



arte**Fakt**
Olivenölkampagne
20 Jahre solidarische Landwirtschaft



arteFakt Edition





Einleitung

arteFakt kann in diesem Jahr das zwanzigjährige Unternehmensjubiläum feiern. Das ungewöhnliche Modell einer transparenten, vertrauensvollen „Erzeuger-Verbraucher-Beziehung“ ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden – die Verbraucher erhalten, zu einem vergleichsweise moderaten Preis, Olivenöle der europäischen Spitzenklasse, einige davon sogar als „weltbeste“ prämiert. Und die Erzeuger, die sich eine fortdauernde Weiterbildung zu kenntnisreichen und sensiblen Oliviers zu eigen gemacht haben, können als kleine, aber sehr feine Familienbetriebe eine alte Olivenkultur mit modernen Mitteln fortführen.

Am Anfang des Unternehmens arteFakt stand aber nicht eine Geschäftsidee, sondern – noch vor der Unternehmensgründung – die Vision eines speziellen, alternativen Marktes, auf dem nicht nur Ware gegen Geld getauscht wird, sondern auf dem sich auch eine lebendige Beziehung zwischen den Beteiligten entwickelt, eine Beziehung, die von Vertrauen, einer „Anteilnahme“ und auch von einem echten, wechselseitigen Vorteil getragen wird.

Den Anfang vor dreiundzwanzig Jahren bestimmte also zunächst nicht die Absicht, einen Olivenölversandhandel zu gründen. Vielmehr ging es darum, auf der Basis einer „solidarischen Gemeinschaft“ eine Plattform zu bilden, um mit einer experimentellen Marktbeziehung die Existenzen auch von Kleinerzeugern sichern zu können. Denn das war vom ersten Augenblick an klar: Eine Alternative zum etablierten Olivenölmarkt, der von Verfälschung und Betrug geprägt war (und ist), würde sich nur durch direktere Tauschbeziehungen entwickeln lassen, mit denen die kleinen, familiären Olivenöl-Manufakturen eine Zukunft als Qualitätserzeuger erhalten würden.

Das Experimentelle dieses Ansatzes drückte sich in dem bildlichen Symbol aus, das lange das Unternehmens-Signet bildete: der Rad schlagende Turner in einer Gruppe von Turnenden. Der dann gewählte Firmenname kam hinzu: arteFakt. „Arte“ (wörtlich: durch Handwerk, Kunst) steht hierbei für den ästhetischen Anspruch individueller Kreativität in den Formen, dem Inhalt, dem Handeln und dem Beziehungsaustausch. „Fakt“ (vom lateinischen



Wort für „machen“) drückt den Anspruch aus, etwas zu tun, nämlich aufzuklären und auf Veränderung hin zu handeln.

Natürlich war das Projekt in jener Zeit aus dem Geist einer praktischen Kritik an den bestehenden wirtschaftlichen und politischen Verhältnissen entworfen. Es sollte Gegenentwürfe zum etablierten Marktgeschehen ermöglichen, die auch aus den alternativen Nischen herausführen könnten.

In der Zeitung „Die Welt“ erschien 1998 ein Bericht über das erste Europäische Olivenölsymposium in einem Hotel in Bad Mergentheim. Berichtet wurde darin auch von den vielfachen Verfälschungen, durch die sich Olivenöl als das am meisten mit Betrug behaftete Lebensmittel im europäischen Handel erwies. Diese Praxis wurde für die wirtschaftliche Krise des Olivenöls mit verantwortlich gemacht.

Von diesem Artikel inspiriert, gründete ich noch im gleichen Jahr die Unternehmung der Olivenölkampagne in einer Rechtsform, um mit ihr neue Wege für die in ihrer Existenz bedrohten Kleinerzeuger zu suchen.

Mit den Projekterfahrungen aus fünfundzwanzig Jahren Berliner Alternativbewegung und einem noch pulsierenden Idealismus entstand das Konzept einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft, um einen eigenen und fairen Markt herauszubilden. Gab es anfänglich noch allzu romantische Vorstellungen von der Olivenlandwirtschaft im schönen mediterranen Süden, wurden die Herausforderungen schnell deutlich. Die drohende Überalterung der Erzeuger; die fehlende Wirtschaftskraft zur Modernisierung und zu Innovationen; das Festhalten an überholten und aktuell auch falschen Traditionen; das mangelnde Wissen über Produkt und Herstellung, fehlende Ausbildungsmöglichkeiten und nahezu keine Forschung zur Olive; kaum ökologische Ansätze in der Landwirtschaft – das waren die Befunde. Dass sich die junge Generation von diesem Leben ohne Perspektive abwandte und dass damit der langsame Verfall Jahr-

hunderte alter Kulturlandschaften eingeleitet war, konnte nicht verwundern. Es wurde schnell sichtbar, dass ein dickes Brett zu bohren war. Und es zeichnete sich auch bald ab, dass unsere Handlungsmöglichkeiten bei der Dimension und Komplexität der Problemlagen begrenzt waren. Nicht die Gründung eines Olivenölhandels bot sich primär an, es musste ein flexibles Projekt entstehen, mit dem man sich auf die verschiedenen Aufgaben würde einstellen können. Die Form der Galerie und die Aufgabe eines Galeristen wurde uns zum Vorbild, was sich nicht nur in der „Karton-Galerie“ unserer Versandkartons ausdrückt, die jedes Jahr ein Künstler oder eine Künstlerin aus dem weitläufigen Kreis der arteFakt-Freunde gestaltet.

Galeristen „entdecken“ Künstler, unterstützen und fördern sie damit sie sich entwickeln, suchen einen Markt für die Kunstwerke, veranstalten Ausstellungen mit Vernissagen und werden dabei stil- und trendbildend. Galeristen informieren, werben, klären auf, erklären und verkaufen – aber nicht ihre eigenen Erzeugnisse, sondern die der Künstler. Für arteFakt sind die Künstler natürlich die Erzeuger, die Oliviers.

Das vorliegende Booklet stellt eine kleine Ausstellung der Erzeuger-Künstler und -Künstlerinnen dar, die arteFakt zurzeit vertritt. Diese Menschen, die mit ihren Familien als individuelle Personen erkennbar sind, repräsentieren den Erfolg des Projekts eines Erzeuger-Verbraucher-Verhältnisses, das heute unter dem Begriff der „Solidarischen Landwirtschaft“ gefasst wird. Ein wenig stolz sind wir darauf, diesen Begriff mit Leben gefüllt zu haben.

Die Künstler-Oliviers sind heute die Kinder derjenigen Olivenlandwirte, mit denen wir unser Projekt begonnen hatten. Ihre Eltern haben ihnen die Freiheit gelassen, sich von vielen Traditionen zu lösen und sich zu modernen Erzeugern, den Oliviers, zu entwickeln. Sie, die Kunden als kunstbeflissene Verbraucher, haben sie dabei auf vielfache Weise unterstützt, haben ihnen auf ihren Wegen Mut gemacht und bezahlen faire Preise, die eine wirtschaft-

liche Existenz sichern können. Sie geben ihnen damit die Perspektive, die nachhaltigen Seiten von Traditionen und ihrer Familien in die nächste Generation zu führen und auch selbst wieder Familien zu gründen. Dadurch haben sie die Möglichkeit, den unverzichtbaren Errungenschaften einer alten Olivenkultur mit ihren Kulturlandschaften eine Zukunft zu eröffnen. So sieht Nachhaltigkeit aus.

Nun wünsche ich Ihnen einen genussreichen Rundgang durch die Olivenöl-ausstellung, die wir zum kleinen Jubiläum für Sie und die Oliviers erstellt haben. Das Design der Ausstellung haben dazu passend bereits die jüngeren arteFakt-Galeristen ausgesucht. Die arteFakt-Konzeption wird von ihnen weiter getragen werden, und sie werden dabei manches anders machen wollen als in den letzten zwanzig Jahren, sie werden das können und auch dürfen.

Genießen Sie das Set in Gemeinschaft, vielleicht auch als Ihre arteFakt-Geburtstagsfeier und machen mit ihr bei dem Projekt „Jubiläum feiern – Zukunft gestalten“ mit. Informationen dazu erhalten Sie im Internet unter www.20jahre.artefakt.eu.

Sehr herzlich bedanke ich mich bei Ihnen, auch im Namen des arteFakt-Teams und der Oliviers, und wir freuen uns auf viele weitere erlebnisreiche Jahre mit Ihnen,

Ihr



Conrad Bölicke





Inhalt

	Seite
Olivenöl No.2 - Sizilien	8
Olivenöl No.3 – Kalabrien	12
Olivenöl No.7 – Minervino/Apulien	16
Olivenöl No.7 – Andria/ Apulien	20
Olivenöl No.9 – Toskana	24
Olivenöl No.11 – Katalonien	28
Olivenöl No.23 – Korinth	32
Olivenöl No.27 – Messenien	36
Olivenöl No.29 – Kreta	40
Olivenöl-Abholtage in Wilstedt	44
Geschichte des Olivenöls	47
Qualität entsteht im Prozess vieler Stationen	53

Mit den Spenden des „1-Euro-Museumstalers“ konnte der jahrhunderte alte Trullo auf dem Olivenhain des arteFakt Landschaftsmuseums in Palombaio/ Apulien restauriert werden.





Olivenölpass No.2

Sizilien

Herkunft: Sizilien /Italien
Anbauregion: Agrigent
Oliviers: Gunther und Klaus Di Giovanna aus Sambuca
Ernte: Anfang Oktober 2017
Olivensorte: Historisch gepflanztes „Cuvée“ der Sorten Nocellara del Belice und Biancolilla, beide autochthon
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU-Bioverordnung
Lage: Höhenlagen von 300 bis 500 Metern
Boden: fette, braune Löss- und Lehmböden
Ausbau: Oliven früher Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Elegante Aromen frisch geschnittener Ziergräser und frühreifen Kernobstes; pfeffrige Schärfe im Abgang und zurückhaltende Bitternoten.
Speiseempfehlung: Für die fein-lieblisch aromatische Küche. Zu Rohkost, feinen Salaten und Gemüse, Meeresfrüchten und gedämpften Weißfischen, zu Couscous und pur auf geröstetem Brot.
Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte Küche. In der warmen Küche sollte es wegen der feinen Aromen nur für kurze Zeit im Schmorbereich verwendet werden, unterhalb von Temperaturen (bis 130° C) bei denen Röstaromen entstehen.

Gunther & Klaus Di Giovanna

Der Ur-Urgroßvater, Don Totò, ein adliger Gutsbesitzer, begründete die landwirtschaftliche Tradition der Familie. Zu seiner Zeit vor 150 Jahren prägten noch der Weizen und die Viehwirtschaft die Region. Großvater Biagio, ein Volksschullehrer, wagte dann auch Neues, legte einen ersten Olivenhain an, bepflanzte dazu drei Hektar mit Weinreben und wurde dafür belächelt. Vater Aurelio zog es in die Welt hinaus, er wurde Jurist, saß u.a. im Verwaltungsrat einer Weingensossenschaft, wurde Kontrolleur in verschiedenen Organisationen und Justiziar einer Raiffeisenbank. Dafür war er viel in Deutschland, Holland, Dänemark und Frankreich unterwegs.

In Paris lernte er seine Frau Barbara aus Wermelskirchen kennen. Sie versprach mit ihm nach Sizilien zu gehen, wenn er mit ihr im Alter wieder zurück nach Deutschland kommen würde. 1968 und 1971 kamen ihre beiden Söhne Gunther und Klaus zur Welt, und Aurelio suchte wieder mehr an die Wurzeln seiner Familientradition anzuknüpfen: Land zu besitzen und den Boden zu bearbeiten.

Vom Juristen zum Winzer

Früher stellte allein schon der Landbesitz eine Gewinnquelle dar. Die Zeiten haben sich geändert, nicht mehr die Bodenrente (rendita) kann heute nachhaltig die Existenz sichern, für den Gewinn (reddito) gilt es, in den Boden zu investieren. So setzte Aurelio den von seinem Vater eingeleiteten Wandel fort und weitete den Weinanbau aus. Dabei besann er sich auch auf die tradierten und natürlichen Methoden früherer Generationen zur Bodenverbesserung durch Humusaufbau und zur Vergrämung von Schädlingen statt dem Einsatz von Chemieprodukten.

