

# Olivenöl mit billigem Öl gestreckt

13.6.2026 - | Stiftung Warentest

**Die Lebensmittelüberwachung hat in gut jedem zehnten nativen Olivenöl extra Verfälschungen mit Fremdöl entdeckt. Betroffen waren viele Öle aus Mehrliter-Kanistern.**

Olivenöl ist teuer und hat ein hohes Risiko, verfälscht zu werden. Die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg hat 2025 zahlreiche Betrugereien aufgedeckt. Das [Chemische und Veterinäruntersuchungsamt \(CVUA\) Stuttgart](#) hatte dafür über 500 Olivenöle untersucht, von denen die meisten als nativ extra vermarktet wurden.

Fazit der nun veröffentlichten Ergebnisse: Elf Prozent der Öle der höchsten Güteklasse waren mit billigen Fremddölen gestreckt – meist mit raffiniertem, teils ranzigem Sonnenblumenöl. In manchen Fällen waren Farb- und Aromastoffe zugesetzt, um das Aussehen und den Geschmack von reinem Olivenöl vorzutäuschen. Viele der gestreckten Produkte waren in Fünf-Liter-Kanistern abgefüllt. Die Großkanister sind laut CVUA über kleine Einzelhändler, die Gastronomie oder Online-Shops zu handelsüblichen Preisen verkauft worden.

## Bei vielen Ölen bestand bereits ein Verdacht

Im Vergleich zu früheren Olivenöl-Checks des Amtes war die Quote an Verfälschungen mit Fremdölen enorm hoch. In den Jahren 2022 bis 2024 seien nur etwa 2 bis 3 Prozent der nativen Olivenöle damit aufgefallen. Die Kontrolleure wählten die Olivenöle für den Check risikoorientiert aus. Das heißt, dass bei vielen Ölen ein Verdacht bestand, dass etwas nicht stimmt.

Mit verfälschtem Olivenöl können Kriminelle viel Geld machen: Von 2022 bis 2025 stiegen die Preise um 66 Prozent, was unter anderem an klimabedingten Ausfällen in der Olivenernte lag. Seit einiger Zeit entspannt sich die Lage wieder etwas, aber preiswert ist Olivenöl weiter nicht.

In den [Olivenöl-Tests](#) der Stiftung Warentest kamen Fälschungen mit Fremddölen in den vergangenen Jahren nicht vor. Wir wählen die meisten Produkte nach Marktbedeutung aus. Viele der von uns geprüften Olivenöle gehören zu den meistverkauften in Supermärkten, Discounter und Drogeriemärkten. Diese Öle erweisen sich im Vergleich als besser kontrolliert – trotz einiger Ausreißer in der Qualität.

## Manche mit sensorischen Fehlern

Das CVUA beanstandete nicht nur gestreckte Öle: Insgesamt 43 Prozent der 534 untersuchten Olivenöle wiesen Mängel in Qualität und Kennzeichnung auf. Im Vorjahr lag die Beanstandungsquote noch bei 38 Prozent.

In der sensorischen Prüfung etwa fielen native Olivenöle extra mit Fehlern in Geschmack und Geruch auf. Die Kennzeichnung nativ extra stimmte damit nicht. Öle mit leichten sensorischen Fehlern lassen sich teils noch als niedrigere Qualitätsstufe „nativ“ vermarkten, sofern noch eine Olivenfruchtigkeit erkennbar ist. Produkte mit starken Fehlern gehören in die Kategorie „Lampantöl“. Es darf nicht als Lebensmittel verkauft werden.

## Schadstoffe bei Tresterölen gravierend

Zum Check gehörten auch Schadstoffuntersuchungen von ausgewählten Ölen. Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) waren unauffällig, auch bei nativen Olivenölen extra und nativen Olivenölen. Die Lebensmittelkontrolleure prüften raffinierte Öle und Oliventresteröle noch auf die Mineralölkohlenwasserstoffe Mosh und Moah, wobei die Tresteröle durch gravierend hohe Gehalte auffielen. Tresteröle werden aus Rückständen vom Ölpresen gewonnen und raffiniert. Mitunter kommen sie in der Gastronomie zum Einsatz. Für den privaten Gebrauch spielt Tresteröl in Deutschland keine Rolle.

**Tipp:** In unserem jüngsten [Olivenöl-Test](#) vom Februar 2026 gab es gute native Olivenöle extra von Handelsmarken aus dem Supermarkt ab 8 Euro pro Liter, die beiden Testsieger kosteten 14 Euro und sogar 56 Euro pro Liter. Olivenöl ist ein wichtiger Teil der mediterranen Kost, einem empfehlenswerten [Ernährungskonzept](#).

[https://www.test.de/Mehr-Faelschungen-aufgedeckt-Olivenoel-mit-billigem-Oel-gestreckt-6311510-0?wt\\_mc=owned.site.rssfeeds.dl...](https://www.test.de/Mehr-Faelschungen-aufgedeckt-Olivenoel-mit-billigem-Oel-gestreckt-6311510-0?wt_mc=owned.site.rssfeeds.dl...)