



Genuss pur.
Frisches Brot, ge-
tunkt in ausdrucks-
starkes Olivenöl.

Zwei Highlights für Feinschmecker

Olivenöl So viele Olivenöle konnten wir lange nicht empfehlen: 15 von 27 schneiden gut ab. Zwei davon riechen und schmecken hervorragend. Zwei andere fallen im Test durch.

Olivenöl ist etwas Besonderes. Es hat eine Geschmacksvielfalt wie kein anderes Speiseöl. Das Zusammenspiel von fruchtigen Noten mit bitteren und scharfen Momenten zeichnet „natives Olivenöl extra“ aus.

Im Test überflügeln zwei Produkte alle anderen: das Bio-Öl Phenolio von Artgerecht sowie Antico Frantoio della Fattoria der Marke Selezione Gustini. Sie riechen intensiv fruchtig und schmecken deutlich bitter sowie scharf – und das sehr harmonisch. Auch ihre chemische Qualität ist spitze. Das spricht für frisches und schonend hergestelltes Öl. Das Ganze hat seinen Preis: Sie kosten 48 beziehungsweise 40 Euro pro Liter.

Neben Gourmets, die gern mehr Geld für Olivenöl ausgeben, werden auch Freunde milderer und preisgünstigerer Öle im Test fündig. Insgesamt 27 Produkte haben wir untersucht: Mehr als die Hälfte überzeugt, darunter viele Bio-Öle. Die günstigsten guten Öle sind für 5,35 Euro pro Liter zu haben. Zwei Öle sind mangelhaft: Das von Alnatura schmeckt ranzig, das von Oil & Vinegar – mit 52 Euro pro Liter das teuerste im Test – ist schadstoffbelastet.

Pflicht und Kür beim Verkosten

Olivenöl gehört zu den wenigen Lebensmitteln, für die eine sensorische Prüfung vorgeschrieben ist. Die EU-Olivenölverordnung legt für das Speiseöl drei positive Eigenschaften fest: fruchtig, bitter, scharf. Um Olivenölfans die Geschmacksvielfalt der Produkte im Test aufzuzeigen, erfassen wir nicht nur, wie stark oder weniger stark diese drei Eigenschaften ausgeprägt sind, sondern auch, wie ausgewogen die fruchtigen,

bitteren und scharfen Noten harmonisieren. Die unterschiedlichen Aromen der Öle beschreiben wir zudem in den Tabellen ab Seite 14 als sensorische Feinheiten (siehe auch „Gutes Olivenöl erkennen“, S. 13). Die zwei teuren Testsieger duften etwa nach Gras, Mandel, Pfeffer und Artischocke. Ob sich ihr Kauf lohnt, hängt neben persönlichen Geschmacksvorlieben auch vom Einsatzzweck in der Küche ab.

Tipp: Zum schonenden Braten oder Pizzabacken reicht Standardqualität. Ausdrucksstarke Olivenöle sind zum Erhitzen einfach zu schade. Sie bereichern Salate, runden warme Gerichte durch Beträufeln ab oder kommen pur mit Brot zur Geltung.

Alnatura ist nicht extraklasse

Geschmackliche Fehler sind in der höchsten Güteklasse „nativ extra“ nicht erlaubt. Die Verordnung listet insgesamt 15 Fehler auf, darunter stichig, essigartig, modrig. Auch ranzig darf Olivenöl nicht schmecken. Dann ist es entweder alt oder wurde zu lange Licht oder Sauerstoff ausgesetzt. Diesen Fehler stellten unsere Verkoster beim Öl von Alnatura fest. Es hätte nicht als „nativ extra“ verkauft werden dürfen.

Weichmacher im Luxus-Öl

Das teure Nocellara von Oil & Vinegar ist sehr hoch mit dem Weichmacher DEHP belastet. In Materialien, die mit fetthaltigen Lebensmitteln in Kontakt kommen, darf DEHP nicht verwendet werden. Der Gehalt deutet darauf hin, dass er sich etwa aus ungeeigneten Schläuchen gelöst haben könnte. DEHP kann die Fortpflanzungsfähigkeit →

Geschmacklich top.
Diese beiden Öle überzeugen im Test am meisten.



Unser Rat

Die beiden Testsieger ragen vor allem geschmacklich heraus: das spanische Bio-Öl **Artgerecht Phenolio** für 48 Euro pro Liter und das italienische **Selezione Gustini Antico Frantoio della Fattoria** für 40 Euro. Wir haben beide online eingekauft. Andere gute Olivenöle im Test sind preiswerter: Das beste klassische Marken-Öl heißt **Bertolli Originale** und kostet 9,10 Euro pro Liter, das beste Discounter-Öl ist **Lidl Primadonna** für 5,35 Euro.



