

Ganz aktuell zum x^{ten} – Mal erneuten Olivenölskandal: Die Stiftung Warentest wird ihrer Aufgabe nicht gerecht. Sie deckt den Lobbyismus, der zum verluderten EU-Recht geführt hat in einem fait accompli. Sie verschweigt Informationen, die zu Risiken und jetzt zu dem aktuellen Skandal führten. Ist das nicht TTIP-like? Z.B. erklärt EU-Recht nicht das Produktionsland zum Herstellerland, sondern es definiert das Abfüllland zum Herstellerland und Industrie als Handwerk:

oleofactum®

STUTTGARTER ZEITUNG
Freitag, 29. Januar 2016 | Nr. 23

BADEN-WÜRTTEMBERG 27

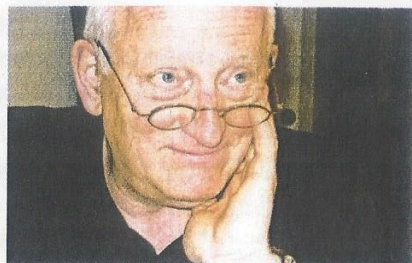
Landsleute

Walter Bitzer (68)

Öl-Aufklärer

Er ist, was er ist. Der Bub, der an der Hand von Lambarenearzt Albert Schweitzer durch die Wälder um Königfeld (Herrnhuter Gemeinde) streifte und dies als eine der wertvollsten Kindheitserinnerungen abgespeichert hat, kommt nicht aus seiner Haut: Pädagoge, Aufklärer, Altachtundsechziger. Als er glaubte, genug Lernmethoden in der Sonderpädagogik entwickelt zu haben, erinnerte er sich daran, dass er auch mal die Ölmüllerei erlernt hatte und eröffnete in Offenburg eine Ölmanufaktur, Bioware, sozusagen handgemacht und kalt gepresst. Bitzer will damit die Produktionsweise und das Wissen um ein Lebensmittel reanimieren, das in den 1930er Jahren der Industrialisierung zum Opfer fiel.

Zuvor gab es allerorten Ölmühlen, in denen die Hausfrauen frisches Öl einkaufen – kein raffiniertes „Altöl“ aus dem Supermarktregal. Frisch gepresstes Öl ist ein Teil der Volksgesundheit, darüber klärt Bitzer seit eineinhalb Jahrzehnten auf, in Wort und Tat. Knuspertext und Kanzelrede heißt seine Publikation, in der er humoristisch-ironisch-satirisch und in Gedichtform festhält, was er seit Jahren predigt. Nachdem das Distelöl so gut wie vom Markt verschwunden ist, stellt er das „Olivenöl des Nordens“, das Rapsöl, an den Pranger und fragt, ob es gleichermaßen gut sei für den Sprit, für Säue, für Menschen und Kälber. „Der Raps ist sehr giftig und seine Wer-



Walter Bitzer will sein Wissen weitergeben – jetzt auch in Buchform. Foto: Martin Geier

bung sehr listig“ und „mit dem Raps kommt die Fettsucht, die Bienenfäule“.

Dass das den Konzernen gar nicht gefällt, stört ihn nicht weiter, eher, dass sich die Langsamesserbewegung Slow Food nicht grundsätzlich des Themas annimmt. Walter Bitzer geht es um die Natur: „Wer bestimmt das Rohstoff-Sortiment, wenn nicht die Natur. Oder die Banker, zum Henker! Die Lobbyisten, zum Misten!“ Oder es geht um die Qualität: „Qualität offenbart sich nicht im Labor, da sei Zunge und Gaumen davor!“ Um Handwerk: „Nachhaltigkeit, Fruchtwechsel, Erhalt und Gebrauch, stehen gegen Niedriglohn, kurzlebige Güter samt schädlichem Rauch.“ Um Gleichgültigkeit: „Pass Dich an und fall nicht auf. Lass es sein, schalt einfach ab, Besonderssein bringt Dich ins Grab.“

Und schließlich empfiehlt er wie die 68er und in einem Wort: „Weitersagenweiterfragenweiterklagenweiterplagenweitersehenweisersäenweiserspähen.“ mag

oleofactum Öl und Wissen © Walter Bitzer

Olivenöl, ein Mythos am Scheidepunkt von Handwerk und Industrie
„Wer rationalisiert, verliert den Mythos“
(Ralph Dutli; Liebe Olive; Ammanns Kleine Bibliothek, 2009)

Das EU-Recht in der Lebensmittelproduktion ist heuchlerisch, weil es Handwerk vorgaukelt aber industrielle Produktion festschreibt. Das leitende Interesse ist das Interesse des Handels und nicht das des Verbrauchers.

Haltbar und leblos nützt dem Handel,
frisch und vital schützt den Verbraucher.

Fakt ist:

Seit dem 1. November 2003 dürfen nach EU-Recht nur noch Olivenöle den Zusatz „Natives Olivenöl, erste Pressung“ tragen, die bei höchstens 27 °C in modernen Zentrifugiersystemen gewonnen werden.

Das ist nicht nur bedenklich, sondern auch irreführend. Denn die Gewinnungsverfahren von Öl aus Oliven durch Zentrifugen sind keine Pressverfahren,

sondern eine Extraktion, ein industrielles Gewinnungsverfahren.

Es verbietet sich hierbei von „erster Pressung“ zu sprechen.

Hier stirbt durch Lobbyisten ein ursprünglich handwerklicher Bereich, der Ölmüllerei, nämlich das Pressverfahren durch Spindel- und durch Stempelpressen.

Zentrifugen können je nach Drehzahl den molekularen Aufbau des Öls zerstören und dadurch die Qualität und Haltbarkeit des Öls beeinflussen. Zentrifugen zur Extraktion von Öl aus Oliven haben Drehzahlen von 3500 bis über 12000 Umdrehungen pro Minute.

Die Drehzahl ist im EU-Recht nicht geregelt.

Zentrifugen gehören nicht ins Gesetz und schon gar nicht als Qualitätsmerkmal festgeschrieben.

Der wissenschaftliche Informationsdienst des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V. kommentiert das EU-Recht mit recht sehr kritisch: „Für den Analytiker sind die Regelungen problematisch, während sie dem Fälscher in gewisser Weise ein schützendes Dickicht bieten.“