

Z+ Klimawandel

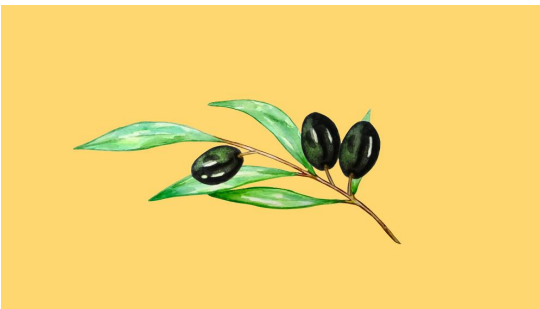
Ist das gute Olivenöl irgendwann aus?

Die Ernten gehen zurück, das Öl im Supermarkt wird teurer. Der Klimawandel setzt Olivenbäumen zu. Warum die Qualität schwindet und wie man dennoch gutes Öl findet.

Von [Andrea Affaticati](#)

11. April 2024, 13:34 Uhr

► 9 Min.  22  Verschenken



Steigende Temperaturen wirken sich negativ auf die Fette aus, die sich in der Olive bilden. © [M] ZEIT ONLINE/imagio images

Wenn Olivenöl gut ist, schmeckt es stechend und leicht bitter. Sein Duft, wie eine saftige Sommerwiese. Nur wird es immer schwieriger, gutes Öl zu finden: Die Stiftung Warentest veröffentlichte im März einen Qualitätstest von 23 Olivenölen aus deutschen Supermärkten. Nur vier davon erfüllten noch die Anforderungen für die Note gut. Die meisten waren gerade mal Mittelmaß.

Gleichzeitig sind auch die Preise deutlich gestiegen: Laut [Statistischem Bundesamt](#) [<https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Verbraucherpreisindex/Tabellen/top20.html>] ist Olivenöl derzeit um 50 Prozent teurer als im Vorjahr. Insgesamt [hat sich der Preis innerhalb nur weniger Jahre ungefähr verdoppelt](#) [<https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Verbraucherpreisindex/Tabellen/sonderauswertung-nahrungsmittel.html>]. Einen Grund für diesen rasanten Preisanstieg findet man in Italien: Denn von der Toskana bis nach Apulien geht es den Olivenbäumen seit Jahren schlecht.

Die Qualität von Olivenöl ist messbar gesunken

Italien ist nach Spanien der zweitgrößte Olivenölproduzent in Europa. Hört man sich hier unter Olivenanbauern und Ölherstellern um, wird deutlich: Der Klimawandel beeinträchtigt nicht nur die Qualität des Öls. Insgesamt sind die Ernten zurückgegangen, und das wiederum lässt die Preise steigen.

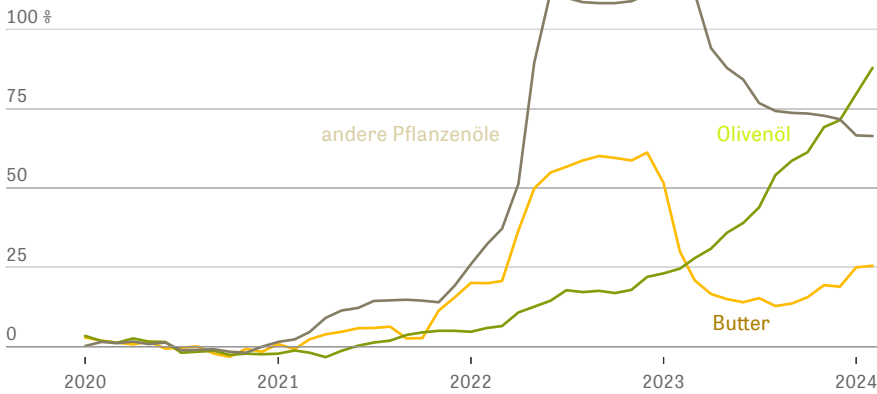
Zwar hofft der eine oder andere Bauer noch immer darauf, dass das mit dem Wetter irgendwann besser wird. Doch gerade Italien liegt in einer Region Europas, in der der Klimawandel extreme Veränderungen mit sich bringen wird. Und er tut es jetzt schon auf sehr unterschiedliche Weise.