Die Frucht muss vom Baum.
Stangen mit beweglichem Ende beschleunigen die Ernte per Hand. Netze auf dem Boden fangen die Oliven auf.



Das Öl muss aus der Frucht.
Bei der Kaltextraktion wird Olivenöl nicht gepresst. Zentrifugen gewinnen es aus vorher zermahlenden Oliven.

→ beeinträchtigen. Eine akute Gefahr geht von dem Öl nicht aus. Aber: Weichmacher in so hohen Gehalten sind vermeidbar.

Das gilt auch für vier Öle, die vergleichsweise hoch mit den Mineralölkohlenwasserstoffen Moah und Mosh belastet sind. Die Öle von Kaufland, Rapunzel, Monini und das Gentile-Öl von Bertolli landen in der Schadstoffprüfung nur bei einem Ausreichend. Moah gelten als möglicherweise krebserregend, Mosh reichern sich womöglich im Körper an. Die Stoffe können etwa aus Schmieröl in Olivenöl gelangen.

Nur zwei mit guter Schadstoffnote

Weichmacher wiesen wir auch in allen anderen Ölen nach – in geringen bis sehr geringen Mengen. „Sie kommen fast überall in der Umwelt vor, etwa im Hausstaub“, erklärt Dr. Jochen Wettach, Projektleiter des Tests. Auch Mosh fanden wir in fast allen Ölen. „Sorgen muss sich bei geringen Gehalten niemand“, sagt der Lebensmittelchemiker. „Unsere mehrstufige Bewertungsskala soll Produktunterschiede deutlich machen.“ Die meisten Öle bewerteten wir in puncto Schadstoffe mit Befriedigend. Gut schneiden hier nur die Öle von La Española und Netto Marken-Discount ab.

Spuren von Schadstoffen lassen sich in Lebensmitteln kaum vermeiden. Immerhin schaffen es die 12 Bio-Anbieter, Pestizide zuverlässig aus ihren Ölen fernzuhalten. Aber auch konventionelle Öle wiesen nur minimale Mengen auf – wenn überhaupt.

Polyphenole schützen Zellen

Olivenöl gehört zu den gesündesten Pflanzenölen. Die Anbieter Artgerecht und Mani Bläuel weisen auf ihren Flaschen den positiven Effekt von Polyphenolen aus. Diese Inhaltsstoffe wirken antioxidativ. Das heißt, sie hindern sogenannte freie Radikale daran, Zellen zu schädigen. Die Europäische Lebensmittelbehörde Efsa hat zugelassen, dass Anbieter mit der Aussage „Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen“ werben dürfen, wenn ihr Öl mindestens 5 Milligramm Polyphenole auf 20 Gramm Öl enthält. Wir haben das geprüft: Die Pro-

dukte von Artgerecht und Mani Bläuel erfüllen das. Wer profitieren möchte, sollte täglich 20 Gramm dieser Öle verzehren – etwa zwei Esslöffel. Erfreulich: Beide gehören zu den guten im Test.

Gepresst, extrahiert oder abgetropft

Wie Olivenöl genau hergestellt wird, dazu steht meist nichts auf der Flasche. Traditionell wird es kaltgepresst: Die Früchte werden zermahlen und der Olivenbrei hydraulisch gepresst. Heute üblich ist das moderne Verfahren, gelegentlich als „Kaltextraktion“ auf dem Etikett gekennzeichnet. Dabei wird das Öl aus dem Brei in Zentrifugen abgetrennt. Der Olivenbrei hat dadurch wenig Sauerstoffkontakt.

Auf eine spezielle traditionelle Weise wird das Öl von Rapunzel gewonnen. Bei dieser „Blume des Öls“ handelt es sich um ein Abtropföl. Dafür werden die Oliven vermahlen und das abtropfende Öl aufgefangen – ohne Pressen und ungefiltert. Geschmacklich gehört es zu den guten, in der chemischen Qualität sogar zu den wenigen sehr guten Ölen – ein Zeichen für schonende Herstellung und Frische. Wermutstropfen bleibt die hohe Mineralölbelastung.

