemperaturen zunehmend ranzige Noten aufweisen.

Jedes Jahr sind bei den Ölen der selbstvermarktenden Olivenproduzenten und Ölmühlen große Fortschritte zu erkennen, die Öle werden zunehmend reintoniger. Aber es ist nicht zu leugnen, dass die Qualitätskultur beim Olivenöl zwei, drei Jahrzehnte hinter der des Weins hinterherhinkt. Die Schuld dafür liegt nicht allein bei den Produzenten, sondern auch bei der Situation, der ihre Produkte auf dem Markt ausgesetzt sind. Solange sogenanntes „Extra Vergine“ von industriellen Abfüllern für wenige Euro die Flasche angeboten werden kann, vermögen nur wenige Produzenten für ihr Öl einen Preis zu fordern, der

ihnen erlaubt, in qualitätsfördernde Technologien zu investieren.

## Die Leidtragenden: Verbraucher und Olivenbauern

Die Zustände im Olivenölangebot, wo Gefälschtes, Falschbezeichnetes und Echtes gleichberechtigt nebeneinander stehen, stellen für den Verbraucher keine Bedrohung für Leib und Leben dar. Höchstens für die Seele: Man gaukelt ihm vor, für wenig Geld echten kulinarischen und gesundheitlichen Wert zu erwerben und speist ihn mit einer öligen Flüssigkeit, oft am Rande der genießbarkeit, ab. Für die Olivenbauern haben die anarchischen Zustände im Olivenölmarkt hingegen verheerende Auswirkungen. Rund 80 Prozent des italienischen Olivenölmarktes sind in der Hand der großen Abfüller, keine 20 Prozent des Öls werden von der Produktion vermarktet. Zieht man von diesem Anteil die großen Ölmühlen ab, verbleiben den selbstvermarktenden Olivenproduzenten kaum fünf Prozent Marktanteil.

Damit wird deutlich, mit welchen Sachzwängen es die Gesetzgeber zu tun haben. Der Einfluss der großen Konzerne, die zehntausendtonnenweise Olivenöl aufkaufen und vermarkten, ist ungleich größer als jener einzelner Stimmen, denen der Schutz des Verbrauchers sowie der mediterranen Landwirtschaft und Landschaften am Herzen liegt.

Arbeitsaufwendige Olivenhaine in Hügellagen fallen zunehmend der Verödung anheim. Die Preise für Olivenöl sind aufgrund der unlauteren Konkurrenz so niedrig, dass sie für die nachrückenden Generationen keinen Anreiz darstellen, das Handwerk der Eltern fortzuführen. Vergleicht man die Produktionskosten eines nackten Liters Öl für den Olivenbauern (zwischen 10 und 15 Euro/Liter) mit den Rohstoff-Preisen der großen Ölvermarkter (zwei bis drei

Euro/Liter), wird klar, weshalb in den Hügeln Italiens und Südfrankreichs jedes Jahr mehr ungepflegte Olivenhaine anzutreffen sind.

Die Geschädigten sind wir alle. Zuerst werden wir als Verbraucher ge-  
neppt, und dann machen wir uns durch unsere Unterstützung der unlauteren Wettbewerber mitschuldig an der Verödung europäischer Kulturlandschaften.

## Gefordert sind die Anbieter...

Niemand will den Großanbietern verwehren, Öle minderer Qualität zu vermarkten. Denn gute Qualität ist auf dem Weltmarkt nicht in kommerziell relevanten Mengen aufzutreiben. Absolut inakzeptabel aber ist, dass Lebensmittelindustrie und Großverteiler ihre Ware unter falschem Namen vermarkten. Auch wenn die Falschbezeichnung bei Olivenöl schon fast die Normalität ist, bleibt diese ein Betrug an Verbrauchern und Mitbewerbern.

Die Großanbieter müssen deshalb dazu gebracht werden, sich aus der Nativ Extra-Welt zurückziehen und die verwaiste Kategorie des Nativen Olivenöls wiederzubeleben. Immer breitere Verbraucherschichten bemerken den Schwindel ohnehin und früher oder später wird der Gesetzgeber auch gegen den Willen der Öl-Lobby gegen den Betrug einschreiten müssen. Es wäre zu wünschen, dass Lebensmittelindustrie und Großverteiler sich heute schon darauf vorbereiten, eines Tages aus dem Nativ Extra-Paradies vertrieben zu werden. Baldige Investitionen in die Nativ-Kategorie könnten sich schon morgen als weise Voraussicht herausstellen.

## ...gefordert sind auch die Verbraucher...

Nur eine Minderheit der Konsumenten mag vollwertiges Olivenöl. Die aus-

geprägte Schärfe und Bitterkeit eines echten Nativ Extra empfinden nur Leute mit mediterranen Vorkenntnissen als angenehm: Der Verbraucher fernab des Mittelmeers zieht in der Regel milde, leicht oxidierte Öle ohne viel Charakter vor. Öle mit Geschmack empfinden die meisten Kunden als unzumutbar, besonders wenn dieser Geschmack der einer Frucht ist, die sie nicht kennen (Olive), und das Öl im Gaumen bitter ist und im Halse kratzt.

