



Nachrichten



©Shutterstock

11 von 29 Fotos in Galerie

In Olivenöl sind vielleicht noch andere Dinge

Extra-Virgin Olivenöl, das außerhalb Italiens verkauft wird, wird Berichten zufolge regelmäßig mit anderen Ölen vermischt, beispielsweise mit Haselnuss, Raps oder Sonnenblume. Es gibt ganze Bücher über diese dunkle Seite der Industrie. In den USA sind etwa 50 % des Olivenöls nicht das, was die Werbung verspricht..

© 2023 Microsoft

Datenschutz und Cookies

Anm. von Olivo d'Oro:

Wir haben erfahren, dass wirtschaftlich abhängige oder auch teils bereitwillige Olivenbauern und -öl-Produzenten für deren ausländische Importeure bzw. Großabnehmer und in Folge den unwissenden Endkunden Olivenöle mit wie z.B. o.g. Ölen strecken oder aber mit Wasser verdünnen müssen. Ein unerfahrener Konsument kann diese Veränderung nicht (immer) geschmacklich erkennen.

Zudem auch Fakt, dass Oliven aus verschiedenen Herkunfts-

ländern an Börsen durch Tagesangebote 'bunt' zusammengekauft werden und dadurch nicht einer heimatlichen Vorort-Herkunft gem. 'DOP' * Denominazione Originale Prodotti mit rot-/ blaugelbem Gütesiegel entsprechen und Olivenöle mit diesen Oliven nach der Verarbeitung natürlich das Zertifikat der Original-Herkunft auch nicht tragen dürfen.

(* Qualitäts- und lokale/ regionale Herkunftsbezeichnung aus Italien)

Für die Pressung sollten Oliven auch 'giovane', also ohnehin frisch und 'jugendlich', jedoch nicht voll- oder überreif sein.

Auch dürfen oder sollten Oliven niemals in chemisch vor- und nachgereinigten Industriepressen verarbeitet werden.

Die hohe Kunst ist die kalte und mechanische Pressung und Reinigung mit (sauberem) Wasser.

Andernfalls ist das an sich hochwertige Olivenöl durch unsachgemäße Pressung, überreifen Früchten und chemische Reinigung dann wirklich kein Gesundheitslieferant mehr, wie es allgemein per Marketing umworben wird. Fehlen förderliche, gesunde Inhaltsstoffe oder sind jene gar stark verändert, können Olivenöle lt. Laboranalysen sogar krank machen.

Ein fachanerkanntes Ernährungsmagazin empfiehlt Olivenöl in den jeweils vielfachen Angebotsvarianten/ Herkünften nur durch eine vertraute oder bekannte Bezugsquelle zu beziehen/ kaufen und alle Angaben genaustens zu prüfen. Das gilt nicht nur für/ bei Discountern und Supermärkten, sondern auch bei Delikatessgeschäften und einzelnen Anbietern wie auch wir es sind. Dabei spielt der Preis nicht die ausschlaggebende Rolle!