



Oliven? Heuer nicht!

Katastrophe für Italiens Olivenbauern

Eine derartige Missernte in vielen Teilen Italiens hat es seit Menschengedenken nicht gegeben. Dass es kein besonders gutes Jahr werden würde, war bereits im Sommer zu beobachten. Die Baumblüte war nicht berauschend, und sehr frühzeitig waren Einstiche von Olivenfliegen zu sehen. Als die Olivenbauern die zu erwartende magere Ernte einfahren wollten, erlebte sie eine böse Überraschung.

Von: Karl Hoffmann Stand: 27.11.2014

"Oliven? Keine einzige!"

Lino Paci hat seine Bäume gar nicht mehr inspiziert, es war überflüssig. Alle Oliven waren abgefallen. **Der Olivenbauer ist 85 Jahre alt. Das erste Mal im Leben hat er keine einzige Oliven geerntet.**



Der Bauer sieht mehrere Gründe für den Totalausfall seiner Ernte

Lino Paci, Olivenbauer
"Schuld war ganz bestimmt der letzte Winter, der zu mild war, weshalb die Olivenfliegen nicht dezimiert wurden. Wir konnten beobachten, dass diese Fliege nicht wie sonst üblich im August, Anfang September, sondern

bereits Ende Juni aufgetaucht ist. Und dann hat es ständig geregnet."

Praktisch die gesamte biologische Produktion ist verloren

Olivenhaine werden auch von Xylella-Bakterien bedroht. Sie stammen aus Amerika und sind vor zwei Jahren zum ersten Mal in Apulien aufgetreten.

Ohne Insektenvernichtungsmittel gab es in diesem Jahr keine Oliven. Die biologischen Fliegenfallen, eine Mixtur aus Essig und Zucker in Plastikflaschen, haben nichts genützt, denn die Fliegen haben sich heuer dank des feuchtwarmen Wetters **bis zu achtmal vermehrt**. Eine gigantische Invasion, die praktisch die gesamte biologische Produktion vernichtet hat. Mancher Ölhersteller hat sich deshalb frühzeitig dazu entschlossen, dieses Jahr die Ölmühlen gar nicht erst in Gang zu setzen. Für viele Kleinbauern, die das besonders gute Extra Vergine herstellen, bedeutet das aber einen herben Verlust. Insbesondere dann, wenn sie die Einnahmen brauchen, um eine magere Rente aufzubessern.

Kein Bioolivenöl



Vittorio Beltrami, Besitzer einer historischen Ölmühle in der mittelitalienischen Region der Marken

"Biologisches Öl gibt es dieses Jahr nicht. Wer das auf den Markt bringt, ist nicht glaubwürdig. Was sonst auf den Markt kommt, ist mindestens sechs- bis achtmal behandelt worden. Das sollte der Käufer

wissen, damit er sich bewusst entscheiden kann, ob er es kaufen will."



Wundersame (Olivenöl-) Vermehrung

Ungenießbares Lampenöl aus Drittländern, dessen Preis bei wenigen Cent liegt, wird in riesigen Mengen aufgepäppelt.

Italien produziert etwa 540.000 Tonnen Olivenöl, verbraucht selbst aber gut 660.000 Tonnen. Weitere 360.000 Tonnen wandern als angeblich italienisches Olivenöl ins

Ausland. Diese Zahlen ergeben eine Fehlmenge von 480.000 Tonnen, will heißen: diese Menge muss irgendwo her stammen. Aus Importen nämlich: Vor allem in Apulien landen Tankschiffe - nicht mit Gas und Erdöl, sondern mit Olivenöl - aus Griechenland, der Türkei und zunehmend aus Nordafrika. In großen Raffinerien wird das minderwertige Rohmaterial, sogenanntes hochsaurer Lampenöl, chemisch gereinigt, gefiltert und deodoriert. Mit etwas frischem Olivenöl als Geschmacksverstärker landet es dann unter wohlklingenden italienischen Namen vor allem in Supermarktregalen.

"Ein gutes Öl für 20 Euro halten viele Kunden für zu teuer und den Hersteller für unredlich. Wer dagegen das Öl panscht oder als italienisch für fünf Euro verkauft, obwohl es von sonst woher kommt, gilt als angemessen und ehrlich."

Vittorio Beltrami, Ölmühlenbesitzer

!!! Augen auf bei der Deklaration !!!

Auf vielen Flaschen fehlt der vorgeschriebene Hinweis auf die Herkunft der Oliven oder ist irgendwo in der blumigen Qualitätsbeschreibung versteckt. "Öl aus dem Mittelmeerraum" ist ein Hinweis darauf, dass der Inhalt garantiert nicht aus Italien stammt. Der Etikettenschwindel wird selten geahndet, verspricht aber satte Gewinne. Italiens Ölindustrie verzeichnet Umsätze von mehr als drei Milliarden Euro jährlich; die Gewinnspannen sind erheblich.