Wider die Plagiate des Echten

Bei seinen Reisen über die Alpen fehlte Aurelio immer die ursprüngliche Qualität der hier so beliebten italienischen Lebensmittel, die er noch aus der Küche seiner Mutter kannte. Allem voran ärgerten ihn die ungenießbaren Angebote an Olivenöl. Neben den Weinbergen legte er auch zwei Olivenhaine an, um seinen Kunden neben gutem Wein auch ein authentisches Olivenöl anbieten zu können. Fragt man Aurelio, was ihn bewegte hatte, seine erfolgreiche berufliche Karriere



in den urbanen Zentren Europas bereits so früh vor dem Rentenalter aufzugeben, um es gegen den Neuanfang als Kultivar und Ökonom im ursprünglichen Wortsinne in Sambuca einzutauschen, verweist er auf die Familiengeschichte. „Mein Urgroßvater hatte Feudalbesitz, mein Großvater auch, meine Mutter erbt einen Teil davon und vertrat die Position, dass Besitz eine Sache sei, die einem nur im Augenblick gehört. Der Besitz müsse daher so früh als möglich an die nachfolgenden Generationen weitergegeben werden. Ich bin glücklich, dass mein Söhne in diesem Sinne mein Angebot angenommen haben und ihre Berufe früher als ich aufgegeben haben und nach Sambuca zurückgekehrt sind. Gunther und Klaus, das ist die Gegenwart und die Zukunft, nicht meine Frau und ich, wir repräsentieren die Familie.“

Oliven wie Trauben denken und annehmen

Aurelio half seinen Söhnen Gunther und Klaus noch, die neue Cantina zu bauen und mit modernster Kellertechnik einzurichten. Durch ihre akademische Ausbildung mit wissenschaftlichen Methoden vertraut, eigneten sich beide schnell modernes Wissen zum Weinanbau und zur Weinherstellung an, ließen ihre kontrolliert biologische Anbauweise zertifizieren, engagierten einen namhaften französischen Sommelier und profilierten ihre Weine aus autochthonen und internationalen Rebsorten zur eigenen Charakteristik, für die sie heute vielfach ausgezeichnet werden. Ihre Trauben bauten sie zu modernen Spitzenweinen aus, mit ihren Oliven blieben sie aber der Tradition verbunden, die Oliven zu einem reifen, weichen und buttrigen Öl extrahieren zu lassen. Es hat einige Zeit gebraucht, ihr fachliches Weinwissen für die Oliven zu öffnen und auf sie zu übertragen.

Noch immer ist es ungewöhnlich, die Oliven als Obstfrucht zu denken und anzunehmen. Wie Winzer nicht Trauben anbauen, um Zucker zu gewinnen, wird ein Olivenanbauer erst dann zum Olivier, wenn er nicht nur Öl gewinnen möchte. Mit dem Wechsel vor drei Jahren zu einem aufgeschlossenen Müller, der ihnen in seiner Mühle freie Hand lässt, produzieren Gunther und Klaus entgegen aller Traditionen, vom sehr frühen Erntezeitpunkt bis zu den Schritten in der Prozessführung, nun auch ein Olivenöl, das an das Niveau ihrer Weine heranreicht. Damit haben Gunther und Klaus erfolgreich den Sprung vom Winzer zum Olivier geschafft und bereiten neben ihren Weinen auch mit ihrem Olivenöl sehr genussreiche Freude.







Olivenölpass No.3

Kalabrien

Herkunft: Kalabrien/Italien
Region: Cosenza
Oliviers: Tenute Librandi, das sind die Geschwister Carmela, Angela, Lucia, Michele und Pino in Vaccarizzo Albanese
Ernte: Mitte Oktober bis Anfang November 2017
Olivensorte: Nocellara del Belice, autochthon*
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU-Bioverordnung
Boden: sandig, kalkige Böden, früherer Meeresablagerungen
Ausbau: Oliven mittlerer Reife, Kaltextraktion, filtriert
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Elegante Aromen von frisch geschnittenen Wiesengräsern und frühen Blüten, in ausgewogener Balance zur pfeffrigen Schärfe im Abgang und den Bitternoten der Polyphenole.
Speiseempfehlung: Für die fein-lieblisch aromatische Küche. Feine Blattsalate, Tomate mit Mozzarella, Gemüse-Rohkost, feines Schmor Gemüse, Meeresfrüchte, Risotto und Pasta aller Art.
Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte Küche. In der warmen Küche sollte es wegen der feinen Aromen nur für kurze Zeit im Schmorbereich verwendet werden, unterhalb von Temperaturen (bis 130° C) bei denen Röstaromen entstehen.

* Im online-shop finden sich mit der Frantoio und dem Cuvée di Librandi weitere ihrer Olivenöle der Sorten Frantoio und im Cuvée die Carolea, Coratina, Giaraffa und Biancolilla.



TENUTE LIBRANDI

Vor über fünfhundert Jahren kamen viele als Flüchtlinge aus dem heutigen Albanien nach Süditalien. Als griechisch-orthodoxe Christen flohen sie vor den muslimischen Osmanen und waren, wie Flüchtlinge auch heute noch, nicht sonderlich willkommen. In den Wäldern des Sila-Gebirges leisteten sie schwere Fronarbeit und durften sich dafür dort auch ansiedeln. Erst als sich Italien anschickte, zu einem klassischen Nationalstaat zu werden, mit der Einigung unter Giuseppe Garibaldi zwischen 1860 und 1870, wurden die Nachkommen der Flüchtlinge italienische Staatsbürger. Sie wurden als nationale Minderheit anerkannt und erhielten gesetzliche Sonderrechte für eine kulturelle und kommunale Selbstverwaltung.

Der Urgroßvater Librandi führte in Vaccarizzo Albanese eine kleine Metzgerei. Als er verstarb, musste sein Sohn Pasquale mit gerade einmal fünfzehn Jahren das Geschäft übernehmen und weiterführen. Arbeit prägte sein junges Leben und wurde ihm zur Selbstverständlichkeit und zum Lebensinhalt. Mit Geschick und großem Fleiß baute er die Metzgerei zur größten Schlachtereier der Region mit weiteren Läden aus. Pasquale war immer vorausschauend und erwarb mit den erwirtschafteten Überschüssen Land und Olivenbäume. Damit wollte er etwas für die Kinder schaffen, weil Land die Familie zusammen halten kann. Später kam auch eine größere Mühle dazu, so dass die drei Schwestern Carmela, Angela, Lucia und ihre zwei jüngeren Brüder Michele und Pino bereits früh mit Oliven aufwuchsen.

Drei Schwestern – ein Olivenöl-Team

Schon als Kind war Angela gern an der Seite Ihres Vaters in der Mühle, um zuzuschauen, wie das Öl gewonnen wird. So fand sie wohl ihre Motivation für ein Studium der Agrarwissenschaften. In den neunziger Jahren war das für eine Frau in Italien noch ungewöhnlich, die Fakultät in Florenz war eine Männerwelt. Florenz und die Toskana galten aber als das Zentrum des Olivenöls, so biss sie sich durch, engagierte sich in Forschungsprojekten zum Olivenöl, ging den Dingen auf den Grund, belegte Kurse zur Sensorik und legte Prüfungen ab, die sie als erste Frau in Kalabrien auch zur Tätigkeit als Ausbilderin, Leiterin und Prüferin berechneten. Carmela und Lucia studierten ebenfalls in Florenz, Wirtschafts- und Politik-



Wissenschaften, danach kamen sie zurück. Vater Pasquale übergab ihnen die Haine und die Mühle, und sie wurden das erste Frauenteam für Olivenöl im Süden Italiens. Von den Schwestern anerkannt, wurde Angela unbestritten die Müllerin, sie setzt die Standards, nach denen in der Mühle gearbeitet wird. Carmela kümmert sich um die Finanzen und Lucia um das Marketing.

Das Beste kann noch besser werden

Pasquale wollte mit allem, was er machte, immer auch Avantgarde sein. Mit dem neuen Wissen der studierten Töchter wurde nun kräftig investiert. Es wurde die Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau ausgeweitet, ein neues Mühlengebäude errichtet und die Steinmühlen durch hoch moderne Technik und Edelstahlanlagen ersetzt. Angela war in ihrem Element, mit Bewunderung und leicht spöttischer Note halten ihre Geschwister sie für eine Qualitätsfanatikerin, die nie richtig mit ihrer Arbeit zufrieden ist. Fragt man Carmela danach, was sich dadurch verändert, antwortet sie etwas seufzend, dass sie deshalb jedes Jahr weniger Olivenöl produzieren. Dafür erlangen sie mit ihren Olivenölen von Jahr zu Jahr Auszeichnungen und realisieren zu Recht hohe Verkaufspreise. Ihre Bio-Olivenöle zählen heute zu den besten der Welt, und bei den Ölmühlen werden sie unter den zwanzig besten geführt.

Die Avantgarde für Olivenöl

Nach dem Tod des Vaters vor sechs Jahren gaben die beiden jüngeren Brüder ihre Berufe auf, um mit ihren Schwestern den Familienbetrieb im Sinne des Vaters fortzuführen. Michele übernahm als studierter Agrarwissenschaftler und langjähriger Mitarbeiter in einem agrotechnischen Unternehmen die landwirtschaftliche Verantwortung für die Bio-Oliven, die Bio-Orangen und Bio-Clementinen. Und Pino, der mit seinem Studium eigentlich Jurist werden wollte, führt nun die Metzgerei fort. In der Familiengemeinschaft investieren sie jetzt in eine neue Mühlen generation, sowohl konzeptionell als auch technisch. In einem neuen Gebäude wird es ein Olivenöl-Kompetenzzentrum geben, in dem sich im nächsten Jahr eine technologisch weiterentwickelte Mühle, perfekt klimatisierte Edelstahltanks, Büro- und Seminarräume, eine Bibliothek und eine Modellküche für Olivenöl befinden. Sie folgen damit ihrem Vater, dem sie so viel zu verdanken haben, und wollen ebenfalls Avantgarde sein.





Olivenölpass No.7

Apulien

Herkunft: Apulien /Italien
Anbauregion: BAT – Barletta-Andria-Trani
Olivier: Giulio Sciascia in der Cooperative Emanuel De Deo in Minervino*
Ernte: ab Mitte November 2017
Olivensorte: Coratina, autochthon
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU Bioverordnung
Lage: In Höhenlagen von 300 bis 400 Metern
Boden: karstige Böden der Murge mit Einsprengseln von Lössboden
Ausbau: Oliven mittlerer Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Feine grüne Aromen früher Blüten und Gräser, begleitet von grüner Mandel und Artischocke, dazu prägnante Bitternoten und pfeffrige Schärfe mit rauchigem Abgang.

Speiseempfehlung: Für die fein-würzig aromatische Küche. Herzhafte Gemüse wie Aubergine, geschmorte Tomate, Grünkohl, würziges Sugo zur Pasta und sehr gut zu Hülsenfrüchten aller Art.

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte Küche. In der warmen Küche sollte es wegen der feinen Aromen nur für kurze Zeit im Schmorbereich verwendet werden, unterhalb von Temperaturen (130°C) bei denen Röstaromen entstehen.

* Anmerkung: In dem Kanister dieser Jubiläumsedition befindet sich das Olivenöl der Cooperative Emanuel De Deo, weiterhin im online-shop in den 3- und 5 Liter Großgebinden des Olivenöls No.7.

Giulio Sciascia und die Cooperative Emanuel De Deo

Ein Zufall führte uns zusammen. Zur Förderung des Jugendaustausches hatten wir 2003 einer Schülergruppe der Höheren Handelsschule in Bitonto ein betriebliches Praktikum in Berlin ermöglicht. Die Lehrerin und ihr Mann, ein Architekt, begleiteten die Gruppe, und ich zeigte ihnen die historische Entwicklung meiner Heimatstadt anhand der Häuser. Mit einer Führung durch die alte Handelsstadt Minervino im nördlichen Apulien, deren Gründung bis in die Zeit vor Christus zurückgeht, bedankten sie sich. Ihre frühere Bedeutung hat Minervino lange verloren. Über die Hälfte ihrer Bewohner verließen in den letzten achtzig Jahren die Stadt auf der Suche nach Arbeit, viele davon wanderten auch aus.

