

erstellt: 09.10.2017

Olivenöl: 700 Sorten warten auf Entdeckung

O-Ton: Dr. phil. Horst Schäfer-Schuchardt, Experte für Olivenöl, 97070 Würzburg

Länge: 6:28 (6 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Horst Schäfer-Schuchardt ist einer der führenden Experten in Deutschland, wenn es um Olivenöl geht. Er untersucht die kulturelle Entwicklung des Olivenöls, hat eine Enzyklopädie zum Thema mit verfasst und hat mit uns über dieses Leib- und Magenthema gesprochen. In den O-Tönen geht es um die Unterschiede von billigem und teurem Olivenöl und was Olivenöl uns Menschen Gutes tut.

Schäfer-Schuchardt antwortet auf folgende Fragen:

1. Sie haben von 700 verschiedenen Sorten Olivenöl gesprochen. Gibt es so viele Unterarten der Olive?
2. Wie viele von diesen 700 schaffen es hier nach Deutschland?
3. Gibt es einen Mindestpreis, den man akzeptieren sollte, damit man ein gutes Öl bekommt?
4. Wie unterscheidet sich ein gutes Olivenöl von einem Billig-Öl?
5. Nun gab es ja in den vergangenen Jahren immer mal Meldungen, dass Olivenöl gepanscht wurde. Ist das vorüber oder ein chronisches Problem?
6. Ist verschnittenes Öl gesundheitlich bedenklich?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga_17_Olivenoel_OTN.mp3