

«Ranzig, stichig, schlammig: Laut Stiftung Warentest können Verbraucher nicht einmal mehr auf die höchste Güteklasse »nativ extra« vertrauen. Im Test fielen sechs von 23 Ölen durch.»

«Allerdings bleibt Olivenöl ein hochkalorisches Lebensmittel. Es sollte also in Massen konsumiert werden.»

«Doch offenbar sind einige der Supermarkt-Öle nicht nur geschmacklich miserabel, sondern auch noch gesundheitsschädlich: Drei der getesteten Öle erhielten von der Stiftung Warentest die Schadstoffnote »ausreichend«. »Filippo Berio« und die Bratöle von »Bertolli« und »Rewe Beste Wahl« seien stark mit aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (Moah) belastet, die als möglicherweise krebserregend gelten und etwa von Erntemaschinen eingetragen werden, heißt es in den Testergebnissen.»

<https://www.spiegel.de/gesundheit/ernaehrung/olivenoel-qualitaet-ist-laut-stiftung-warentest-drastisch-gesunken-a-b863d568-93b1-4539-b438-170317602b04>

Wir empfehlen in der Beratung auf Olivenöl generell zu verzichten. Zudem ist kein Öl für unsere Blutgefäße gesund. Die Werbung von Olivenöl ist so gut, dass die ganze Welt dieses Öl haben will. Doch es gibt gar nicht so viele Bäume, dass die Nachfrage gestillt werden kann. So wird gepanscht...