Die Gründung der Kooperative

Geblichen ist der Anbau von Hartweizen, Trauben, Hülsenfrüchten und Oliven, dazu die Schafzucht, überwiegend nur noch im Nebenerwerb. 1986 schlossen sich daher dreihundert Bauern zu einer Kooperative zusammen. Emanuel De Deo wählten sie als ihren Namenspatron, einen Märtyrer aus ihrer Region, der gegen die Obrigkeit der Bourbonenherrschaft rebellierte und dafür 1792 im Alter von zweiundzwanzig Jahren gehängt wurde. Er sollte als Symbol für einen Neuanfang und Aufbruch stehen. Stolz führten sie mir ihre Mühle vor, ausgestattet mit mächtigen Steinrädern und Mattenpressen. Das Olivenöl entsprach ihrer Tradition: reif und buttrig im Geschmack, so wie es die Alten hier lieben und „Olio dolce“ nennen.

Auch in Gemeinschaft ist Wandel nicht leicht

Sollte ich mich höflich verabschieden oder den Versuch starten, auch eine Kooperative, eine Gruppe von Menschen, für moderne Veränderungen zu gewinnen? Zwei junge Mitglieder hatten ihre Olivenhaine bereits auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt. Ich blieb, und wir begannen die Zusammenarbeit. Schon im ersten Jahr nahmen beide an der jährlichen Fortbildung teil, lernten dabei ihre Kollegen aus den anderen Regionen und unseren Ansatz zur Modernisierung des Olivenöls kennen, der einem Paradigmenwechsel gleichkommt. Mit ihren eigenen Oliven begannen



Michele und Giulio ein Olivenöl nach unseren Standards zu erzeugen und wurden für diese Partien mit einem deutlich besseren Preis belohnt. Den Mitgliedern gefiel der neue Geschmack jedoch nicht, und sie wollten sich daher nicht anschließen.

Auf dem Weg in die Zukunft

Der Wechsel im Vorstand zu Mauro, der eine kaufmännische und landwirtschaftliche Ausbildung mitbrachte, führte zum Durchbruch. Mauro verstand viel von Weizen und Hülsenfrüchten, von Oliven hatte er aber wenig Ahnung. Er suchte unseren Rat, und wir empfahlen ihm, Giulio, der eifrig und interessiert unsere Schulungen besucht, zum „Kellermeister“ der Mühle zu berufen. Giulio wusste, was zu tun war, die alte Technik wurde ersetzt durch eine moderne Anlage mit Hammermühle, geschlossenen Malaxeuren, 2-Phasen-Dekantern, Separatoren und einer Filteranlage. Giulio optimierte Prozessabläufe von der Ernte bis zur Verarbeitung, führte ein strenges Hygienekonzept ein, suchte sich ein neues Team, und schon im ersten Jahr verbesserte sich die allgemeine Qualität ihrer Olivenöle. So konnte Mauro höhere Preise bei den Aufkäufern erzielen. Geholfen hatte dabei, dass Giulio und Mauro, in den Fortbildungen geschult, die gestiegene Qualität nun fachlich kommunizieren und durch Analysen belegen konnten.

Auch Erfolge benötigen Zeit zur ihrer Konsolidierung

Die Modernisierung nahm rasant an Fahrt auf, der Bio-Anbau wurde ausgeweitet, die Lagerräume umgebaut, neue Edelstahltanks angeschafft und der Einstieg in die Energie- und Kreislaufwirtschaft begonnen. Auf den großen Dachflächen der Mühle und der Lagerräume stehen jetzt Photovoltaik-Anlagen, die Olivenkerne werden aus dem Trester extrahiert, getrocknet und als Feuerungsmaterial verkauft, und das Mühlenwasser wird aufbereitet und zur Bewässerung der Felder genutzt.

Wirtschaftlich hat die Kooperative gewonnen, den Wechsel vom „Olio dolce“ zum edlen Fruchtl wollen trotzdem noch nicht alle mitgehen. So steht Giulio zur Ernte als Kellermeister noch oft in der Mühle zwischen den Protagonisten der Tradition und der Moderne und muss als Angestellter aller Mitglieder versuchen, beide Seiten zufrieden zu stellen, was dann auch mal nicht gelingt. Mit Mauro, Vincenzo und Francesco stehen ihm im Team aber drei „Treiber“ für die Modernisierung zur Seite, die Veränderungen und Experimente nicht scheuen.







Olivenölpass No.7

Apulien

Herkunft: Apulien /Italien
Anbauregion: BAT – Barletta-Andria-Trani
Olivier: Giuseppe Lombardi aus Andria*
Ernte: ab Mitte November 2017
Olivensorte: Coratina, autochthon
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU Bioverordnung
Lage: In Höhenlagen von 300 bis 400 Metern
Boden: karstige Böden der Murge mit Einsprengseln von Lössboden
Ausbau: Oliven mittlerer Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Grüne Aromen früher Blüten und Gräser, begleitet von grüner Mandel und Artischocke, dazu prägnante Bitternoten und pfeffrige Schärfe mit rauchigem Abgang.

Speiseempfehlung: Für die fein-würzig aromatische Küche. Herzhafte Gemüse wie Aubergine, geschmorte Tomate, Grünkohl, würziges Sugo zur Pasta und sehr gut zu Hülsenfrüchten aller Art.

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte Küche. In der warmen Küche sollte es wegen der feinen Aromen nur für kurze Zeit im Schmorbereich verwendet werden, unterhalb von Temperaturen (130° C) bei denen Röstaromen entstehen.

* Anmerkung: Das Olivenöl von Giuseppe Lombardi bieten wir im Online-shop in den 0,5 Liter (Edition Museums-Olivenöl) und 1-Liter Kanistern des Olivenöls No.7 an.



Giuseppe Lombardi

Schaut man in Andria aus dem Fenster, schaut man gleich auf zwei Meere: auf einer Seite, nach Osten, der Golf von Manfredonia im Adriatischen Meer, und in allen drei anderen Himmelsrichtungen das dichte Meer der Olivenbäume.

Etwa die Hälfte des italienischen Olivenöls kommt aus Apulien, sehr viel davon als nicht deklarierte Massenware von geringer Qualität. Mit der Coratina wächst hier im nördlichen Apulien eine interessante, für unsere Gaumen aber herausfordernde Olive. Der hohe Gehalt ihrer sekundären Pflanzenstoffe erzeugt heftig pfeffrige Noten des Oleocanths und kräftig herbe bis bittere Töne der Polyphenole, sie überlagern bei der Verkostung anfangs die lieblichen Aromen einer Blumenwiese. Für Ungeübte stellt das eine gewisse Herausforderung dar: hier in Apulien ist es dagegen der lieb gewordene Geschmack der Kindheit.

Die Jungen müssen Neues wagen

Die junge Generation der Oliviers, wie Giuseppe, stehen damit vor einer doppelten Herausforderung. Nicht nur das Olivenöl gilt es neu zu erfinden, sondern dabei auch die Coratina. Voraussetzung sind dafür modernes Wissen, moderne Technik und eine große Experimentierfreudigkeit. Wie fast überall muss sich Neues gegen widerstrebende Kräfte entwickeln. Für Giuseppe ist es auch Vincenzo, sein Vater. Vincenzo ist dabei selbst ein Neuerer und hat mit viel zupackender Energie ein Leben lang seine Vorstellungen in die Tat umgesetzt. Er war der erste in Apulien, der seine Olivenhaine auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt hatte, zu einer Zeit als alle das noch für Quatsch hielten.

Vater und Sohn als Bio-Pioniere

Als Hochschullehrer widmete sich Vincenzo der Erforschung des Olivenbaumes und vermittelte sein Wissen als strenger Lehrer an seine Schüler und Studenten. Nur wenige verfügen wie er über ein so umfassendes systemisches Wissen über den pflanzlichen Aufbau des Olivenbaums und seiner Früchte. Er ist ein Meister des Baumschnitts und chirurgischer Eingriffe, um geschädigte Olivenbäume zu erhalten. Vincenzo ist ein aktiver Lehrer, oft auch ein ungeduldiger, wenn die Lernenden nicht schnell genug begreifen. Dann greift er selbst zur Astschere und



Säge und turmt damit behänd durch die Baumkronen, um es den Jungen zu zeigen. Giuseppe steht mit seiner engagierten Art dem Vater nicht nach, liebt dabei aber eher die leisen Töne. Schon während seines Studiums der Lebensmitteltechnologie engagierte er sich für ökologische Themen, knüpfte Netzwerke und gründete den ersten Bio-Verband in Apulien. Die Liebe zu Oliven teilt Giuseppe mit seinem Vater. Während Vincenzo sich sein Leben lang ambitioniert mit den landwirtschaftlichen Aspekten beschäftigt hat, wendet sich Giuseppe eher dem Saft der Olive zu.

Neues entwickelt sich immer gegen Widerstände

Mit seinen guten Kontakten in der für unsere Verhältnisse noch kleinen Bio-Szene in Apulien wagte Giuseppe 2014 die Eröffnung des ersten Bio-Ladens in Andria. Seine Frau Nunzia ist freiberufliche Ernährungsberaterin, gibt Seminare und ist gefragte Referentin. So bilden beide ein gutes Team, und der kleine Bio-Laden entwickelt sich zur Drehscheibe für junge Menschen mit urbanerer Lebenseinstellung.

Mit seiner akademischen Ausbildung fällt es Giuseppe leichter als anderen, die Impulse aus den arteFakt-Schulungs- und Weiterbildungsseminaren aufzunehmen und zuhause allein weiter daran zu arbeiten. Sein Ehrgeiz treibt ihn an, mit seinem Öl gerade auch die Coratina neu darzustellen. Jeden Winter zur Erntezeit quält es ihn, dass er nicht schnell genug damit vorankommt. Da steht ihm der Müller entgegen, mit dem er ununterbrochen darum ringen muss, seine Oliven auf eigene Art verarbeiten zu dürfen. Für Experimente, die Unterbrechungen oder Verzögerungen der Betriebsabläufe nach sich ziehen, ist er eigentlich gar nicht zu haben.

Die Anschaffung einer modernen Kleinmühle durch den Müller, an deren Finanzierung sich Vincenzo und arteFakt beteiligt haben, wird das verbessern, die Abhängigkeit aber bleibt. Die Erwartungen und Ziele stehen sich weiterhin diametral gegenüber – Ölmenge oder Aromen. Auch für Vincenzo bleiben die sehr bitteren und pfeffrigen Töne das Markenzeichen eines Coratina-Olivenöls, während Giuseppe möchte, dass es die lieblich aromatische Blumenwiese wird. Vor einem Jahr ist Vincenzo in Pension gegangen und hat die Olivenhaine Giuseppe übertragen. In seiner freien Zeit hilft er nun gern seinem Sohn im Bio-Laden und auch zur Erntezeit im Hain, dann ringen sie darum, wer dabei die Führung haben soll. Gegen starke Väter haben es Söhne nirgendwo auf der Welt leicht.







Olivenölpass No.9

Toskana

Herkunft: Toskana / Italien
Anbauregion: Montalbano / Pistoia
Olivier: Adriano März in Lamporecchio
Ernte: Mitte Oktober bis Mitte November 2017
Olivensorten: gepflanztes Cuvée aus Moraiola, Frantoio und Pendolino
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach EU-Bioverordnung und integrierter Landbau*
Lage: in 200 bis 300 Meter Höhe am Ausläufer des Montalbano
Boden: Lehmiiger Boden auf karstigem Grund
Ausbau: Oliven früher Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Artischocke, Kräuter und Wildkräuterwiese
Speiseempfehlung: Für die würzig aromatische Küche. Pur über bunte Gemüsesalate und geschmortes Gemüse, gut als Topping über asiatischen Reisgerichten. Überraschend – pur über Panacotta Speiseeis mit einem Plättchen Bitterschokolade und Granatapfelkernen.
Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte und nur mäßig warme Küche. Wegen seiner komplexen und fein austarierten Aromen sollte dieses „special“ möglichst oft nur kalt und pur verwendet werden.