U
Thomas Jäger
die Woche. W
ist mehr als
durchschnittl
samt. Generell
dass genug für
macht? Lesen
YouTub.com/

Dieser U
Stunde p
Aktuelle

D

Preissteigerung von Ölen und Fetten im Vergleich zum Durchschnitt 2020



Etwa in der Toskana. Das dortige Olivenöl wird besonders geschätzt. Gemma Pasquali, die mit ihrer Familie im Mugello, nicht weit von Florenz, das Olive Oil Resort Villa Campestri führt, hat sich in ihrer Doktorarbeit mit den Folgen des Klimawandels beschäftigt. "Was er mit den Olivenbäumen hier anrichten kann, hat man voriges Jahr erlebt", sagt sie. Die verheerenden Regenfälle im Mai hätten die Ernte sowohl im Ertrag als auch in der Qualität stark beeinträchtigt. Man könnte einwenden, dass im Mai noch keine Oliven an den Bäumen hängen. "Stimmt", sagt Pasquali, "die Bestäubung des Olivenbaums erfolgt aber über den Wind." Fachleute wie sie nennen diese Windbestäubung Anemophilie. "Der Regen hat den Pollen, den der Baum selbst produziert, so schwer gemacht, dass er nur zu einem kleinen Teil verweht wurde."

Ganz anders verhielt es sich auf Sizilien. Davide Mio führt zusammen mit seinem Bruder das Gut Etna Olive in der Gemeinde Belpasso, die sich am Südhang des Vulkans Ätna befindet. "Voriges Jahr hat es bei uns das letzte Mal im Juni geregnet und dann erst wieder im Januar dieses Jahres", sagt er. "Ich meine, richtig geregnet, also mindestens an drei Tagen hintereinander." Da der Regen so lange ausblieb, fehlte den Oliven Wasser – was die Qualität des Olivenöls minderte: "Vom Aroma und dem Duft her konnte man das nicht immer wahrnehmen, die chemischen Analysen ergaben aber selten den optimalen Säurewert, der zwischen 0,2 und 0,3 liegt. Und je mehr sich die Ernte in die Länge zog, desto mehr verschlechterte sich der Wert."

Der Wert der Ölsäure ist ein wichtiger Parameter, der ein Olivenöl mit besonders hoher Qualität auszeichnet, also ein Öl der Klasse Extra Vergine, auch Evo-Öl genannt. Seit einer [Verordnung der EU-Kommission](https://www.umwelt-online.de/recht/eu/90_94/91_2568gs.htm) [https://www.umwelt-online.de/recht/eu/90_94/91_2568gs.htm] aus dem Jahr 1991 gibt es dafür strenge Auflagen.

In einer Analyse zeigte der italienische Landwirtschaftsrat für Forschung und Wirtschaftsanalyse CREA 2022 ([hier als PDF](https://oleario.crea.gov.it/wp-content/uploads/2022/06/11-cambiamento-climatico-e-le-nuove-sfide-per-l-olicoltura.pdf) [https://oleario.crea.gov.it/wp-content/uploads/2022/06/11-cambiamento-climatico-e-le-nuove-sfide-per-l-olicoltura.pdf]), dass bei einigen Olivensorten der Gehalt an Ölsäure schon abgenommen hat und dass die Ernteerträge in den kommenden Jahren weiter – zum Teil stark – sinken könnten.

