

Olivenöl ...

Teure Modedelikatesse, Skandalnudel der Nahrungsmittelindustrie, Kleopatras Schönheitsmittel, Lieblingsthema der Verbrauchermedien, Preiskampffartikel des Lebensmittelhandels, Gesundheitselixier und kulinarischer Hochgenuss... Je nachdem, wo Sie dem Öl begegnen, wo Sie darüber hören und wo Sie es kaufen, präsentiert es sich Ihnen mit anderem Gesicht.

Das „Merum-Dossier Olivenöl“ bietet eine Menge Information zum Thema und will den Lesern Wissen vermitteln. Da die Weitergabe ungewichteter Informationen wenig Sinn macht, sind die Texte von unseren persönlichen Überzeugungen durchdrungen. Um den größtmöglichen Nutzen aus den folgenden 108 Seiten zu ziehen, sollten die Leser unsere Haltung kennen:

Extra Vergine Olivenöl kann vieles bedeuten, die Spannbreite reicht von übelriechendem Discounterstoff bis zu herrlich duftenden Olivenessenzen. Obschon der Gesetzgeber für Olivenöl verschiedene Qualitätskategorien vorsieht, wird heute fast alles als Topkategorie – Extra Vergine oder Extra Nativ – etikettiert.

Mit dieser Situation kann man sich abfinden oder sich dagegen auflehnen. Wir gehören zu jenen, die gegen diesen alltäglichen Etikettenschwindel ankämpfen. Dies tun wir vor allem deshalb, weil der unlautere Wettbewerb durch industrielle Billigware für das Olivensterben in den wertvollsten Landschaften des Mittelmeerraums verantwortlich ist.

So zieht sich denn unsere Forderung, dass nur Spitzenprodukte Extra Vergine heißen dürfen und alles andere unter anderer Bezeichnung vertrieben werden muss, wie ein roter Faden durch das Dossier. Damit verlangen wir nicht mehr, als dass den gesetzlichen Vorschriften Geltung verschafft wird.

Über Olivenöl wird immer häufiger berichtet, oft auch Gegensätzliches. Für die Verbraucher ist es sehr schwierig, sich eine Meinung zu bilden. Unser Rat: Kaufen Sie einfach das Olivenöl, das Ihnen schmeckt! Benutzen Sie gleichzeitig aber jede Möglichkeit, an Ölverkostungen teilzunehmen, riechen und schmecken Sie Olivenöl bei jeder Gelegenheit. Früher oder später werden Sie beim echten Extra Vergine landen: Sie werden bei Tisch auf sein frisches, grünes Aroma, den leicht bitteren Geschmack und den typisch scharfen Abgang nicht mehr verzichten wollen. Spätestens dann, liebe Leser, werden Sie verstehen, weshalb wir uns nicht damit abfinden wollen, dass sich diese übelriechenden Vier-Euro-Trane ungehindert die Bezeichnung Extra Vergine anmaßen.

Eine interessante Lektüre wünscht Ihnen
Andreas März