* Die eigenen Oliven, die Adriano auch in seiner eigenen Mühle extrahiert, kommen aus seinem biologischen Anbau und sind Bio-zertifiziert. Zur Förderung von ausgesuchten, kleineren Olivenanbauern in der Umgebung extrahiert Adriano jetzt auch deren Oliven in seiner Olivenmühle und vermarktet sie. Diese Oliven kommen zumeist aber noch nicht aus dem Bioanbau. In unserem online-shop bieten wir sein Bio-zertifiziertes Olivenöl an.

Adriano März

Adrianos Vater war es, mit dem wir unsere Zusammenarbeit begannen: *Andreas März*, ein Schweizer Journalist, der sich in die Toskana verliebt und sich dort ein Domizil zugelegt hatte, die kleine Azienda *Balduccio*. Sein Hauptinteresse galt zunächst nicht dem Olivenöl, sondern dem Wein der Toskana. Bricht man im Süden durch die romantischen Klischees durch, stößt man oft auf eine traurige Wirklichkeit, so auch beim Wein. Wie leicht sich Betrügereien realisieren lassen, wird oft durch lasche Kontrollen begünstigt, aber auch durch die mangelnden Kenntnisse der Verbraucher über Qualität und Authentizität. Gute Journalisten werden dann gründliche Rechercheure und Aufklärer.

Journalistische Aufklärung vom Wein zum Olivenöl

Andreas gründete dafür das Magazin *Merum*, das zunächst als Weinfachzeitschrift für toskanische Weine gedacht war. Als kompromissloser und radikaler Aufklärer versteht sich Andreas gern und macht sich damit nicht nur beliebt. Er suchte Bündnispartner für seine Mission, die ihm Wissen beisteuern konnten. Und er entdeckte dabei die Leidenschaft dafür, die Dinge, über die er schreibt und die er kritisiert, auch selbst in die Hand zu nehmen. Andreas begann seinen eigenen Wein herzustellen. Baut man im Süden Trauben an, kommt man an Olivenbäumen kaum vorbei. Andreas entdeckte schnell die Duplizität der Problematik von Wein und Olivenöl, sowohl was den Betrug und das mangelnde Wissen der Verbraucher betrifft, als auch, dass beides Fruchtsäfte sind. Nicht geahnt hatte er wohl, dass er es mit Gegnern zu tun bekommen würde, die sehr viel mächtiger und einflussreicher organisiert waren, als das beim Wein der Fall ist. Gegen die zahlreichen Prozesse, die ihn und *Merum* in Italien für seine Artikel und Enthüllungen verfolgten, konnte er sich bisher erfolgreich mit dem Schweizer Presserecht schützen, da *Merum* dort seinen Sitz hat.

Von der Kritik zur besseren Praxis

Die Radikalität und Furchtlosigkeit von Andreas, es mit den Fälschern von Olivenöl aufzunehmen, brachte uns früh zusammen. Es waren die gleichen Motive, mit denen wir *arteFakt* gegründet hatten, und Andreas war mit seinem Magazin eine Art Eisbrecher in der Szene, der bereits eine Fahrinne für Mitstreiter geöffnet hatte.



Wie beim Wein begnügte sich Andreas nicht mit der kritischen Feder des Journalisten und wurde auch Olivenmüller, um das Ideal seiner Kritik zu erkunden, vorzeigen und auf der Zunge zergehen lassen zu können. Die Degustation eines guten Olivenöls unterscheidet sich heute nicht mehr von der eines guten Weins.

Andreas verbindet eine lange Freundschaft mit Giorgio Mori, einem genialen Ingenieur und Tüftler von Ölmühlen südlich von Florenz. So konnte er die Extraktion seiner Oliven sogleich mit einer kleinen, supermodernen und High-Tech-Mühle beginnen. Die bescheidenen Mühlenräume auf seiner Azienda glichen daher zunächst eher einer Werkstatt und einem Entwicklungslabor für Oliven als einer Produktionsstätte, was aber auch der Intention von Andreas entsprach.

Die neue Generation übernimmt ...

Adriano, der Sohn von Andreas, begann zu dieser Zeit sein Studium der Lebensmitteltechnologie im nahen Florenz und ließ sich gern von den Versuchen seines Vaters anstecken. Das Olivenöl-Labor war für Adriano bald ein spannender Ort, an dem er den oft trockenen und hoch abstrakten Lehrstoff des Studiums mit einer für ihn sinnvollen Praxis verbinden konnte. Adriano packt gern mit an, möchte nicht nur über den Prozess und seine Ergebnisse schreiben oder dozieren, sondern in allen Schritten daran beteiligt sein, mit allen Sinnen erleben. Ebenso wie sein Vater beseelt ihn dabei die Suche nach einem perfekten Olivenöl und den Kriterien, um es zu erzeugen. In seinem Patenonkel Giorgio Mori findet er für seine eigenen Ideen, die sich aus seiner praktischen Arbeit in der Mühle ergeben, einen idealen Partner, und so steht jetzt wiederum der konzeptionelle Prototyp einer neuen Mühle in seinen Räumen und macht sie weiterhin auch zum Labor.

Andreas hat Adriano vor zwei Jahren die Olivenhaine und die Mühle übergeben und ihm damit den Weg geebnet, für sich die ökonomische Existenz als Olivier zu entwickeln. Den aufklärerischen Habitus hat Adriano von seinem Vater mit übernommen, nicht als Schreiber, sondern als praktischer Helfer und Ratgeber für junge Kollegen, die sich gleichen Zielen verschreiben wollen. Dimitrios Sinanos, unser Olivier und Partner aus Klenia, hat u.a. davon profitiert, die kleine Vorgängermühle von Adriano übernommen und sich mit Adriano über neue Verfahren und Arbeitsweisen ausgetauscht.







Olivenölpass No.11

Katalonien

Herkunft: Katalonien/ Spanien
Anbauregion: Tarragona
Olivier: Josep Maria Mallafré aus Riudoms
Ernte: Mitte Oktober bis Anfang November 2017
Olivensorte: Arbquina, autochthon*
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau zertifiziert nach EU-Bioverordnung und integrierter Landbau**
Lage: In 400 bis 600 Metern Höhe im Vor- und Hinterland der Muntanyes de Prades
Boden: Sand, Lehm und Steingeröll von Schwemmland
Ausbau: Oliven mittlerer Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasen-dekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Frisch geschnittene Wiesengräser, grüner Apfel und Anklänge der Haselnuss, zurückhaltende pfeffrige Schärfe und Bitternoten. Beim Erwärmen wandeln sich die Aromen zu kräftigen Tönen von Oliven, was eine Besonderheit unter den Olivensorten darstellt.

Speiseempfehlung: Für die würzige Küche. In kalter Verwendung zu bunten Gemüsesalaten aller Art, in der Gemüseschmorküche zu Kürbis; Wurzelgemüse, hier besonders Möhren, Pastinaken und Knollensellerie; Kartoffeln; Auberginen, Tomate und bunte Paprika; Paella und bestens zum Backen geeignet.

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich für die kalte und warme Küche, wegen der kräftigen Oliventöne beim Erwärmen auch bestens zum Kurzbraten.

* Im online-shop bieten wir auch die Variation Olivenöl No.11 grün von frühreifen Oliven an und die Qualitätsstufe „arteFakt basic“ von Oliven späterer Ernte bzw. reiferer Oliven, die dann weniger aromaintensiv sind, aber auch gefälliger mit sehr zurückhaltender Schärfe und Bitternoten.

**Die Olivenöle aus integriertem Landbau werden in den Hamburger Lebensmittel-Analytiklaboren von EUROFINS sehr umfassend auf mögliche Rückstände untersucht, was bei ermittelten Belastungen zur Ablehnung der Öle führen würde. Die vollständigen Analyseprotokolle veröffentlichen wir im online-shop auf der Produktseite.



Josep Maria Mallafré

Eine bewegende Geschichte zeichnet die Familie Mallafré aus. In ihr kommt auch die republikanisch-demokratische Tradition der Katalanen und ihr Streben nach Unabhängigkeit zum Tragen. Großvater Juan war ein hoch angesehener Mann in Riudoms, er handelte mit Früchten und Gemüse, schrotete in einer Mühle zunächst Korn für Hühnerfutter und erweiterte den Betrieb später zu einer Olivenmühle.

Der Großvater Juan

Sein Herz pochte links-republikanisch, er wurde Bürgermeister und kümmerte sich fürsorglich, aber auch streng um sein Dorf. Als die Truppen des spanischen Diktators Franco in einer grausamen Schlacht die Republikaner am nahen Ebro besiegten, wurde es auch für Juan brandgefährlich. Als glühender Verfechter der Republik sollte er verhaftet und in ein von Franco errichtetes Konzentrationslager gebracht werden. Noch rechtzeitig konnten er und seine Familie sich durch die Flucht zu Freunden nach Südfrankreich retten. Humberto, sein Sohn, wuchs so zunächst in Frankreich auf, bis eine Nachricht aus Riudoms die Familie erreichte, dass ein Franco-Anhänger sich ihrer verwaisten Mühle bemächtigen wollte. Mit gerade vierzehn Jahren machte sich Humberto auf seinem Mofa von Perpignan aus nach Riudoms auf, um die Mühle mit Hilfe von Verwandten wieder in Gang zu bringen und für die Familie zu verteidigen. Von nun an pendelte er immer zwischen Südfrankreich und Riudoms, berichtete seinen Eltern von den Verwandten und von der Mühle. So erwuchs in dem Jungen ein Verantwortungsgefühl für die Mühle, das er bis zu seinem Lebensende in sich trug. Er fing an, das zerstörte Dach der Mühle zu reparieren, die Maschinen zu warten und die Mühle wieder für die Produktion vorzubereiten. Die Anfänge waren schwierig, doch mit den Jahren wurde die Mühle wieder voll funktionsfähig.

Der Vater Humberto

Anfang der fünfziger Jahre organisierte der Pfarrer des Dorfes eine Petition für eine Rückkehr der Mallafrés, die fast alle Bürger Riudoms unterschrieben. Die Provinzregierung ließ sich nur unter der Bedingung darauf ein, dass Humberto sich in der Öffentlichkeit für das Verhalten seiner Familie entschuldigen würde. Humberto unterwarf sich dieser Demütigung, und seine Familie kehrte aus dem Exil zurück.



Die Umstände hatten Humberto wenig Raum für seine Kindheit gelassen, früh musste er erwachsen werden und nahm daraus die Lebenserfahrung mit, dass nicht still stehen darf, wer vorankommen will. Jedes Jahr gab es in der Mühle eine Neuerung, immer wieder versuchte er die Maschinen besser einzustellen, die Abläufe zu verbessern, redete mit den Bauern, überprüfte die Oliven, um Qualität für sein Olivenöl zu erreichen.

Aufgrund seiner wechselvollen Lebensgeschichte sprach er perfekt Französisch und hatte keine Furcht vor Unbekanntem. Humberto bot sein Olivenöl auch in Süd-Frankreich und in Paris an – mit Erfolg. Nach den langen Mühen stellte sich nun langsam der Lohn in Form eines soliden Wohlstandes ein, der die Familie gut ernährte und ihr mehr Ruhe für eine sichere Zukunft brachte. Dann geschah etwas Schreckliches: Humberto, Familienoberhaupt, Kämpfer und Charakterkopf der Familie, kam 1999 bei einem Autounfall ums Leben.

