

# Der Fluch des «grünen Goldes»: Olivenöl wird immer teurer. Das dürfte so bleiben

Kein anderes Lebensmittel ist so im Preis gestiegen wie Olivenöl. Wäre es doch nur so leicht zu gewinnen wie Erdöl.

23.05.2024, 05.30 Uhr

**Warum nicht gleich Kaviar? Der grosszügige Griff zum Olivenöl wird Luxus.**

Louisa Gouliamaki / Reuters

Die Tankstelle ist ein beliebter Ort zum Schimpfen, aber nicht der beste. Wer sich mit mehr Vehemenz über hohe Preise echauffieren will, kann das im Supermarkt tun – vor dem Regal mit dem Olivenöl. Kein anderes Lebensmittel hat sich in der Schweiz seit Ende 2020 derart verteuert, nämlich um fast 40 Prozent. Damit ist die Schweiz im internationalen

Vergleich noch gut weggekommen.

Bei Benzin und Diesel betrug der Anstieg nur rund 30 Prozent. Doch während das «schwarze Gold» für sein Auf und Ab beim Preis bekannt ist, ist beim «grünen Gold» keine schnelle Besserung in Sicht. Wer möchte, kann im Supermarkt für den Liter vom hochwertigen «extra vergine» knapp 20 Franken zahlen. Durchschnittlich ist ein Fass Olivenöl mittlerweile etwa 15 Mal so viel wert wie ein Fass Rohöl. Noch vor einigen Jahren hatte das Erdöl die Nase vorn.

## **Die globale Produktion sinkt auch dieses Jahr**

Das hat auch damit zu tun, dass Angebot und Nachfrage nicht so gut für ein Gleichgewicht sorgen können. Beim Erdöl reicht es, neue Bohrlöcher anzulegen – und bisher war die Branche immer gut darin, neue Vorkommen zu finden. Zwar werden Produktion und Preis durch die Länder der Opec mitbestimmt, eines internationalen Kartells, das seine Einnahmen optimiert. Trotzdem ist es beim Olivenöl schwieriger.

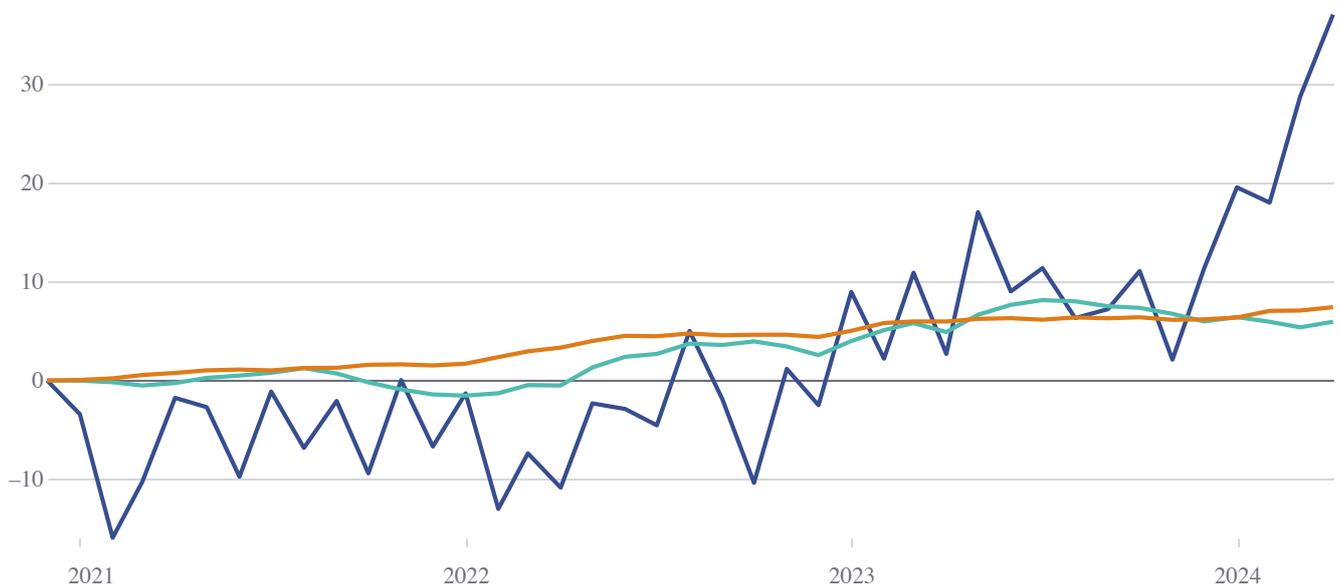
## **Olivenöl wird immer teurer**

Veränderung der Schweizer Indizes für Konsumentenpreise seit Dezember 2020, in %

Olivenöl

Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke

Gesamter Warenkorb



Nicht, dass es an Potenzial für ein Kartell fehlen würde: Mehr als die Hälfte der weltweiten Produktion von Olivenöl stammt aus der EU, insbesondere aus den Mittelmeerländern. Innerhalb der EU entfällt über die Hälfte auf Spanien, danach folgen Italien, Griechenland und Portugal. Doch die Produktion von Olivenöl lässt sich nicht einfach so steuern. Sonst wäre das Angebot schon längst ausgeweitet worden, um auf den explodierten Preis zu reagieren.