Erntemaschinen bedrohen Vögel

Auch bei der Olivenernte geht es traditionell oder modern zu. Oft erfolgt sie noch per Hand, durch Abklopfen oder Rütteln mit einer Stange an den Ästen der Bäume. Durch industriell groß angelegte Plantagen fahren dagegen auch motorisierte Erntemaschinen. Vor ein paar Jahren gab es Berichte, dass durch den nächtlichen Einsatz der Maschinen viele Vögel getötet würden, die in Olivenbäumen schlafen. Spanien und Portugal haben die Nacht-Ernte daraufhin verboten. Laut Birdlife International, einer Organisation zum Schutz von Vögeln, waren die Tiere in der Olivenernte von Herbst 2020 bis Frühling 2021 nicht mehr bedroht. 9 der 21 Öle im Test stammen laut Etikett aus diesem Ernte-Zeitraum. ■ →

Eingelegt. Unser Rezept für Antipasti mit Olivenöl lesen Sie auf Seite 98.





Gutes Olivenöl erkennen

Vor allem Geruch und Geschmack, aber auch Preis und Etikett liefern Hinweise auf die Qualität. Wie Olivenölfans diese selbst einschätzen können.

Eins vorweg: Ob ein natives Olivenöl extra mit einem minderwertigen Öl oder mit Öl anderer Ölsorten verfälscht wurde, können nur Labore aufdecken. Im aktuellen Test war das kein Thema. Auch kritische Schadstoffbelastungen sind für Verbraucherinnen und Verbraucher nicht erkennbar. Doch wer Nase und Gaumen schult, kann geschmacklich gute Öle von schlechten unterscheiden und Vorlieben entdecken.

Nützliches Etikett. Einige Angaben, etwa zur Güteklasse, sind verpflichtend. Kein Muss, aber interessant ist das Erntejahr. So haben frische Öle eine stärkere Bitterkeit und Schärfe. Ebenfalls freiwillig sind Details zur Ernte – zum Beispiel welche Olivensorten verwendet wurden, ob handgepflückt wurde oder das Öl gefiltert ist. All das kann die Qualität beeinflussen. Ungefilterte Öle etwa sind nur kurz haltbar.

Teurer Top-Geschmack. Wer besondere Noten frischen Olivenöls sucht, sollte etwas mehr Geld ausgeben. In unseren Tests seit 2016 haben wir 132 Olivenöle geprüft. 12 davon waren sensorisch sehr gut: Das günstigste kostete 16 Euro pro Liter,

im Schnitt waren es mehr als 30 Euro. Aber: Ein hoher Preis ist kein Garant für gute Qualität. Das teuerste Öl im aktuellen Test ist mangelhaft.

Verkosten in drei Schritten.

Profis verkosten Olivenöl aus farbigen Gläsern, damit die Farbe des Öls sie nicht in ihrem Urteil beeinflusst – die Farbe sagt nichts über die Qualität des Öls aus. Für den Test zu Hause tun es auch Grappa- oder Weingläser.

1. Abdecken und wärmen.

Das Glas vor dem Probieren abdecken und mit den Händen erwärmen. Flüchtige Aromakomponenten sammeln sich oben im Glas.

2. Erst riechen. Bei der Geruchsprobe geht es um die Fruchtigkeit. Je nach Olivensorte und Erntezeit duftet Olivenöl grün-fruchtig oder süßlich-reif. Ein gutes Olivenöl sollte möglichst intensiv und harmonisch riechen.

3. Dann schmecken.

Ganz wichtig: Bitterkeit und Schärfe sind bei Olivenöl keine Fehler, sondern Zeichen von Frische. Sie lassen mit der Lagerzeit nach. Die begleitenden Geschmacksnuancen sind vielfältig in Art und Intensität, sie reichen von Artischocke oder grünem Apfel bis zu roten Beeren oder reifer Banane. Ein gutes Öl sollte ausgewogen sein, bittere oder scharfe Eindrücke fruchtige Noten nicht überlagern.



Schnupperprobe. Deckel ab, Glas zur Nase führen, den Geruch tief einziehen und versuchen, die Aromen zu charakterisieren.



Native Olivenöle extra: Die Auswahl an guten Produkten ist groß, intensiver Geschmack