Der Sohn Josep Maria

Von den drei Söhnen war es dann Josep Maria, der in die für ihn zunächst viel zu großen Stiefel seines Vaters schlüpfte. Nach dem Schulabschluss hatte er in der Mühle seines Vaters gelernt. Im Umgang mit dem Öl und den Maschinen erwies sich Josep Maria dabei als besonders begabt. Er tüftelte gern an Maschinen und baute sie um, sein Vater ließ ihn gewähren, und so wurde die Mühle für ihn ein idealer Ort zum Lernen. Josep Maria war neugierig und unruhig, er wollte auch Eigenes schaffen und gründete, nicht gerade zur Freude seiner Eltern, mit einem Geschäftspartner eine weitere Ölmühle zur Herstellung kosmetischer Produkte. Nach dem Tod des Vaters gab er das wieder auf und widmete sich ganz dem Familienbetrieb. Es folgten Jahre der Investitionen: Neue Maschinen wurden gekauft, größere Produktionshallen errichtet, und Josep Maria ging wieder seiner Leidenschaft als „Tüftler“ nach. In seinem neuen Labor kreierte Josep Maria neue Öle, auch aromatisierte. Er war mit ihnen der erste in Spanien, der Oliven mit Zitrusfrüchten und Kräutern kombinierte. Zum ersten Mal lieferte Josep Maria 2009 ein Bio-Olivenöl an arteFakt und zählte auch damit zu den Vorreitern in Katalonien. Fragt man ihn, wohin ihn die Zukunft führen soll, antwortet er: „Wie mein Vater möchte ich gerne immer wieder etwas Neues machen, dann werden wir sicherlich auch in Zukunft Erfolg haben.“





Olivenölpass No.23

Korinth

Herkunft: Peloponnes / Griechenland
Anbauregion: Korinth
Olivier: Dimitrios Sinanos in Klenia
Ernte: November 2017
Olivensorte: Manaki, autochthon
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau zertifiziert nach EU-Bioverordnung und integrierter Landbau
Lage: In 200 bis 300 Metern Höhe
Boden: Sandig-lehmiger Boden auf karstigem Grund
Ausbau: Oliven mittlerer Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Für die würzig aromatische Küche. Aromen von Gräsern einer frisch gemähten Wiese und frühreifem Kernobst mit verhaltenen pfeffrigen Schärfe und bitteren Tönen.

Speiseempfehlung: Müsli, Quark, Joghurt und säurehaltige Früchte, bunte Gemüse und bunte Blattsalate, Knollensellerie, Porree, bunte Möhren (weiß, gelb, orange und rot), Platterbsen, gelbe Erbsen, Kichererbsen

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich für die kalte und warme Küche, mit seinen Wiesenaromen auch zum Kurzbraten bis 210° C.

Dimitrios Sinanos

Das kleine Dorf Klenia schmiegt sich an den Hang der Bergkette im Hinterland der alten und mächtigen Burg von Korinth, nahe dem gleichnamigen Golf. Die Geschichte dieser Region reicht weit bis in die Zeit von vor Christus zurück. Bei nahen Grabungen wurden befestigte Straßen und große Statuen gefunden, die Größeres vermuten lassen. Die vor einigen Jahren begonnenen Ausgrabungen wurden jedoch mangels Geld bald wieder eingestellt.

Über mehrere hundert Jahre verwurzelt

Die Familie Sinanos lebt seit vielen Generationen in Klenia und war wie fast alle hier landwirtschaftlicher Selbstversorger. Der Ur-Urgroßvater wandte sich als erster in der Familie, neben dem Gemüseanbau und der Milchverwertung, auch Olivenbäumen zu. Ein großer Teil der heutigen Olivenbäume geht auf ihn zurück. Mit ihren mächtigen Stämmen und ausladenden Kronen sind ihnen die mehr als dreihundert Jahre auch anzusehen. Es gab damals noch keine Baumschulen zum Kauf von Zöglingen, daher war das Anlegen eines Olivenhains eine mühsame Angelegenheit, die auch einiges Geschick erforderte. Wilde Olivengehölze, die überall wuchsen, wurden durch Pfropfen veredelt, und gelang das öfter, entstand mit der Zeit ein Olivenhain. Jede nachfolgende Generation fügte weitere Bäume hinzu. Dimitrios bewirtschaftet heute drei Olivenhaine mit 3.000 Bäumen der alten und autochthonen Olivensorte Manaki.

Was man lernt, lernt man hier im Leben

Früh verstarb der Vater, und als jüngstes Kind wuchs Dimitrios dann unter der "Obhut" von vier fürsorglichen und selbstbewussten Frauen auf, der Tante Eleni, seiner Mutter Maria und den beiden älteren Schwestern Marina und Machi. Auf eine liebenswerte Weise prägt ihn das, und der Journalist Michalis Pantelouris vermutete nach den ersten Begegnungen, dass Dimitrios wohl der freundlichste Revolutionär der Welt sein würde.

Dimitrios schloss das Lyzeum ab und besuchte anschließend die Landwirtschaftsschule, in der über Oliven aber auch heute noch wenig zu lernen ist. Oliven wachsen von allein, sie werden geerntet, zur Mühle gebracht und dann wendet man



sich wieder anderen Dingen zu. So ist das hier seit Jahrhunderten Tradition, und es gibt wenige Bestrebungen das zu ändern.

Wider den mentalen Mehltau von Tradition und Krise

Auch Dimitrios ist bodenständig, die Familie gibt ihm Halt, und er achtet und liebt das, was seine Vorfahren ihm anvertraut haben. Nie würde er aus Klenia weg wollen, aber Dinge sollen sich auch ändern können. Mit zäher und lächelnder Gelassenheit packt er Neuerungen an. Seine Aprikosen- und Olivenhaine stellte er früh auf kontrolliert biologischen Anbau um. Die wirtschaftliche Krise ließ dann die regionalen Betriebe zur Aprikosenverarbeitung zusammenbrechen, nun sind auch Bio-Aprikosen nicht mehr gefragt. Der ökologische Anbau bleibt, die Kosten der Zertifizierung sind aber nicht mehr zu erwirtschaften. Dimitrios wagte den Schritt zur eigenen Wertschöpfung, und die Familie kocht nun für die arteFakt-Freunde jedes Jahr zur Ernte eine leckere Konfitüre. Die fünftausend produzierten Gläser sichern die Kosten für den Erhalt der Aprikosenhaine, zu mehr reicht es aber noch nicht. Mit den Billigimporten von Pistazien aus China konnte er nicht konkurrieren, fällte schweren Herzens die Bäume und pflanzte Olivenbäume an ihre Stelle.

Vom Landwirt zum Olivier

Die Olivenbäume stehen jetzt im Zentrum seiner Arbeit für die Zukunft, um sie für sich und seine junge Familie zu sichern. Ganz allein wird er das nicht schaffen, es bedarf auch der Unterstützung von Freunden. Seit Jahren verbessert Dimitrios bereits jeden Faktor seiner Produktion vom Hain bis zur Abfüllung und entwickelte sich damit vom jungen Landwirt zu einem ausgezeichneten Olivier. Das letzte fehlende Glied zur Unabhängigkeit in der Prozesskette, um sein Olivenöl zu perfektionieren, eine eigene Olivenmühle, konnte er mit Hilfe zahlreicher arteFakt-Freunde jetzt hinzufügen. Die Unterstützer bezahlten dafür ihr Olivenöl zehn Jahre im Voraus. Die Herausforderung des Neuen bleibt, auch Olivier wird man nicht, wenn man einige Kurse belegt. Man muss mühsam durch Erfahrung und beharrlich gegen falsche Traditionen vorankommen. Wie das im Dorf aufgenommen wird, haben wir ihn gefragt. Mit ruhigem Lächeln antwortet er, drei neue Freunde im Dorf gefunden zu haben und hundertfünfzig Feinde. Er bleibt der freundliche Revolutionär. Dimitrios ist ein Vertreter eines neuen, modernen Griechenlands geworden, voller Unternehmergeist und Blick für jene Details, die nötig sind, um überholte Traditionen hinter sich zu lassen und wirklich herausragende Qualität zu produzieren.







Olivenölpass No.27

Messenien

Herkunft: Peloponnes / Griechenland
Anbauregion: Pylos – Messenien
Oliviers: Nikolaos Athanassopoulos & Andreas Stergiopoulos in der Kooperative Eleonas in Gargaliani
Ernte: ab Mitte November 2017
Olivensorte: Koroneiki, autochthon
Anbau: Integrierter Landbau*
Lage: auf einem Hochplateau in 300 Meter Höhe, abgegrenzt vom nahen Meer durch einen Gebirgsriegel.
Boden: Körniger Sand mit Granit- und Kalksteinen
Ausbau: drei Variationen von Oliven aus früher (grün), mittlerer (fruchtig) und später (basic) Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22°C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13°C.

Aromen/Geschmack: Aromafülle von Gräsern und Kräutern einer Wildwiese, zurückhaltend in der pfeffrigen Schärfe im Abgang und den Bitternoten der Polyphenole.

Speiseempfehlung: Für die herzhaft-würzige Küche. Verträgt aromatische Gegenspieler, wie im griechischen Bauernsalat, bei Feta, weißen Bohnen, Auberginen, Gemüsetomaten, Knollensellerie, Kartoffeln und sehr gut zum Braten von Fisch und Lamm.

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich für kalte und warme Zubereitungen und muss keine aromatische Konkurrenz fürchten. Mit seiner eigenen Würzigkeit behauptet es sich auch gegenüber Röstaromen und ist daher bestens auch zum Braten geeignet.

* Integrierter Landbau: ... aus dem integrierten Pflanzenschutz entwickelte Pflanzenanbauweise, mit der die konventionelle Landwirtschaft der biologischen angenähert wird, indem sie einige von deren Methoden einbezieht. So werden chemische Pflanzenschutzmittel nur ab einer bestimmten Befallstärke eingesetzt, und wenn chemische Düngemittel eingesetzt werden, diese nur gezielt in geringer Dosierung und dafür, wenn notwendig, häufiger und nicht einmalig flächendeckend zur Anwendung kommen.

Nikolaos Athanassopoulos und Andreas Stergiopoulos

Nähert man sich vom Norden her auf dem westlichen Peloponnes der Provinz Messenien, begleiten einen rechts der Straße bis hin zur Küste des Ionischen Meeres und links der Straße bis hinauf in die Berge unzählbar viele Olivenbäume. Einige Kilometer vor dem Städtchen Gargaliani taucht die Straße dann in eine Region ein, die nur aus Olivenhainen zu bestehen scheint. Dem Zauber der oft mehrere hundert Jahre alten Olivenbäume, die hier wie Naturdenkmäler stehen, kann man sich nicht entziehen, und schon nach einer kurzen Strecke ist man der Welt, aus der man kam, entrückt. Dieses Land der alten Bäume nennen die Bewohner hier „Eleonas“.

Gründung der Kooperative Eleonas

Wer hier lebt, wächst mit Oliven auf. Für nahezu alle sind Oliven jedoch nur noch ein Nebenerwerb. Die Haine sind klein, und es gibt keine regionale Nachfrage, denn alle nutzen hier das selbst erzeugte Olivenöl aus eigenen Oliven. So gehen ca. 90% des erzeugten Olivenöls, zu Preisen weit unterhalb der Rohkosten ihrer Erzeugung, aus den Mühlen sogleich an Aufkäufer aus Italien.

Im Sommer 2003 setzte sich der Mathematiklehrer Polychronis Georgiopoulos mit einigen jungen Nebenerwerbsbauern zusammen, um über eine moderne, griechische Vermarktung für ihre Oliven nachzudenken. Das Resultat war die Gründung einer Kooperative, um aus eigener Kraft eine Zukunft für die heimische Olivenölerzeugung und damit auch einen Beitrag für ein modernes Griechenland zu schaffen. Im Januar 2004 wurde die Kooperative „Eleonas“ gegründet, und sofort traten ihr 102 überwiegend junge Mitglieder bei.

Ein „preußischer“ Mathematiklehrer

Polychronis wurde zu ihrem ersten Vorsitzenden gewählt. Fortan ging es streng mathematisch im Arbeitsleben der Mitglieder zu. Nach europäischen und US-amerikanischen Produktions- und Handelsnormen wie ISO, GAP und HACCP wurde von nun an gewirtschaftet, die Landwirtschaft auf integrierten Landbau umgestellt. Die Oliven werden vor der Ernte im Labor auf mögliche Rückstände untersucht. Geerntet werden darf nur nach



vorheriger Reifeprüfung und nach Plan, damit die Oliven auch am gleichen Tag in der Mühle verarbeitet werden können. Es gibt Vorschriften, wie zu ernten und wie der schonende Transport der Oliven zu bewerkstelligen ist. Die frisch extrahierten Olivenöle jeder Charge werden sofort analytisch und sensorisch klassifiziert und entsprechend getrennt in Edelstahl tanks überführt, dort dekantieren sie zwei bis drei Tage, werden dann gefiltert und anschließend unter Inertgas gelagert. Jeder dieser Schritte wird mit den Ergebnissen und dem Namen des jeweiligen Akteurs, der dann auch der Prozessbeauftragte ist, dokumentiert und mit seiner Unterschrift versehen.