Stattdessen dürfte weltweit auch in diesem Jahr weniger Olivenöl hergestellt werden als üblich. Oliven reifen im Herbst und werden ab November geerntet. Für das Erntejahr 2023/24 sagt die EU-Kommission eine globale Olivenölproduktion von 2,5 Millionen Tonnen voraus. Das sind 3 Prozent weniger als im vorausgegangenen Jahr – und bedeutend weniger als jene 3,4 Millionen Tonnen, die noch im Jahr 2021/22 gepresst worden sind.

**Frisch geerntete Oliven vor der Olivenölproduktion in Griechenland. Wie auch in Spanien kostete das Öl dort zu Jahresbeginn bereits 60 Prozent mehr als zwölf Monate zuvor.**

Konstantinos Tsakalidis / Bloomberg

## **Der Klimawandel fordert einen Tribut**

Diese Aussichten sind noch erfreulich, denn zu Jahresbeginn war die Prognose düsterer. Inzwischen hat sich der Ausblick für Spanien und Italien etwas aufgehellt. Der Winter war nass, die Ernte fällt besser aus als erwartet. In den vorangegangenen zwei Jahren hatten Dürren den Olivenbäumen zugesetzt. Zwar sind sie an sommerliche Hitze gewöhnt. Doch die mit dem Klimawandel einhergehenden Wetterextreme sind auch für sie zu viel.

Kalte Frühjahre, extreme Trockenheit im Sommer, und wenn es regnet, dann immer öfter als Starkregen, der die Oliven von den Ästen schlägt: Diese Probleme machen den Olivenbauern weltweit zu schaffen. Deshalb wird die globale Ölproduktion im laufenden Erntejahr wohl einen Fünftel niedriger ausfallen als im Fünf-Jahre-Durchschnitt. In der EU werden es

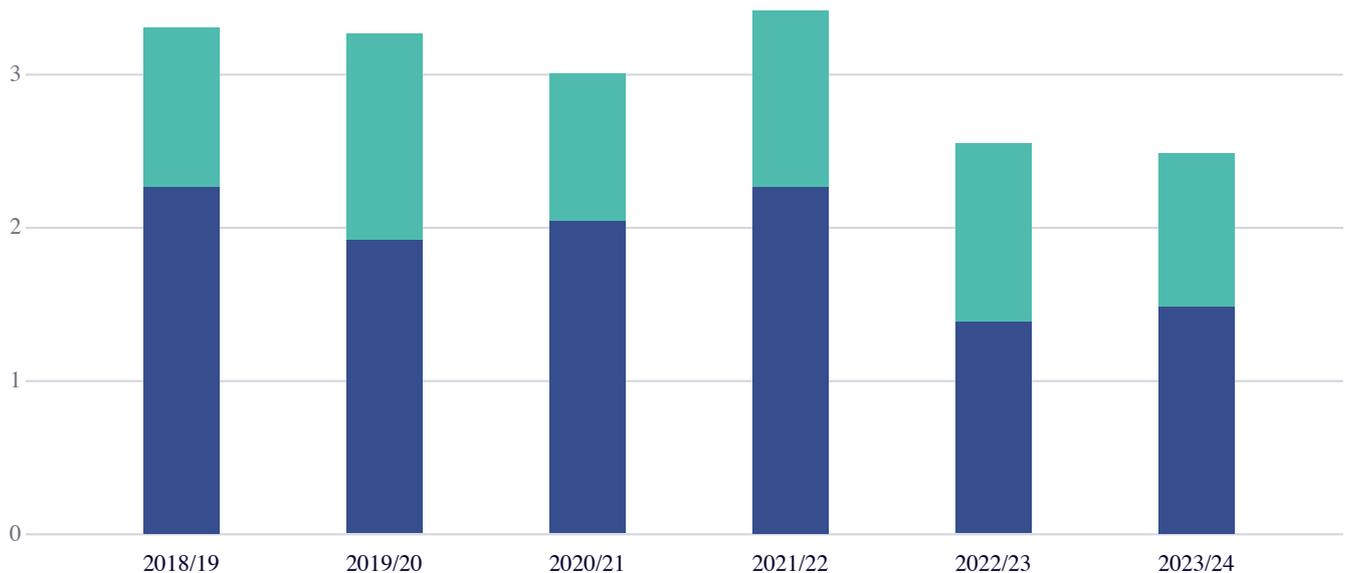
immer noch ein Viertel weniger sein als üblich.