Woran man gute Qualität erkennt

Der Klimawandel wird nicht allein für diesen Qualitätsverlust verantwortlich sein – doch sein Einfluss ist deutlich erkennbar. "Die steigenden Temperaturen wirken sich negativ auf die Synthese der Lipide aus, wir nennen das Lipolyse", sagt **Enzo Perri, Direktor der Abteilung für den Anbau von Oliven, Obst und Zitrusfrüchte des Forschungszentrums CREA**. Das bedeutet: Die Temperaturen beeinflussen direkt, welche Fette sich in der Olive bilden. Deren Öl enthält durch diesen Vorgang zum Beispiel seine charakteristische Ölsäure, eine einfach ungesättigte Fettsäure, und zu einem kleineren Teil Linolsäure, die zu den Omega-6-Fetten zählt. Kleine Unterschiede gibt es je nach Ernte immer – weshalb das Öl, auch wenn man es vom selben Hersteller kauft, von einem Jahr aufs andere nicht immer gleich ist.

MEHR ZUM THEMA

Olivenöl

Olivenöl

Woran Sie wirklich gutes Olivenöl erkennen

[https://www.zeit.de/zeit-wissen/2023/06/olivenoel-qualitaet-herkunft-kauf-tipps]

Klimarisiken

Europa bereitet sich laut EU-Bericht zu wenig auf Klimakrise vor

[https://www.zeit.de/wissen/umwelt/2024-03/klimarisiken-europaeische-union-bericht-europaeische-umweltagentur]

Olivenöl

Das Geheimnis des billigen Öls

[https://www.zeit.de/2015/02/oelpreis-olivenoel-discounter-deutschland]

Dennoch lässt sich an der Zusammensetzung erkennen, wie gut ein Olivenöl ist. "Neben dem Anteil an Ölsäure zählen die Peroxidzahl und UV-Absorptionswerte zu den wichtigsten Parametern, die wir bei der chemischen Analyse beachten", sagt Perri. Letztere sind ein Hinweis dafür, wie frisch das Olivenöl ist. "Bei den Nährwerten sind es die gesättigten und ungesättigten Fettsäuren sowie die Antioxidantien, darunter die Biophenole, und Vitamine, das wichtigste davon ist Vitamin E."

Gutes Olivenöl wird streng überwacht. Für Verbraucherinnen und Verbraucher ist es dennoch nicht leicht zu erkennen, ob das Olivenöl, das sie gerade gekauft haben, gut ist, sagt Olivenbauer Mio. Sogar der gute Geschmack könne manchmal irreführend sein, denn den könne man sich chemisch "zurecht schmecken". Und doch gebe es ein paar Hinweise auf gute Qualität: "Ein Öl, das beim Verkosten eine stechende und bittere Note hat, ist ein gutes Öl, weil das einen hohen Polyphenolgehalt bestätigt."

Was Forscher in Italien zur Zukunft des Olivenanbau wissen

Polyphenole sind chemische Verbindungen, die als besonders gesund gelten, weil sie antioxidativ, entzündungshemmend und blutdruckregulierend wirken. Gute Olivenöle enthalten davon besonders viel. Für die Pflanze selbst haben die Polyphenole eine wichtige Funktion: Sie dienen dazu, die Fettsäuren vor Schäden zu schützen – und sorgen damit dafür, dass der Olivenkern mit ihnen genügend Energievorräte zur Verfügung hat, wenn er einmal ausgesät ist.

Pasquali, die auch zertifizierte Verkosterin ist, fügt ein paar weitere Qualitätsmerkmale hinzu: "Das Öl muss in einer dunklen Flasche abgefüllt sein. Außerdem sollte man auf das Abfülldatum auf dem Etikett achten." Laut Gesetz hält Öl sich zwei Jahre. "Meines Erachtens sind aber 18 Monate ein sinnvollerer Limit", sagt Pasquali. Danach beginne es ranzig zu schmecken. "Und dann ist da noch der Duft. Er sollte an frisch geschnittenes Gras erinnern."