Start der Zusammenarbeit mit arteFakt

Schon nach kurzer Zeit erlangte die Kooperative mit ihren „sauberen“ Olivenölen einen guten Ruf. Aber sie fanden keine eigenen Absatzwege, die sie sich anfangs mit dem Export in die USA erhofft hatten. Weiterhin mussten sie mit ansehen, wie ihr gutes Olivenöl zum gleichen, niedrigen Preis wie für die schlechten Öle im gleichen Tankwagen die Fahrt nach Italien antrat. 2009 entschlossen sich dann zwei Mitglieder der Kooperative, Nikolaos Athanassopoulos, heute ihr Vorsitzender, und Andreas Stergiopoulos, die jährliche arteFakt Olivenöl-Sommeruniversität zu besuchen, um sich dort gemeinsam mit italienischen und spanischen Olivenölerzeugern aus- und fortzubilden. Schon nach dem zweiten Weiterbildungsseminar beschlossen sie, unserem Angebot zu folgen und in ihrer Kooperative einen „Forschungsbereich“ einzurichten, um die Oliviers oder auch „Kellermeister“ der Kooperative zu werden und das erlernte Wissen für ihre Oliven anzuwenden.

Erfolge durch Innovation

„Eleonas“ hat sich mit ihnen zur innovativsten Kooperative auf dem Peloponnes entwickelt. In ihrem Umfeld immer noch belächelt und ob ihres neuen Denkens und Handelns mit viel Kopfschütteln bedacht, haben die beiden Oliviers Sicherheit gefunden in der Arbeit für die neue Qualität, die sie heute auch fachlich kommunizieren und dokumentiert belegen können. Italienische Aufkäufer stehen nun in Konkurrenz zu chinesischen, die sehr viel mehr Wert auf Qualität legen und auch höhere Preise dafür zu zahlen bereit sind. Der Absatz auf dem heimischen Markt bleibt schwierig, nur in Athen mit dem urbanen Lebensstil entwickelt sich langsam eine Nachfrage nach höherwertigen Olivenölen. Mit ihrer jährlich produzierten Auslese aus der „Forschungsabteilung“ hat die Kooperative den Anschluss zur europäischen Spitze bereits gefunden, und ein großer Teil der Auslese füllt die arteFakt-Kanister- und Bag in Boxes.







Olivenölpass No.29

Kreta

Herkunft: Kreta /Griechenland
Anbauregion: Lasithi
Oliviers: Ioannis & Edith Fronimakis in Skinokapsala
Ernte: Ende November bis Ende Dezember 2017
Olivensorte: Psiloelies (botanische Unterart aus der Familie der Koroneiki), autochthon
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, z.T. zertifiziert nach EU-Bioverordnung *
Lage: Im Canyon von Skinokapsala bis in Höhen von 500 Meter
Boden: Körniger Sand mit Granit- und Kalksteinen
Ausbau: Oliven mittlerer Reife
Verarbeitung: Kaltextraktion bei Temperaturen zwischen 18 und 22° C, mit kurzen Malaxierzeiten, 2-Phasendekantierung, Separierung und Filtrierung, gekühlte Lagerung bei max. 13° C.

Aromen/Geschmack: Feine Aromen von Ziergräsern, frühreife Banane, profilierte pfeffrige Schärfe im Abgang und verhaltene Bitternoten der Polyphenole.

Speiseempfehlung: Für die fein-lieblisch aromatische Küche. Feine Blattsalate, weiß-gelber Chiccorée, weißer Spargel, Austernpilze, weiße, gelbe und rote Beete, Müsli mit Joghurt und Früchten, Meeresfrüchte und Weißfische.

Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die kalte Küche. In der warmen Küche sollte es wegen der feinen Aromen nur für kurze Zeit im Schmorbereich verwendet werden, unterhalb von Temperaturen (bis 130° C) bei denen Röstaromen entstehen.

* Durch die familiäre Erbtradition der Realteilung bestehen die Olivenhaine hier in den Bergen vielfach aus größeren und kleineren versprengt gelegenen Flecken. Die Biozertifizierung, auch mit ihren Kosten, bezieht sich auf jeden einzelnen Hain, was sich für die kleineren nicht ökonomisch darstellen lässt. Obwohl in gleicher Weise bewirtschaftet bleiben sie daher ohne Zertifizierung und werden von uns nach den Standards des integrierten Landbaus untersucht und als Produkt so ausgewiesen.

Ioannis und Edith Fronimakis

Heute wohnen Ioannis und Edith am Rande der Steilküste zum Libyschen Meer im Südosten von Kreta, einige Kilometer noch über Ierapetra hinaus. Aufgewachsen ist Ioannis aber hoch oben in den Bergen des dahinter liegenden Canyon von *Skinokapsala* und *Orino*. Zu Beginn unserer Zusammenarbeit im Jahr 1999 erreichten wir beide Orte nur auf verschlungenen, schmalen Sandwegen, immer nah am ungesicherten Abgrund zum Tal entlang. Schon damals zählten beide Orte nur noch wenige Bewohner: Die Alten bleiben, die jungen und mittleren Jahrgänge gehen dahin, wo es Arbeit gibt, viele von ihnen traditionell zur Seefahrt. So auch Ioannis, der es auf Handelsschiffen dann bis zum ersten Maschinisten brachte. Die Abgeschiedenheit gewohnt, kam er zwar mit der Einsamkeit auf den Meeren zurecht, die Berge, die Tiere und die Natur in seiner Heimat im Canyon, all das fehlte ihm, und so kehrte er zurück.

Kulturlandschaft als Landschaftsmuseum

Wenn ihn auch die Sehnsucht nach seinem Zuhause zurück brachte, so hatte er doch viel von der Welt gesehen, neue Eindrücke gewonnen und Impulse zur Veränderung mitgebracht. Im Dorf waren nur wenige dafür zu begeistern. In Edith fand Ioannis dann die Stütze und Mitstreiterin für seine Ideen. Für ein österreichisches Touristikunternehmen war Edith aus Graz nach Kreta gekommen, verliebte sich in die Insel und in Ioannis und blieb. Über die Empfehlung von arteFakt-Freunden lernten wir beide kennen, und es verbanden uns schnell gemeinsame Ansichten zur Olive, zur Nachhaltigkeit und zum Erhalt von Kulturlandschaften. Die alte Dorfmühle von Skinokapsala, die lange dem Verfall anheim gegeben war, konnten wir erwerben, sie harret noch der Restaurierung, und in einem Winkel des Canyons erwarben wir zwei typische alte Olivenhaine, eingebettet in den Mischbewuchs der Bergwelt und durchschnitten von einem Bach. Mit dem Konzept der Olivenbaum-Patenschaften erhalten und entwickeln wir mit Ioannis beide zu einem Landschaftsmuseum.

Nachhaltiger und ökologischer Anbau

Auch wenn Ioannis in seinem Ort Skinokapsala keiner folgt, ist er doch beliebt und viele sind stolz darauf, dass aus ihrem Canyon Olivenöl nach Deutschland exportiert





wird. In der Genossenschaft, die fast nur noch aus Männern im fortgeschrittenen Alter besteht, kümmert sich Ioannis im Sommer um die Verteilung des Wassers für die Olivenhaine und im Spätsommer, wenn der Traubenmost gegoren ist, brennt er den Raki im Dorf und gilt darin als einer der Besten in der Region.

Die Enge von Räumen ist nicht seine Welt, lieber streift er mit seinem kleinen Hund Nikki durch die Olivenhaine, beackert und pflegt sie, vergrämt oder fängt die Olivenfliegen in Dufftfallen. Alle seine Olivenhaine hat er über die Zeit unserer Zusammenarbeit auf ökologische Anbauweise umgestellt, nicht alle davon lassen sich aber zertifizieren. Durch die Tradition der Realteilung gleicht der Canyon einem Flickenteppich der Besitzer mit vielen kleinen Hainen, die sich nicht in hinreichender Entfernung zu konventionell wirtschaftenden Nachbarn abgrenzen lassen. Dazu fallen für jedes noch so kleine Stück gesonderte Kosten der Zertifizierung an, die sich aus ihnen nicht erwirtschaften lassen.

Qualität entsteht im Kopf

Auch in der Mühle geht Ioannis seine eigenen Wege. Mit unserer auch finanziellen Unterstützung konnte er die Genossen überzeugen, in modernere Technik zu investieren. Eine bessere Qualität befördert die neue Mühle aber nur, wenn man eine Vorstellung von Qualität hat. Ioannis ist wohl der einzige Mann im Dorf, der gerne, oft und gut kocht und deshalb nicht nur Öl gewinnen möchte. Eine feste Vorstellung hat er von dem aromatisch, fruchtigen Ausdruck seines Olivenöls. Sehr früh am Morgen findet man ihn zur Erntezeit in der Mühle, wenn sie noch sauber, nicht aufgeheizt ist und der Müller ihn noch gewähren lässt. Mit der Sorgfalt, Umsicht und Ruhe des früheren Maschinisten auf See und dem Gaumen des Feinschmeckers erzeugt er jedes Jahr auf gleiche Weise die lieblich-fruchtigen Aromen von feinen Ziergräsern und frühreifer Banane, die sein Olivenöl auszeichnen. Bringt der Januar dann noch reichlich Regen, sprießen in den Hainen die ersten zarten Büschel des wild wachsenden Fenchels. Bis zu achtzig Kilogramm werden davon gebraucht, um sie zusammen mit den Oliven in der Mühle zu dreihundertfünfzig Liter nativem *Wildfenchel-Ölivenöl* zu extrahieren, einem sehr feinen und eleganten Olivenöl, das weltweit bisher keine Nachahmung gefunden hat.





Seit zwanzig Jahren

Olivenöl-Abholtage in Wilstedt

Am Anfang stand für uns die Frage, wie sich die Nähe zwischen Erzeugern und Verbrauchern über die großen Entfernungen hin entwickeln ließe, ist doch gerade die Begegnung ein Herzstück des Konzeptes von solidarischer Landwirtschaft. Zunächst mit unserem Magazin, später mit unserer jährlichen Zeitung, den Auskünften, und durch viele kleine Veranstaltungen suchten wir von Anbeginn diese Verbindung durch Berichte und Erzählungen herzustellen. Zur Olivenernte organisieren wir Reisen, und manchmal machen Sie, unsere Kunden, auch einen Abstecher zu den Oliviers, wenn Sie in deren Nähe Ihren Urlaub verbringen.

Weil die Herausforderungen beim Wein und beim Olivenöl so vergleichbar sind, schauen wir oft zu den Winzern hinüber und holen uns dort Anregungen. Die Tradition kleinerer Winzer, ihren neuen Wein, wenn sie ihn vom Fass auf die Flasche ziehen, auf einem Weinfest zu präsentieren, war dann auch das Vorbild für den ersten Olivenöl-Abholtage an unserem Unternehmenssitz in dem kleinen Dorf Wilstedt, am Rande des Teufelsmoors östlich von Bremen. Dieses Modell war für uns nur durch seine Umkehrung zu realisieren – die Erzeuger müssten zu den Konsumenten kommen.

Seit zwanzig Jahren reisen nun am letzten Wochenende im April oder dem ersten im Mai alle hier im Set vertretenen Oliviers nach Wilstedt und freuen sich auf den Besuch der Liebhaber ihrer Olivenöle. Was mit 150 Besuchern auf unserer Wohndiele und einem Olivier begann, entwickelte sich über die Jahre zu einem genussvollen, erlebnis- und lehrreichen Ereignis der Begegnung für 15.000 und mehr Besucher.