## Weniger Öl für die Welt

Olivenölproduktion nach Erntejahren, in Tonnen (in Millionen)

In EU-Ländern

In Nicht-EU-Ländern



Der Markt bleibt in Schieflage. Neue Bäume tragen nach fünf Jahren die ersten Früchte, oftmals dauert es länger. Und wenn die Bäume Oliven hervorbringen, ist der Ertrag nicht konstant: Auf ein Jahr mit einer grossen Ernte, die dem Baum viele Nährstoffe entzieht und ihn viel Energie kostet, folgt üblicherweise ein «Erholungsjahr» mit einer kleineren Ernte. Das drückt gegenwärtig die Ernten zum Beispiel in Griechenland und Marokko.

## Teure Oliven – und trotzdem fehlt das Geld

In Europa kommen die Bauern zudem durch einen mächtigen Feind unter Druck: [Das verheerende Bakterium \*Xylella fastidiosa\* lässt italienische Bäume schon seit Jahren absterben.](#) Wird es nicht bekämpft, frisst es sich mit einem Tempo von rund 20 Kilometern pro Jahr durch die Plantagen. Der Kampf ist schwierig, denn es ist kein Pflanzenschutzmittel bekannt. Der Ausbreitung lässt sich nur vorbeugen. Die auch «Feuerbakterium» genannte Plage wurde aus Amerika eingeschleppt.

Die Pflege der Bäume und die Ernte sind aufwendig und erfordern viele manuelle Tätigkeiten. An Arbeit herrscht somit auf den Plantagen kein Mangel, an Kapital hingegen schon. Viele Bauern führen kleine Familienbetriebe, aber ihre Kosten sind in den vergangenen Jahren mit der Inflation stark gestiegen.

Gleichzeitig werden Investitionen notwendig, um die Plantagen vor extremer Hitze zu schützen – zum Beispiel durch Bewässerungsanlagen und ausreichende Wasserreserven. Auch erfordert die Verarbeitung gemässigte Temperaturen (nicht umsonst ist gutes Öl «kaltgepresst»). Früher reichten dafür mediterrane Nächte aus. Jetzt ist das nicht mehr garantiert. Technik muss nachhelfen.

### **Olivenernte in Spanien: Für hochwertiges Öl ist viel Handarbeit gefragt.**

Carlos Gil / Getty

Am stärksten sind die Preise dort gestiegen, wo Olivenöl nahezu täglich auf den Tisch kommt: in den Erzeugerländern. In Spanien und Griechenland kostete das Öl zu Jahresbeginn bereits 60 Prozent mehr als zwölf Monate zuvor. Manche Supermärkte müssen das teure Gut

besonders vor Diebstahl schützen, sei es durch Ketten und Schlösser oder Warnsysteme, die an der Kasse deaktiviert werden.

## **Alternativen werden attraktiver**

Einige Länder versuchen diese Methode auch am Weltmarkt. Die Türkei, einer der grössten Produzenten ausserhalb der EU, erliess im vergangenen Sommer einen Exportstopp, um die Versorgung im eigenen Land zu garantieren. Das hat eine neue Schiefelage hervorgebracht: Der Inlandspreis ist gefallen, aber die türkischen Produzenten sitzen nun auf einem Überangebot, das sie international nicht loswerden.

Langfristig sind es vor allem die Probleme durch den Klimawandel, die hochwertiges Olivenöl immer mehr zum Luxusgut machen könnten. Das preisgünstigere Segment dürfte dann unter Druck geraten – auch weil die Konkurrenz durch Alternativen wächst. Andere Speiseöle haben sich in der Schweiz seit Ende 2020 nur um knapp 20 Prozent verteuert. Die gute Nachricht: Insgesamt lässt der Preisauftrieb bei Lebensmitteln seit Mitte 2023 wieder nach.

## **Die Preise für Lebensmittel sind deutlich gestiegen**

Schweizer Konsumentenpreisindex für Nahrungsmittel und nichtalkoholische Getränke, Dezember 2020 = 100

Preisentwicklung im Herbst und Winter

Ernteperiode sorgt für Preisauftrieb