Produkt	Artgerecht Phenolio Natives Olivenöl extra	Selezione Gustini Antico Frantoio della Fattoria Natives Olivenöl extra	Mani Bläuel Natives Olivenöl extra Polyphenol	Bertoli Originale Natives Olivenöl extra	dmBio Natives Olivenöl extra	Latzimas Natives Olivenöl extra	Lidl Primadonna Natives Olivenöl extra ⁵⁾
Herkunft ¹⁾	Spanien	Latium, Italien	Griechenland	EU	EU	Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis, Griechenland (geschützte Ursprungsbezeichnung)	EU
Inhalt (Liter)/Mittlerer Preis ca. (Euro)	0,500/24,00	0,500/19,90	0,375/10,00	0,500/4,55	0,750/4,75	0,500/6,00	0,750/4,00
Preis pro Liter ca. (Euro)	48,00	40,00	26,70	9,10	6,35	12,00	5,35
+ test - QUALITÄTSURTEIL	100 % GUT (1,8)	GUT (1,8)	GUT (2,2)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)
Sensorische Qualität	60 % sehr gut (1,2)	sehr gut (1,2)	gut (1,9)	gut (2,1)	gut (2,0)	gut (2,1)	gut (2,2)
Positive Eigenschaften sowie Fehler, geprüft nach EU-Olivenölverordnung ²⁾ (Fehler sind fett gedruckt)	Intensiv fruchtig, grün, deutlich bitter und deutlich scharf.	Intensiv fruchtig, grün, deutlich bitter und deutlich scharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und deutlich scharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, deutlich bitter und deutlich scharf.
Sensorische Feinheiten ³⁾	Sehr gut ausgewogen. Noten von Tomatenstrauch, Gras, grüner Mandel, Artischocke, Pfeffer.	Sehr gut ausgewogen. Noten von Gras, grüner Mandel, schwarzem Pfeffer, Artischocke.	Gut ausgewogen. Noten von Banane, grüner Mandel, Blüten, Walnuss.	Gut ausgewogen. Noten von reifer Mandel, Blättern, Gras, Olive.	Gut ausgewogen. Noten von grüner Mandel, Banane, reifer Mandel.	Gut ausgewogen. Noten von grüner und reifer Banane, Apfel, grüner und reifer Mandel.	Gut ausgewogen. Noten von roten Beeren, Blättern, Gras, reifer Mandel.
Chemische Qualität	10 % sehr gut (1,1)	sehr gut (1,3)	gut (1,9)	gut (1,6)	befriedigend (3,2)	gut (2,0)	gut (1,7)
Schadstoffe	10 % befriedigend (3,3)	befriedigend (3,4)	befriedigend (3,2)	befriedigend (3,4)	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,5)	befriedigend (2,7)
Nutzungsfreundlichkeit der Verpackung	5 % gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (1,6)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (1,6)
Deklaration	15 % befriedigend (3,5)	befriedigend (3,1)	befriedigend (3,0)	befriedigend (2,8)	gut (2,2)	gut (2,5)	gut (2,5)
Ausgewählte Merkmale							
Olivensorten ⁴⁾	Hojiblanca	Coratina, Moraiolo	K. A.	Arbequina, Hojiblanca, Picual, Coratina, Koroneiki	K. A.	K. A.	Hojiblanca, Picual, Arbequina, Cornicabra, Picudo, Lechin, Nevadillo
Erntejahr ¹⁾	K. A.	2020/2021	K. A.	K. A.	K. A.	K. A.	2020/2021
MHD ¹⁾ (MHD-Frist in Monaten) ⁴⁾	03.2023 (24)	09.07.2022 (18)	30.01.2023 (K. A.)	02.2022 (12)	29.01.2022 (K. A.)	30.06.2022 (K. A.)	26.10.2021 (8)

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:
 Sehr gut (0,5–1,5). Gut (1,6–2,5). Befriedigend (2,6–3,5).
 Ausreichend (3,6–4,5). Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.
 MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum.
 K. A. = Keine Angabe.

1) Laut Deklaration.
2) Laut der EU-Olivenöl-Verordnung muss „natives Olivenöl extra“ ein Mindestmaß an Fruchtigkeit mitbringen. Auch Bitterkeit und Schärfe sind positive Attribute. Sensorische Fehler sind in der höchsten Güteklasse nicht erlaubt.