Zur Geschichte des Olivenöls

In unseren Breiten schätzen Verbraucher oft schnell und intuitiv Olivenöl gegenüber anderen Speiseölen, wie Butter, Sonnenblumen- oder Rapsaätöl, als höherwertig ein. Fragt man nach einer Begründung für diese Einschätzung, finden sich Antworten dann weniger leicht. Manche verweisen auf gesundheitliche Vorzüge der mediterranen Kost, andere verbinden Olivenöl mit Urlaubserlebnissen, an die sie sich gerne erinnern. Dass Olivenöle ein geschmacklicher Hochgenuss sind, könnte auch noch angeführt werden. Solchem Genuss steht aber die Wirklichkeit der mehrheitlich angebotenen Olivenöle oft entgegen. Ein Grund für die intuitive Präferenz könnten auch kulturelle Prägungen sein. Eine bedeutende Spur führt uns in unsere christliche Kultur oder noch weiter zurück in die mythologischen Geschichten der Zeit lange vor Christus.

Der heilige Ölbaum – ein Symbol unserer kulturgeschichtlichen Wurzeln

Den Olivenbaum, wie wir ihn vor allem aus den alten Hainen des Mittelmeerraums kennen, gibt es ohne die unablässige Bearbeitung durch die Menschen nicht – die Wildform wächst als Busch, und botanisch ist seine Frucht eine Beere. Vermutlich entstand die Kulturform des Olivenbaums in Vorderasien, im Zwei-Strom-Land zwischen Euphrat und Tigris – eine Region, wo sich die drei großen monotheistischen Weltreligionen herausgebildet haben, in denen der Olivenbaum und seine ölhaltigen Früchte sehr früh eine symbolische und sakrale Bedeutung erhielten. In der Bibel wird der Olivenzweig zum ersten Mal in der Erzählung von der Sintflut erwähnt: Noah schickt eine Taube aus, die erkunden soll, ob nach dem endlosen Regen das Land wieder auftaucht. Als sie schließlich mit einem Olivenzweig im Schnabel zurückkommt, ist klar, dass das Land wieder bewohnbar werden wird. Die Taube mit dem Zweig im Schnabel symbolisiert bis heute das Leben und den Frieden. Im Alten Testament finden sich zahlreiche Beschreibungen zur Herstellung

von Salbölen und ihrer Verwendung bei religiösen Riten. Ebenso sind dort Texte zur Kultivierung des Olivenbaumes sowie zur Ernte und zum Gewinnen des Olivenöls nachzulesen. In griechisch-orthodoxen Kirchen befindet sich statt Weihwasser Olivenöl in den Nöpfchen, auch die Taufe erfolgt mit Olivenöl.

Die Spuren des Olivenbaums lassen sich aber bereits auf mehrere tausend Jahre vor Christus zurückführen. Er gilt, neben dem Teebusch, als die älteste kultivierte Pflanze. Die Wiege der mediterranen Kultur des Olivenbaums ist jedoch Kreta. Von dort breitete er sich zunächst auf die anderen Inseln und dann auf das Festland aus.

Ebenso wie in den anderen monotheistischen Weltreligionen spielt das Olivenöl bereits in den vorchristlichen griechischen Schriften zur Heilkunde wie auch in der griechischen Mythologie eine signifikante Rolle. So beendete – laut Sage – Göttervater Zeus einen Streit zwischen seiner Tochter Athene und ihrem Bruder Poseidon um die Schirmherrschaft über Athen, indem er die beiden zu einem Wettkampf aufforderte. Daraufhin schlug Poseidon seinen dreizackigen Speer in einen Felsen und erzeugte damit eine Wasserquelle, die aber nur Salzwasser spendete. Athene stieß einen Stab in den staubigen Boden, und es erwuchs daraus ein Olivenbaum. Zeus erklärte Athene und ihren Olivenbaum zur Siegerin und übertrug ihr die Herrschaft über die strittige Stadt, die fortan Athen hieß. Die Olivenbäume auf der Akropolis waren heilig und sollen selbst die Perserkriege überstanden haben.

Bis heute gilt es in Griechenland als Frevel, Olivenbäume an Fremde zu verkaufen. So kann es vorkommen, dass ein Grundstück zwar verkauft wird, die darauf stehenden Olivenbäume aber im Besitz der Familie bleiben, von ihr weiter gepflegt und jedes Jahr abgeerntet werden.

Erst die Herrschaft der Römer führte zur Verbreitung des Olivenbaumes in allen Regionen rund um das Mittelmeer, und das gewonnene Olivenöl wurde zu einem bedeutenden Handelsgut. Stand bis dahin die sakrale und



heilkundliche Bedeutung des Öls im Vordergrund, wurde nun auch die alltägliche, profane Verwendung bekannt. So wurden Kosmetika mit Olivenöl versetzt, vor allem wurde es zur Lichterzeugung in Öllämpchen genutzt, weil es rußfrei und geruchlos verbrennt. Als der Raubbau an Wäldern zum Bau römischer Galeeren und Handelsschiffe der Herstellung von Holzkohle verknappte, die zur Gewinnung von Kupfer benötigt wurde, konnte stattdessen Olivenöl mit seinem sehr hohen Brennwert zum Ausrösten verwendet werden. Olivenöl wurde damit zu einem bedeutenden strategischen Handelsgut.

Die römischen Eroberungszüge brachten das Öl bis in den europäischen Norden. So beschrieb die bedeutende Heilkundige Hildegard von Bingen die Essenz der samtigen Frucht als wahres Wundermittel für die Heilkunde, warnte aber gleichzeitig vor dem Verzehr – es schmecke gar scheußlich. Damit stand sie nicht allein, zu allen Zeiten wurde das Olivenöl wegen seiner reichhaltigen Inhaltsstoffe gepriesen – jedoch immer mit Verweis auf seinen mangelnden Wert als Nahrungs- oder gar Genussmittel. Die Jahrtausende währende Olivenölgewinnung mit Steinmühlen, Mattenpressen und Absetzbecken erlaubte es gar nicht, ein wirklich schmackhaftes Produkt zu erzeugen. Die Oxidation, die bereits mit der Ernte beginnt, konnte nicht unterbunden werden, sie wurde durch die Methoden sogar beschleunigt, so dass die Olivenöle von Anbeginn überreif waren und schnell ranzig wurden. Erst mit der Einführung der Zentrifuge, in großem Umfang seit den 1960er Jahren, die schnell das Öl vom Wasser trennen konnte, eröffneten sich Wege, Olivenöl auch als Nahrungsmittel neu zu entwickeln.

Als aromatisches Lebensmittel hat Olivenöl seine Zukunft noch vor sich

Überraschenderweise gilt das geschmackliche Urteil der Hildegard von Bingen bis heute fort. Übliches Olivenöl ist meist noch immer nicht wohlschmeckend und bleibt weit unter seinen natürlichen Möglichkeiten. Um es aus der „Fettecke“ zu holen, gilt es, das Besondere dieses Naturprodukts zu entdecken. Es liegt darin, dass das Öl zu 75%-85% aus den Fruchtzellen der Olive

und nur zu 15-25% aus dem Kern gewonnen wird. Es handelt sich bei Olivenöl damit überwiegend um ein Frucht- und nicht um ein Kern- oder Samenöl. Neben den mehrfach ungesättigten Fettsäuren im Olivenkern, die der späten Ernährung des Keimlings dienen, wandeln Oliven im Reifungsprozess in ihren Fruchtzellen den dort gebildeten und angereicherten Fruchtzucker zur energetischen Versorgung der Frucht in einfach ungesättigte Fettsäuren um. Diese ergeben das eigentliche, wertvolle Olivenöl, da sich in den Fettsäuren die ebenfalls in den Fruchtzellen gebildeten, wertvollen sekundären oder bioaktiven Begleitstoffe, Vitamine und Aromen bzw. ihre Ausgangsstoffe einlagern. Ein gutes Olivenöl lässt sich im Charakter daher eher den Obst- und Gemüsesäften zuordnen, und wir vergleichen die Gewinnung des Öls daher auch mit der Kunst eines Winzers. Dieser setzt sich zum Ziel, ein hocharomatisches und wohlschmeckendes Getränk, nicht aber besonders viel Zucker zu gewinnen. Die entsprechende Aufgabe und Kunst des Oliviers ist es, die Typizität (Terroir) der jeweiligen Oliven beim Extrahieren zur Geltung zu bringen – und nicht möglichst viel Öl zu erhalten.

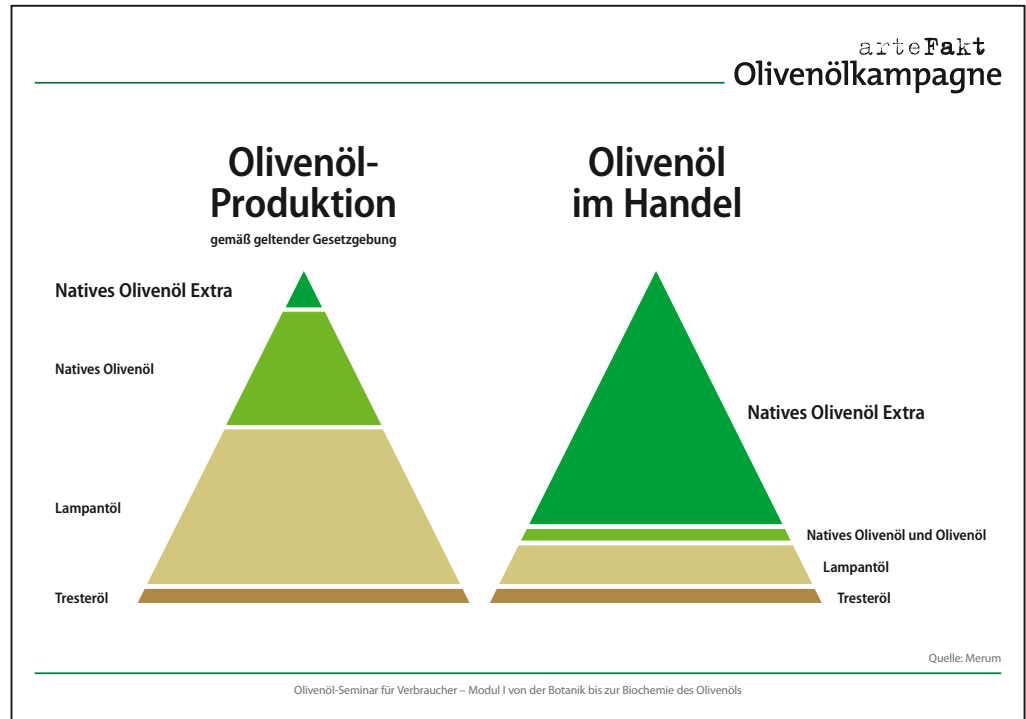
Da sich aus Olivenkernen selten und nur sehr schwer Nachkommen entwickeln, wurde zu allen Zeiten die Vermehrung mit Wurzelsprösslingen oder Stecklingen bewerkstelligt. Beim ersten Verfahren werden junge, aus dem Wurzelwerk geschossene Triebe mit einem Stück der Wurzel abgehackt und eingepflanzt. Stecklinge sind frische Triebe, die in einem Substrat dazu veranlasst werden, Wurzeln zu bilden. So gehen alle heutigen Olivensorten, von denen es über zweihundert verschiedene in Europa gibt, auf den „kretischen Urbaum“ zurück, der botanisch *Olea europaea* heißt. Durch Selektion aus spontanen Varianten der Ursprungsart wurden über die Jahrhunderte hin regionale, autochthone Sorten gezüchtet, die ihrer jeweiligen Umgebung angepasst waren und charakteristische Eigenschaften hatten. Anders als beim Wein haben sich Hybridzüchtungen als internationale Sorten noch nicht durchgesetzt, so dass die Sortenvielfalt den europäischen Schatz darstellt, den es auch zukünftig zu erhalten gilt. Wie beim Wein drückt sich der Genusswert wirklich guten Olivenöls in der aromatischen Profilierung der Verschiedenheit und Vielfalt seiner Sorten und Regionen aus.

Gutes Olivenöl zu erkennen bedarf Wissen und Übung

Dem besonderen Wert des Naturprodukts Olivenöl steht leider aktuell die bestimmende Marktsituation entgegen. Olivenöl wird seit Jahrtausenden als bedeutendes Wirtschaftsgut gehandelt, was immer auch Verfälschung und Betrug mit sich brachte. Bis heute steht es unangefochten an der Spitze der mit Betrug behafteten Lebensmittel, was sehr zu Lasten der kleineren Olivenanbauer und der Konsumenten geht.