Dieses Phänomen unterstreicht der Bericht der Lebensmittelüberwachung Bayern (2001): „Es wurden zahlreiche Proben Natives Olivenöl Extra als Verbraucherbeschwerden aufgrund von scharfem oder bitterem Geschmack – ersteres Merkmal auch als 'Kratzen im Hals', 'beißend', bezeichnet – eingesandt. Diese beiden Geschmacksnoten sind jedoch typische Geschmacksmerkmale für Olivenöle, die vor allem bei frischen Ölen verstärkt auftreten... Die Einsendung als Beschwerdeproben beruht offensichtlich darauf, dass zahlreiche Verbraucher einen neutralen Geschmack des Olivenöls erwarten, was aber bei dieser Ölsorte kein positives Merkmal darstellt. (...)“

Echtes Nativ Extra ist ein Produkt für Kenner. Es hat einen sehr speziellen Geschmack und es ist teuer. Genau wie Barolo. Mancher Normalverbraucher zieht einen einfachen Tischwein einem Barolo vor, nicht nur wegen des Preisunterschiedes, auch weil er den herben Geschmack des Barolo nicht mag. Das ist absolut in Ordnung. Auch für die Winzer von La Morra und Monforte. Unrecht geschähe erst dann, wenn auf dem Etikett des einfachen Tischweins „Barolo“ stehen würde... so wie heute auf Lampantölen Nativ Extra steht.

Einfaches Natives Olivenöl kostet weniger als ein exzellentes Nativ Extra und entspricht den geschmacklichen Erwartungen der meisten Verbraucher erst noch besser als dieses. Statt sich zweit-

klassige Ware für Topqualität vormachen zu lassen, sollten die Kunden beim Kauf nicht nach Nativem Olivenöl Extra fragen, sondern ganz bewusst nach Nativem. Wer trinkt schon jeden Tag Burgunder oder Barolo? Meist tuts auch ein einfacher Chianti oder ein Vin de Pays. Warum sollte für Olivenöl nicht gelten, was für Wein normal ist?

Schäppchenjägern, die meinen, mit Euro 2,65 bei der kulinarischen Elite mit dabei zu sein, ist kein Mitgefühl geschuldet. Sie gehören jener kritiklos konsumierenden Mehrheit an, die zwar über einen unaufmerksamen Geschmackssinn verfügen, aber gleichwohl in der Illusion leben wollen. Qualität zu konsumieren.

### **...aber gefordert ist in erster Linie der Gesetzgeber!**

Die geltende EU-Gesetzgebung sieht eine lange Liste von Kriterien vor, die dem Chemiker helfen sollen, die Echtheit und korrekte Bezeichnung eines Olivenöls festzustellen. Wenn sich ein Chemiker jedoch ausschließlich an die zurzeit vorgesehenen Analyseverfahren hält, vermag er einem manipulierten Billigöl die Fälschung nicht nachzuweisen.

Fälscher können diese Grenzwerte ohne weiteres einhalten, indem sie mangelhafte Olivenöle chemisch oder physikalisch behandeln. Da Natives Olivenöl aber nur unbehandelt in Verkauf gebracht werden darf, ist jede chemische oder physikalische Behandlung als Fälschung zu betrachten. Leider sind jedoch Analysemethoden, die diese „Reinigung“ nachweisen, nicht offiziell anerkannt.

Wird das Gesetz nicht geändert, kann schlechtes oder gefälschtes Öl zum Schaden von Verbrauchern und Produzenten weiterhin als Nativ Extra verkauft werden, ohne dass die Lebensmittelkontrolle etwas dagegen unterneh-

## **Zum direkten Konsum zugelassene Ölkategorien:**

1. Die Nativen Öle werden in Extra Nativ, Nativ und Lampant unterschieden:

a) Natives Olivenöl Extra: Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g; Panel: sensorischer Fehlermedian 0; Fruchtigkeitsmedian größer als 0. Natives Olivenöl Extra ist für den direkten Verzehr zugelassen.

b) Natives Olivenöl: Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g; sensorischer Fehlermedian bis 2,5; Fruchtigkeitsmedian größer als 0. Natives Olivenöl ist für den direkten Verzehr zugelassen.

c) Lampantöl: Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g; Panel: sensorischer Fehlermedian größer als 2,5; Fruchtigkeitsmedian: keine Vorschrift. Lampantöle müssen vor dem Verkauf als "Olivenöl" erst raffiniert werden

2. Olivenöl: Verschnitt von raffiniertem Olivenöl mit Nativen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

3. Oliventresteröl: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit Nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

men kann. Selbst die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft kam bei ihrem Workshop über die Wärmebehandlung von Olivenölen zum Schluss, „dass die offiziellen Analysemethoden der EU-Verordnung 2568/91 nicht geeignet seien, Identität und Echtheit zu verifizieren (...)“.

Nicht nachvollziehbare Preisspannen von drei Euro bis 20 Euro für eine Halbliterflasche Natives Olivenöl Extra verunsichern die Verbraucher. Zu Recht: Etikettenschwindel im Ölgeschäft wurde durch Panel-Tests in Merum und im Feinschmecker aufgedeckt.

Neue Analysemethoden enthüllten hingegen unerlaubte Manipulationen bei billigem Discount-Öl (siehe Feinschmecker 5/2005 und 9/2005). Die bestehenden Gesetze reichen für eine effiziente Qualitätskontrolle also nicht aus. Es wird Zeit, dass sich endlich etwas ändert!