In Italien gibt es keine Einrichtung, die man mit der Stiftung Warentest vergleichen könnte. "Wer sichergehen will, sollte bei italienischen Evo-Ölen, gleich ob in Italien oder im Ausland gekauft, auf die Herkunftsbescheinigung achten", sagt Perri. Gemeint sind damit die Kürzel DOP (*di origine protetta*) und DOC (*di origine controllata*), die für geschützte beziehungsweise kontrollierte Herkunft stehen. Um diese Bezeichnung zu bekommen, müssen strenge und immer wieder kontrollierte Produktionsparameter beachtet werden.

Doch können auch Verbraucherinnen im Supermarkt noch so sehr auf die Qualität des Öls achten – nützen wird es ihnen nur, wenn in Ländern wie Italien auch weiterhin zuverlässig Öl produziert werden kann.

Öl statt Wein in Norditalien?

Der Klimawandel stellt also auch diese landwirtschaftliche Sparte vor neue Herausforderungen. "Beim Olivenanbau können wir nicht viel machen, es gibt aber ein paar sehr wichtige Maßnahmen, um die Qualität des Öls zu sichern", sagt Mio. "Früher konnte man sich bei der Olivenernte etwas Zeit lassen, heute müssen wir den Reifeprozess engmaschig überwachen. Sobald sie den richtigen Grünton haben, müssen wir sie sofort ernten – per Hand, nicht maschinell – und gleich zur Ölmühle bringen." Je schneller und behutsamer die Olivenfrucht gepresst und das Öl abgefüllt wird, umso besser die Qualität.

Natürlich könnte man den Mangel an Regen durch Bewässerungsanlagen beheben, wie es in Apulien bei einigen neuen Olivensorten schon geschieht. "Der finanzielle Aufwand wäre aber groß", sagt Mio. Außerdem: "Das Wasser aus den Anlagen ist nicht dasselbe, das vom Himmel kommt und auch die Baumkronen wäscht und abkühlt."

Während sich die traditionellen Olivenanbaugebiete Sorgen um die schwindenden Erträge und die Qualität machen, eröffnet der Klimawandel anderen Gebieten aber auch neue Chancen. Zum Beispiel dem Oltrepò Pavese, einer bekannten Weingegend in der Nähe von Mailand in der lombardischen Provinz Pavia.

ANDREA AFFATICATI

*Die Autorin lebt und
arbeitet in Mailand,
Italien.*

"Die 14.000 Hektar Weingärten leiden zunehmend unter dem Klimawandel", sagt Graziano Rossi, Professor für Umwelt und angewandte Botanik an der Universität Pavia. Deshalb wird schon seit einiger Zeit nach Alternativen zum Weinanbau gesucht. Und eine dieser Alternativen könnte Olivenanbau sein. Diesen habe es in der Vergangenheit auch schon gegeben, wie der eine oder andere hundertjährige Zeitzeuge und sogar der Ortsname Oliva Gessi bestätigen. Außerdem haben einige Landwirte neben den Weinreben schon ein paar Olivenbäume angepflanzt. Insgesamt ist die Rede von 40 Hektar in der Oltrepò-Pavese-Gegend.

2021 startete Rossi zusammen mit Kollegen, Kolleginnen und Studierenden ein Pilotprojekt. Das Ziel: festzustellen, ob es sich lohnen könnte, in dieser Gegend in Oliven zu investieren. Die bis jetzt gesammelten Erkenntnisse sind positiv. Sowohl der Bodenbestand als auch die chemischen Analysen und die Bewertungen von Geschmack und Geruch ermuntern dazu, weiterzumachen. "Vom Geschmack her erinnert es an das Olivenöl vom Gardasee, mild und duftig", sagt Rossi.

Es gibt also Alternativen. Die erfordern mehr Arbeit und Aufwand. Andere Regionen müssen sich vielleicht von ihren Olivenbäumen verabschieden. Aber die gute Nachricht ist: Olivenöl aus Italien wird es wohl auch künftig noch geben.