



## LANDTOURISMUS, EIN NEUER ASPEKT DER OLIVENÖL-WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Von gesundem Lebensstil ist heute viel die Rede.

Besonders wichtig ist dabei natürlich die Ernährung, denn falsches und schlechtes Essen schadet der Gesundheit.

Aus zahlreichen Studien geht hervor, dass die im Olivenöl reichlich enthaltene Ölsäure den Cholesterinspiegel senken kann und damit das Risiko einer koronaren Herzkrankheit. Der regelmäßige Verzehr von nativem Olivenöl extra ist deshalb ein wichtiger Beitrag zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung.

Um die Vorzüge von gesunden Lebensmitteln genießen zu können, muss der Verbraucher aber erst einmal wissen, woran man ein hochwertiges Produkt erkennt. Geschmack, Aroma und weitere sensorische Eigenschaften spielen dabei gewiss eine wichtige Rolle, aber nicht alle Merkmale eines guten Öls können mit den Sinnen wahrgenommen werden: beispielsweise der Polyphenolgehalt. Geografischer Ursprung und Produktionsbedingungen von nativem Olivenöl extra werden von den Bezeichnungen g.U., g.g.A. und Bio zertifiziert.

Mit dem wachsenden Interesse an gesundem Olivenöl wird der Öl-Tourismus immer beliebter und bildet ein neues Glied der Wertschöpfungskette der Olivenölproduktion. Es handelt sich um eine Art Landtourismus, bei dem sich alles um Olivenöl dreht. So lernen immer mehr Menschen konkret, wie hochwertiges Olivenöl entsteht – von der Baumpflege bis zur Abfüllung.

Die Teilnehmer verbringen einen oder mehrere Tage auf den Olivenhainen und sehen, wie in der Ölmühle hochwertiges natives Olivenöl extra gepresst bzw. extrahiert wird. Sie lernen, die verschiedenen Olivensorten zu unterscheiden, und welche Eigenschaften wichtig sind für ein gutes natives Olivenöl extra. Es geht dabei also nicht allein um die Verkostung von Olivenöl, sondern auch um die einzelnen Produktionsschritte in Olivenhain und Ölmühle.

Spanien ist derzeit wegen seiner großen Ölproduktion und seiner zahlreichen Olivenplantagen das Hauptziel für diese Art von Tourismus. Aber auch Italien mit seinen über 600 Oliven-Kulturvarietäten, den vielen kleinen und großen Ölmühlen, seinen teilweise uralten Ölbäumen und seinen mittelalterlichen Städtchen spielt eine führende Rolle bei der allgemeinen Sensibilisierung für das Thema Olivenöl.

Das Wissen über die Qualitätsgarantien und den Schutz, den native Olivenöle extra mit den Bezeichnungen g.U., g.g.A. und Bio bieten, muss professionell vermittelt werden. In diesem Zusammenhang sollen möglichst viele Menschen lernen, zwischen „einfachem“ Öl und nativem Olivenöl extra zu unterscheiden, und ein Verständnis zu entwickeln, wie es bei Weinen heute schon weit verbreitet ist

Zum Erfolg eines hochwertigen Olivenöls trägt wesentlich der Öl-Meister bei. Er erwirbt seinen Titel nach einer speziellen Ausbildung und ist in ein spezielles Berufsregister eingetragen. Dank seiner Kompetenz und Erfahrung entsteht unter Einsatz der gesetzlich vorgeschriebenen rein mechanischen Verfahren natives Olivenöl extra aus sorgfältig nach Sorte, Qualität, Reifegrad und Gesundheitszustand ausgewählten Oliven.

Egal ob Verbraucher sich als Öl-Touristen versuchen wollen, oder nur Hilfe beim Olivenölkauf suchen: Wichtig sind klare Informationen, und auch die nationalen und europäischen Institutionen stellen sich vorrangig die Frage: „Wie können wir den Verbraucher zu bewussteren Kaufentscheidungen und einem gesunden Lebensstil bringen?“



Ein Beispiel für das Engagement bei der Vermittlung von Informationen ist das Kommunikationsprojekt „EcceOlio“, das in Italien, Frankreich und Deutschland unter Beteiligung der Europäischen Union durchgeführt wird. Dessen Hauptziel ist es, den Verbrauchern und Marktteilnehmern die spezifischen Qualitätsgarantien und den Mehrwert der europäischen Gütezeichen g. U., g.g.A. und Bio zu erklären und ihr Bewusstsein für Herkunft, Produktkontrollen, Nährstoffe und organoleptische Eigenschaften zu schärfen.

Die Informationskampagne „Looking for the Perfect Food“ läuft bis Dezember 2021.

Für die Zukunft wünschen wir uns ein größeres Interesse für die Eigenschaften von Olivenöl und eine weiter wachsende Beliebtheit. Nur wer wirklich etwas über ein Produkt weiß, kann es auch wirklich schätzen. Kompetenz ist die beste Garantie für den Verbraucher und eine Chance für alle qualitätsbewussten Unternehmen der Branche.

Außerdem tragen Qualitätsbewusstsein und Fachwissen zur Fruchtbarkeit der Böden und zur Artenvielfalt bei und verbessern die sozioökonomischen Grundlagen des gesamten Agrar- und Ernährungssektors.

Natives Olivenöl extra mit den Bezeichnungen g.U., g.g.A und Bio ist gut für unsere Gesundheit und bereichert unsere Kultur und Gesellschaft.

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.