kostet extra

Ölmühle Solling Olivenöl nativ extra vergine Bio	Edeka Gut & Günstig Natives Olivenöl extra	Edeka Bio Natives Olivenöl extra ⁵⁾ Bio	Netto Marken- Discount BioBio Natives Olivenöl extra Bio	Jordan Natives Olivenöl extra	La Española Natives Olivenöl extra ⁷⁾	Netto Marken-Discount Vegola Natives Olivenöl extra	Penny Natives Olivenöl extra ⁸⁾	Aldi Cantinelle Natives Olivenöl extra ⁹⁾
Italien	EU	EU	EU	Lesvos, Griechen- land (geschützte geografische Angabe)	Spanien	EU	EU	EU
0,500/12,90	0,750/4,00	0,750/4,80	0,750/4,80	1,000/18,00	0,500/5,50	0,750/4,00	0,750/4,00	0,750/4,00
25,80	5,35	6,40	6,40	18,00	11,00	5,35	5,35	5,35
GUT (2,3)	GUT (2,4)	GUT (2,4)	GUT (2,4)	GUT (2,5)	GUT (2,5)	GUT (2,5)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,6)
gut (2,1)	gut (2,5)	gut (2,3)	gut (2,3)	gut (2,1)	befriedigend (2,6)	befriedigend (2,6)	befriedigend (2,6)	befriedigend (2,7)
Mittelfruchtig, grün/reif, mittel- bitter und mittel- scharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittel- bitter und mittel- scharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, deutlich bitter und mittel- scharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittel- bitter und leicht scharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittel- bitter und mittel- scharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittel- bitter und mittel- scharf.
Gut ausgewo- gen. Noten von reifer Banane, grüner Mandel, Blüten, roten Beeren.	Gut ausgewogen. Noten von Olive, roten Beeren, Feigenblatt, Gras.	Gut ausgewogen. Noten von Gras, grünem Apfel, Olive, Blättern.	Gut ausgewogen. Noten von Olive, grünem Apfel, grüner und reifer Mandel.	Gut ausgewogen. Noten von Toma- tenstrauch, Gras, grüner Mandel, Banane, Nuss.	Ausgewogen. Noten von Olive, Feigenblatt, grüner Banane.	Ausgewogen. Noten von Oliven- blättern, Feigen- blatt, Olive.	Ausgewogen. Noten von Olive, Blättern, Banane, Mandel.	Ausgewogen. Noten von grünem Apfel, grüner und reifer Mandel.
gut (2,3)	gut (1,9)	gut (1,8)	gut (1,6)	befriedigend (2,7)	gut (1,6)	gut (2,0)	gut (1,8)	gut (2,4)
befriedigend (3,0)	befriedigend (2,7)	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,4)	befriedigend (3,0)	gut (2,5)	gut (2,4)	befriedigend (3,1)	befriedigend (3,0)
gut (2,0)	gut (1,6)	gut (1,6)	gut (1,6)	gut (1,7)	gut (2,0)	gut (1,6)	gut (2,0)	gut (1,7)
befriedigend (2,8)	gut (2,5)	befriedigend (2,7)	gut (2,4)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,0)	gut (2,5)	gut (2,5)	gut (2,2)
K. A.	Pical, Hojiblanca, Cornicabra, Arbe- quina, Koroneiki, Coratina, Ogliarola	Pical, Hojiblanca, Cornicabra, Arbe- quina, Koroneiki, Attinolia, Coratina, Ogliarola, Carolea	Pical, Hojiblanca, Cornicabra, Arbe- quina, Koroneiki, Attinolia, Coratina, Ogliarola, Carolea	Kolovi, Adramitiani	Pical, Hojiblanca, Arbequina	Pical, Hojiblanca, Cornicabra, Arbe- quina, Koroneiki, Coratina, Ogliarola	Arbequina, Pical, Hojiblanca	Pical, Hojiblanca, Cornicabra, Arbe- quina, Koroneiki
K. A.	2020/2021	2020/2021	2020/2021	2020/2021	K. A.	2020/2021	K. A.	K. A.
02.09.2022 (K. A.)	02.2022 (10)	27.02.2022 (10)	15.01.2022 (10)	22.07.2022 (18)	17.04.2022 (14)	02.2022 (10)	20.01.2022 (10)	29.09.2021 (8)

3) Um die Unterschiede der einzelnen Produkte klarer herauszuarbeiten, haben wir auch erfasst, wie harmonisch die Öle riechen und schmecken und welche Geschmacksnuancen sie zusätzlich mitbringen.

4) Laut Anbieter.
5) Hergestellt von Mercaoleo.
6) Abgefüllt von Cavanna Olii.

7) Laut Anbieter inzwischen Deklaration geändert.
8) Abgefüllt von Sovena España.
9) Abgefüllt von Fiorentini Firenze.



