

## 17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl

Blogbeitrag 12.1/13

### 15. Wo soll ich Olivenöl kaufen und auf welche Kriterien beim Kauf soll ich Wert legen?

Kaufen Sie nicht bei Discountern und Lebensmittelketten, die Olivenölflaschen millionenfach absetzen. Nicht von Lebensmittelgiganten, multinationalen Konzernen und Industriebetrieben, die selbst keinen einzigen Olivenbaum besitzen. Diese Konzerne kaufen fertiges Olivenöl, manipulieren die sensorischen Werte, panschen zusammen, verpacken schön und erfinden fantasievolle italienische Namen. Meiden Sie also Marken wie Carbonell, Livio, Mueloliva, Bertolli, Carapelli, Sasso, Metro Chef, Cantinello, Dante, Rubino, Villa La Badia, Bencetto, Monini oder Sagra. Diese Liste ist nicht vollständig und es kommen jedes Jahr neue Markennamen dazu. Hinter Wendungen auf den Etiketten wie „Extra Vergine“, „natives Olivenöl“, „natives Olivenöl extra“ verbirgt sich keine Qualitätsgarantie. Solche Öle müssen lediglich bei Temperaturen von um die 20 °C kaltgepresst werden. Das allein ist kein Kriterium und keine Garantie für ein gutes Olivenöl.

Hingegen sind weitere wichtige Punkte von großer Bedeutung:

- Der Verarbeitungszeitraum muss so kurz wie möglich sein.
- Das Olivenöl darf nicht mit Sauerstoff in Kontakt kommen, muss also unter Vakuum oder Schutzgasatmosphäre gepresst werden.
- Die Ölmühle muss der neueren Generation angehören und der Ölmüller muss erfahren sein, um die Ölmühle optimal bedienen können.
- Olivenöl muss sensorisch einwandfrei sein.

**HABEN SIE FRAGEN, ANREGUNGEN, HINWEISE, MITTEILUNGEN, VORSCHLÄGE?**

**BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS.**

**Ihre Ergins**

[ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de) & [n.ergin@vinvinowein.de](mailto:n.ergin@vinvinowein.de)