

Qualität von Olivenöl

Folgende Öle sind im deutschen Einzelhandel erhältlich:

Natives Olivenöl extra (Kategorie I)

Natives Olivenöl (Kategorie II oder III)

Olivenöl (Kategorie VI)

Laut einer **Untersuchung der Stiftung Warentest im September 2005** sind ein Drittel aller Öle der ersten Güteklasse als mangelhaft eingestuft worden. Zum Teil wurden erhöhte Verarbeitungstemperaturen nachgewiesen oder auch Schadstoffe wie der Weichmacher DEHP und auch Butylbenzylphthalat in erhöhten Konzentrationen (s. Weblinks).

Eine erneute Untersuchung im Mai 2006 bestätigte das Vorjahresergebnis, auch hier wurde ein Drittel (4 von 12) der Öle mit mangelhaft bewertet. Eines der getesteten Öle, ein teures Tropföl, müsste die Bezeichnung Lampantöl tragen, da es sehr deutliche Fehler aufweist und zum Verzehr nicht geeignet ist. Auch bei diesem Test wurden, ausgerechnet bei einem Bioprodukt, Weichmacher nachgewiesen.

Wird die Olivenpaste auf runde Matten aufgebracht und diese Matten zu Türmen aufgeschichtet, dann wird das Öl nur durch das Eigengewicht der aufgeschichteten Matten herausgepresst. Dieses Öl wird Flor de Aceite oder auf Deutsch „Blume des Öls“ genannt. Dabei handelt es sich nicht um eine geschützte Güteklassifizierung, sondern schlicht um Öl der Kategorie I.

Wir stellen nur diese Kategorie I her und garantieren zudem, dass unsere Oliven nicht gespritzt oder behandelt sind.



Familie Tazza/Krahl Solopaca Süditalien, Region Campagne

Tel.: 0039 824 97 12 18

E-Mail: brigittekrahl@alice.it

Wir bieten auch Doppelzimmer mit Frühstück. Solopaca ist ein kleines Winzerdorf von dem aus man kulturelle Stätten in Tagesausflügen besuchen wie z.B. Vesuv, Paestum, Küste von Amalfi ect., oder nur Wanderungen in die nahe Umgebung unternehmen kann.