Native Olivenöle extra: Schadstoffe und ein sensorischer Fehler sorgen für schlechte Urteile

Produkt	Lidl Primadonna Bio Natives Olivenöl extra ⁵⁾	Rewe Ja Natives Olivenöl extra ⁶⁾	Aldi Gut Bio Natives Olivenöl extra ⁷⁾	Rewe Bio Natives Olivenöl extra ⁷⁾	De Cecco Classico Natives Olivenöl extra	Kaufland K-Klassik Natives Olivenöl extra ⁸⁾	Bertoli Gentile Natives Olivenöl extra	
Herkunft ¹⁾	EU	EU	Spanien, Griechenland und Italien	EU	EU	EU	EU	
Inhalt (Liter)/Mittlerer Preis ca. (Euro)	0,750/4,80	0,750/4,00	0,750/4,80	0,750/4,80	0,500/4,80	0,750/4,00	0,500/4,30	
Preis pro Liter ca. (Euro)	6,40	5,35	6,40	6,40	9,60	5,35	8,60	
+ test - QUALITÄTSURTEIL	100 %	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (3,0)	AUSREICHEND (3,9)	
Sensorische Qualität	60 %	befriedigend (2,6)	befriedigend (2,6)	befriedigend (2,9)	befriedigend (2,8)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,1)	gut (2,3)
Positive Eigenschaften sowie Fehler, geprüft nach EU-Olivenölverordnung ²⁾ (Fehler sind fett gedruckt)	Mittelfruchtig, grün/reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, leicht bitter und leicht scharf.
Sensorische Feinheiten ³⁾	Ausgewogen. Noten von Apfel, Beeren, Gras, Olivenblättern.	Ausgewogen. Noten von Feigenblatt, grüner Mandel, Olivenblatt.	Ausgewogen. Noten von Olive, Olivenblatt, Feigenblatt.	Ausgewogen. Noten von Olive, Blättern, Mandel.	Noch ausgewogen. Noten von Olivenblättern, reifer Mandel.	Noch ausgewogen. Noten von reifer Mandel, Nüssen, Banane.	Gut ausgewogen. Noten von Olive, Feigenblatt, Gras, Mandel.	
Chemische Qualität	10 %	gut (1,9)	gut (1,8)	gut (2,3)	gut (2,0)	gut (2,2)	gut (1,9)	
Schadstoffe	10 %	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,5)	befriedigend (2,8)	befriedigend (2,7)	befriedigend (3,2)	ausreichend (3,7)*⁹⁾	ausreichend (4,4)*⁹⁾10)
Nutzungsfreundlichkeit der Verpackung	5 %	gut (1,6)	gut (2,0)	gut (1,7)	gut (2,0)	gut (1,6)	gut (1,6)	
Deklaration	15 %	befriedigend (3,0)	gut (2,3)	gut (2,5)	gut (2,4)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,0)	befriedigend (2,6)
Ausgewählte Merkmale								
Olivensorten ⁴⁾	Carolea, Coratina, Koroneiki, Athinolia, Cornicabra, Hojiblanca, Picual	Arbequina, Picual, Hojiblanca	Carolea, Koratina, Arbequina, Piqua, Hojiblanca, Kalamata, Koroneiki	Carolea, Koratina, Arbequina, Piqua, Hojiblanca, Kalamata, Koroneiki	K. A.	K. A.	Arbequina, Hojiblanca, Picual, Coratina, Koroneiki	
Erntejahr ¹⁾	K. A.	K. A.	2020/2021	K. A.	K. A.	K. A.	K. A.	
MHD ¹⁾ (MHD-Frist in Monaten) ⁴⁾	12.02.2022 (10)	27.02.2022 (10)	08.12.2021 (8)	30.04.2022 (10)	24.05.22 (14)	20.07.2022 (16)	02.2022 (12)	

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

Sehr gut (0,5–1,5). Gut (1,6–2,5). Befriedigend (2,6–3,5). Ausreichend (3,6–4,5). Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum. K. A. = Keine Angabe.

*) **Führt zur Abwertung** (siehe „So haben wir getestet“ rechts).

1) Laut Deklaration.

2) Laut der EU-Olivenöl-Verordnung muss „natives Olivenöl extra“ ein Mindestmaß an Fruchtigkeit mitbringen. Auch Bitterkeit und Schärfe sind positive Attribute. Sensorische Fehler sind in der höchsten Güteklasse nicht erlaubt.

3) Um die Unterschiede der einzelnen Produkte klarer herauszuarbeiten, haben wir auch erfasst, wie harmonisch die Öle riechen und schmecken und welche Geschmacksnuancen sie zusätzlich mitbringen.

4) Laut Anbieter. 5) Abgefüllt von Cavanna Olii. 6) Abgefüllt von Sovena España.

7) Abgefüllt von Gruppo Oleario Portoro. 8) Hergestellt von Aceites del Sur-Coosur.

9) Mit gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (Mosh und mosh-ähnliche Substanzen) oberhalb des Orientierungswerts für pflanzliche Speiseöle belastet. Dieser Wert basiert auf einer statistischen Auswertung von Analysedaten durch Lebensmittelüberwachung und -wirtschaft. Er ist kein gesetzlicher Grenzwert. Wird er überschritten, sollte der Anbieter Maßnahmen ergreifen, um die Belastung zu verringern.

10) Mit aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (Moah) oberhalb des Orientierungswerts für pflanzliche Speiseöle belastet. Dieser Wert basiert auf einer statistischen Auswertung von Analysedaten durch Lebensmittelüberwachung und -wirtschaft. Er ist kein gesetzlicher Grenzwert. Wird er überschritten, sollte der Anbieter Maßnahmen ergreifen, um die Belastung zu verringern.

11) Unzulässige Werbung mit sensorischen Begriffen und Füllmengenangabe in zu kleiner Schrift.

12) Laut Anbieter inzwischen Deklaration geändert.



So haben wir getestet

Im Test: 27 Olivenöle der Güteklasse „nativ extra“ – 9 der Öle kommen laut Etikett jeweils aus nur einem Land, 18 Öle sind Mischungen aus verschiedenen Ländern. 12 Öle tragen ein Biosiegel. Wir wählten häufig verkaufte Produkte sowie einige aus dem Feinkosthandel aus, eines davon (Selezione Gustini) hat die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ prämiert. Wir kauften die Öle im April und Mai 2021 ein. Die Preise ermittelten wir durch Befragen der Anbieter im August und September 2021.

Untersuchungen: Details zu den Prüfmethode finden Sie unter test.de/olivenoel/methodik.

Sensorische Qualität: 60 %

Eine spezialisierte Verkostergruppe führte für uns die sensorische Prüfung durch: ein Panel, das beim Internationalen Olivenrat akkreditiert ist. Es prüfte nach der EU-Olivenölverordnung. Sie schreibt unter anderem gefärbte Verkostungsgläser vor, die Anonymisierung der Proben, Anzahl und Schulung der Verkoster, Prüfkriterien und Auswertung der Ergebnisse. Zusätzlich charakterisierte die Prüfergruppe den Gesamteindruck: Welche positiven Ausprägungen hat das Öl, wie nachhaltig sind sie, wie ausgewogen sind alle Eindrücke im Zusammenspiel? Auffällige oder fehlerhafte Öle ließen wir von zwei weiteren akkreditierten Panels testen. Ein Öl, das nach den Beschreibungen mindestens zweier Panels fehlerhaft war, bewerteten wir mit Mangelhaft.

Chemische Qualität: 10 %

Die Olivenölverordnung legt für viele chemische Parameter Grenzwerte fest. Zusammen mit weiteren Kriterien lässt sich so die Qualität des Olivenöls feststellen. Um ein verfälschtes Öl zu entlarven, bedarf es vieler Analysen. Isomere Diglyzeride und Chlorophyll-Abbauprodukte beispielsweise weisen auf altes Öl hin, auf eine unsachgemäße Herstellung oder Lagerung oder eine unzulässige Wärmebehandlung.

Schadstoffe: 10 %

Wir prüften auf Pestizide, Restlösemittel, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Weichmacher, Mineralölkohlenwasserstoffe (Mosh, mosh-ähnliche Substanzen und Moah), Schwermetalle wie Nickel sowie auf Arsen.

Nutzungsfreundlichkeit der Verpackung: 5 %

Wir prüften, ob die Verpackungen einen Schutz vor Licht bieten, Recyclinghinweise tragen und ob sie eine Originalitätssicherung aufweisen. Drei Experten testeten, ob sich die Produkte problemlos öffnen lassen, gut und sauber zu dosieren sind und ob sich die Behältnisse wieder dicht verschließen lassen.

Deklaration: 15 %

Wir begutachteten auf Basis lebensmittelrechtlicher Vorschriften – insbesondere der Olivenölverordnung –, ob die deklarierten Angaben vollständig und richtig sind. Wir bewerteten Lagerungshinweise, Nährwertkennzeichnung, Geschmacksbeschreibungen, Verwendungsempfehlungen sowie Werbeaussagen. Drei Experten prüften zudem Leserlichkeit und Übersichtlichkeit der Angaben. Bei den 9 Ölen, die nur ein Herkunftsland angeben, prüften wir die Richtigkeit der Angabe per Kernresonanzspektroskopie und per Nahinfrarotspektroskopie. Kein Öl war auffällig. Die Herkunft von Ölmischungen aus mehreren Ländern ist im Labor nicht überprüfbar.

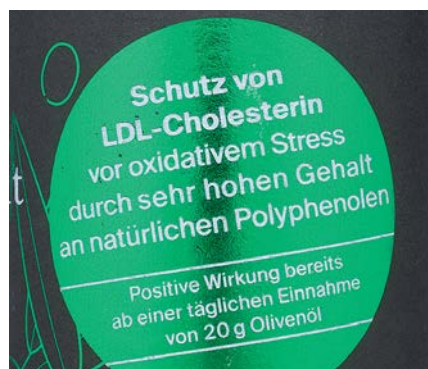
Abwertungen

Abwertungen bewirken, dass sich Produktmängel verstärkt auf das test-Qualitätsurteil auswirken. Sie sind in der Tabelle mit einem *) gekennzeichnet. Folgende Abwertungen haben wir eingesetzt: Bei sensorischen Fehlern bewerteten wir die sensorische Qualität und das test-Qualitätsurteil mit Mangelhaft. Lautete das Schadstoffurteil ausreichend, konnte das Gesamturteil nur eine halbe Note besser sein. Bei der Schadstoff-Note mangelhaft konnte das test-Qualitätsurteil nicht besser sein.

Monini Classico Natives Olivenöl extra	Rapunzel Nuñez de Prado Blume des Öls Natives Olivenöl extra Bio	Oil & Vinegar Nocellara Olivenöl Natives Olivenöl extra ¹²⁾	Alnatura Natives Olivenöl extra Bio
EU	Baena, Spanien (geschützte Ursprungsbezeichnung)	Italien	EU und Drittländer
0,500/5,50	0,500/14,50	0,250/13,00	0,500/3,50
11,00	29,00	52,00	7,00
AUSREICHEND (4,0)	AUSREICHEND (4,0)	MANGELHAFT (4,8)	MANGELHAFT (5,0)
befried. (2,6)	gut (1,8)	befried. (2,6)	mangelh. (5,0)^{*)}
Mittelfruchtig, grün/reif, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün, mittelbitter und mittelscharf.	Mittelfruchtig, grün/reif, leicht bitter und mittelscharf.	Ranzig. Leicht fruchtig, reif, wenig bitter und wenig scharf.
Ausgewogen. Noten von grüner Mandel, reifer Mandel, Banane.	Gut ausgewogen. Noten von Tomatenstrauch, Gras, Artischocke, Gewürzen.	Ausgewogen. Noten von Olive, Kräutern, Banane, reifer Mandel.	Sensorisch fehlerhaft. Noten von Banane, Mandel, ranziger Haselnuss.
gut (2,1)	sehr gut (1,4)	mangelh. (4,7)¹³⁾	befried. (3,4)
ausreichend (4,5)^{*)9)10)}	ausreichend (4,5)^{*)9)10)}	mangelhaft (4,8)^{*)14)}	befriedigend (3,2)
gut (1,7)	befried. (2,6)	gut (2,0)	gut (2,0)
befriedigend (2,8)	ausreichend (3,6)¹¹⁾	ausreichend (4,0)¹⁵⁾	mangelhaft (5,0)¹⁶⁾

Koroneiki, Arbequina, Coratina, Picual, Hojiblanca	K. A.	Nocellara del Belice	Chemlali, Chetoui, Picual, Arbequina
K. A.	2021	K. A.	K. A.
04.09.22 (18)	04.2022 (K. A.)	31.12.2021 (Vertraulich)	28.02.2022 (10)

- ¹³⁾ Die Messergebnisse weisen auf gealtertes, unsachgemäß gelagertes oder wärmebehandeltes Öl hin.
- ¹⁴⁾ Sehr hoch mit dem Weichmacher DEHP belastet. Einen Grenzwert für DEHP in Speiseöl gibt es nicht. Der Gehalt deutet darauf hin, dass das Speiseöl in Kontakt mit ungeeignetem Material war. DEHP ist als Weichmacher nur in Materialien für fettfreie Lebensmittel zugelassen.
- ¹⁵⁾ Mehrere Kennzeichnungsmängel, zum Beispiel Pflichtangaben auf Hängeetikett und nicht im Hauptsichtfeld, Schriftgröße zu klein.
- ¹⁶⁾ Produkt darf nicht „nativ extra“ heißen, da es sensorisch fehlerhaft ist.



Gesunde Inhaltsstoffe. Die Öle von Artgerecht und Mani Bläuel enthalten genügend Polyphenole, um mit deren positiver Wirkung werben zu dürfen.



FOTOS: STIFTUNG WARENTEST / RALPH KASER