Der Betrug ist ein Milliardengeschäft, den auch eine frühzeitig zur Abwehr eingeführte Olivenöl-Verordnung der EU bisher nicht eindämmen konnte. Diese Verordnung sollte ähnlich wie beim Wein Güteklassen definieren, sie voneinander abgrenzen und für Verbraucher transparent machen. Nur höchste Auslesequalität und damit die höchste Güteklasse soll ein Öl zu einem „Nativen Olivenöl Extra“ werden lassen, wobei „nativ“ grundsätzlich für die Gewinnung mit ausschließlich mechanischen Verfahren und ohne Wärmebehandlung von über 27°C steht. In Qualitätsabstufungen werden dann weitere Klassen definiert. Schaut man im Supermarktregal jedoch auf die Etiketten, findet man fast ausschließlich die Bezeichnung „nativ“ und „extra“.

Betrachtet man die Grafik der Verteilung von tatsächlicher Produktion und dem Angebot am Markt, wird der Betrug leicht sichtbar. Für Verbraucher ist es schwer ersichtlich, welches der nahezu ausschließlich angebotenen



„Nativen Olivenöle Extra“ ein echtes Spitzenprodukt ist. Um das beurteilen zu können, benötigt man wie beim Wein eine ganze Reihe verlässlicher Informationen – bis hin zum einzelnen Erzeuger, den Lagen und Olivensorten. Und, ebenso wie beim Wein, sollte eine Verkostung verschiedener Olivenöle unter fachlicher Anleitung möglich sein, was bislang nur selten realisiert wird. Nach der Verordnung erfolgt die Klassifizierung der Olivenölqualitäten, indem das Ausmaß von Fehlern definiert wird. Ein *Natives Olivenöl Extra*

darf keine Fehler aufweisen. Sie sind aber in definierten und ansteigenden Grenzen für ein Natives Olivenöl und für ein Olivenöl zulässig. Ein Lampantöl weist dann derartig große Fehler auf, dass es zum Verzehr nicht auf den Markt gebracht werden darf. Tresteröle werden durch die Auswaschung mit Lösemitteln aus dem Trester gewonnen und eignen sich daher ebenfalls nicht zum Verzehr. Grundsätzlich halten wir es für falsch, bei der Unterteilung von Güteklassen Fehler zuzulassen. Es dürfte wesentlich zur Dynamik des Betruges beitragen, bei dem Fehler durch Schönung und Manipulation verdeckt werden. Eine Klassifizierung wie beim Wein, bei der die Komplexität des aromatischen Ausbaus den Unterschied zwischen einer Auslese und einem Landwein ausmacht, wäre auch hier der richtige Weg. Ein „ehrllicher“ Landwein ist nach diesen Kriterien in seiner Struktur weniger komplex, aber ohne Fehler.

Ungeübten dürfte es, wie beim Wein, schwer fallen, Fehler beim Olivenöl zu erkennen. Ohne den Zugang zu fachlichem Wissen kann man sich die Fähigkeit schwer aneignen. So sind Weinseminare lange schon gut besucht, und beratende Verkostungen beim Kauf von Wein in Fachgeschäften sind längst zum Standard geworden. Für Olivenöl steht beides noch aus.

Die arteFakt-Klassifizierung der Qualitäten

In Anlehnung an die Klassifizierung von Weinen haben wir, abweichend von der EU-Olivenölverordnung, für uns die Güteklassen neu bestimmt. Danach dürfen keine der Klassen Fehler aufweisen. In ihrer Wertigkeit unterscheiden sie sich allein durch ihre aromatische Komplexität und Ausdrucksstärke. Anders als beim Wein hat der Olivier hierbei keine Möglichkeit, durch den Zusatz von Hefen (sekundäre Aromen durch Vergärung) oder die lange Reifung im Barrique (tertiäre Aromen durch Alterung) die Charakteristik zu beeinflussen. Ihm stehen nur die primären Aromen aus der originären Frucht zur Verfügung. Die „Winzerkunst“ des Oliviers besteht daher in der geschmacklichen Profilierung der Olivenöle entlang der Reifung der Oliven mit ihrem Wandel im aromatischen Auf- und Abbau.



Selection + classic in den Varianten grün oder fruchtig

Frühreife Oliven konnten über die Photosynthese erst wenig Zucker aufbauen und einlagern, und über die Wurzeln wurden auch erst wenige mineralische Ionen aus dem Boden in die Fruchtzellen transportiert. Erst im Laufe der Reifung wandelt die Olive den Zucker in einfach ungesättigte Fettsäuren um, in das Olivenöl, und auch die Ionen kombinieren sich erst später durch Veresterung und Oxidation zu Aromen. Die Aromatik wird in diesem Reifestadium daher stark durch das pflanzliche Grün und die antioxidativen sekundären Pflanzenstoffe (phenolische Verbindungen) mit pfeffrigen und herben Tönen geprägt. Der noch geringe Zuckeraufbau lässt grüne Olivenöle im Geschmack daher sehr ausdrucksstark werden, immer etwas wild, aufregend, rau und noch kantig im Mundgefühl.

Aus hundert Kilogramm frühreif geernteter Oliven lassen sich nur sechs bis neun Liter Olivenöl gewinnen, was sich je nach Sorte bei Oliven mittlerer Reife auf dreizehn bis achtzehn Liter steigert. Grüne Olivenöle liegen im Preis daher immer deutlich über denen der nachfolgenden Reife.

In der mittleren Reife kommen alle biochemischen Prozesse in der Frucht kräftig in Schwung. Beständig wird mehr Zucker aufgebaut, als von der Pflanze gebraucht wird, der dann als Überschuss eingelagert und in Olivenöl umgewandelt wird. Über die Wurzelprozesse, die Nährstoffaufnahme und den Stoffwechsel reichern sich die Grundbausteine zur Bildung von Aromen an, und die antioxidativen Verbindungen suchen die oxidativ wirkende Reifung zu unterbinden und verbrauchen sich dabei. Die Phase der mittleren Reife wird durch die Anreicherung und durch Gleichgewichtsprozesse im Auf- und Abbau bestimmt. Die Aromen werden jetzt vielfältiger und bunter, sie reichen von blumigen bis zu Kernobst-fruchtigen Noten, und im Geschmack werden die Öle runder, weicher und gefälliger.



Basis Olivenöle

Im Bereich des Sattelpunktes der Reife kommt es zu wachsendem Farbwechsel, die Oliven werden bunt, und das Grün verschwindet. In diesem Zuge wird auch der Zuckeraufbau beendet, da die Photosynthese das Chlorophyll dazu benötigt. Weiterhin ist der Keimling zu eigener Lebensfähigkeit herangereift und sucht sich aus der freundlichen Umklammerung der Holzschale zu befreien. Über Hormone als Botenstoffe lässt er die Verbindung vom Stiel zum Ast verkorken und nabelt sich damit ab. Andere Signale sendet der Keimling an die in Wartstellung lauernden Enzyme, nämlich mit der Auflösung oder Zerstörung des Fruchtfleisches bzw. der Zellverbände zu beginnen. Diente die erste Phase der Frucht dem Schutz und der Entwicklung des Keimlings, dient die zweite Phase der Befreiung des Keimlings aus dem Schutzmantel und der Bereitstellung eines energetisch nahrhaften Bodenumfeldes für die ersten Würzelchen des Keimlings, was durch die Verrottung oder Kompostierung des Fruchtfleisches gelingt.

Im Bereich des Sattelpunktes enthalten die Fruchtzellen noch ein großes Potenzial an sekundären Pflanzenstoffen, die den Enzymen beim Abbau noch etwas entgegensetzen können, sich dabei aber verbrauchen. Eine Reifung ist deshalb ein langsam fortschreitender Prozess und kein plötzlicher Umschlag. Mit dem Abbau der sekundären Pflanzenstoffe werden auch die herben und pfeffrigen Geschmacksnoten der phenolischen Verbindungen sowie die Aromen schwächer. In ihrem Charakter lassen sich gut gemachte Olivenöle aus dieser Reifephase mit dem ehrlichen Landwein aus Trauben vergleichen.

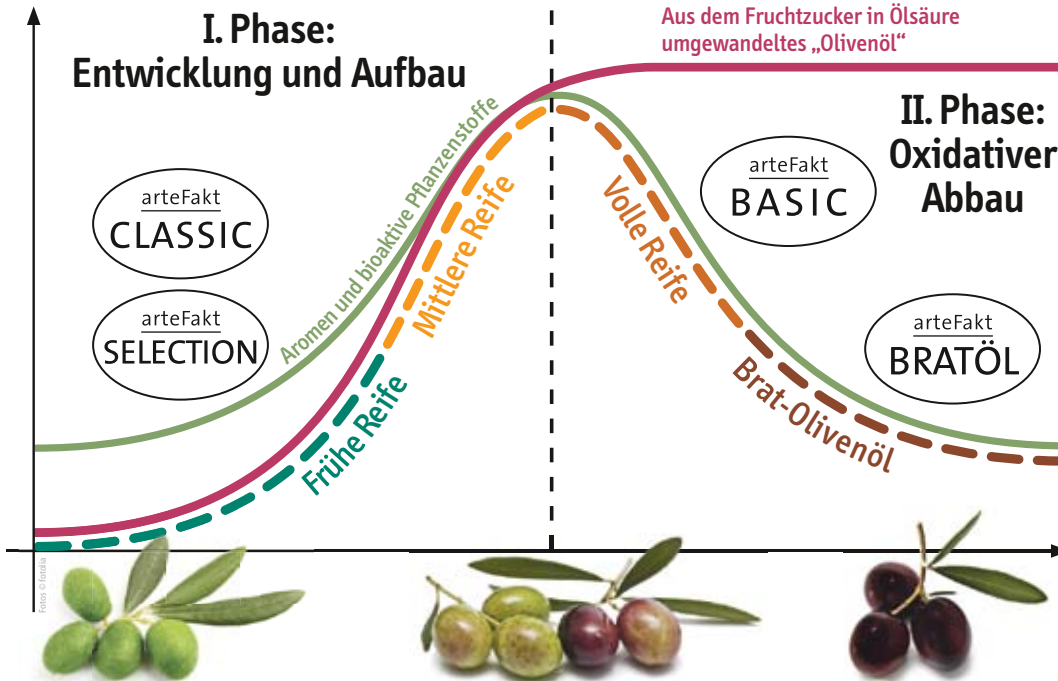


Brat-Olivenöle

Vergleichbar dem Apfel, der zum Ende der Reifung hin zwar alles Aromatische verliert, damit aber geschmacklich den Zucker mit seiner Süße hervortreten lässt, schmecken auch ausgereifte Oliven fast nur noch buttrig und ölig. Aus ihnen noch ein sauberes Olivenöl zu produzieren, bedarf daher großer Aufmerksamkeit des Oliviers. Bei der Ernte und der Extraktion in der Mühle muss er das Übergreifen der nun starken Abbauprozesse auf die Fettsäuren verhindern, um den hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren zu bewahren. Es sind diese einfach ungesättigten Fettsäuren, die den hohen Rauchpunkt bei 230°C ermöglichen, sich durch eine hohe Hitzestabilität auszeichnen und Olivenöl zu einem bestens geeigneten Bratöl werden lassen. Die Erzeugung eines Brat-Olivenöls bedarf daher der gleichen Aufmerksamkeit und des gleichen Aufwands wie bei einem frühreifen der Kategorie arteFakt selection. Allein der durch den Zuckeraufbau gewachsene Gehalt an Olivenöl auf bis zu zwanzig Liter aus hundert Kilogramm Oliven ermöglicht einen günstigeren Preis.

Aus chemischer Sicht ließen sich aus diesem Grunde auch die Olivenöle der drei anderen Qualitätskategorien in der heißen Küche verwenden, was aus zwei Gründen eher weniger empfohlen wird. Bei hohen Temperaturen, schon ab 27°C, beginnen sich Aromen zu verflüchtigen, ihr Einsatz sollte dann kurz bemessen sein. Weiterhin werden beim Braten Röstaromen erzeugt, die dann in Konkurrenz zu den fruchtigen Aromen des Olivenöls treten, die sich bei einer feineren Strukturierung dagegen nicht behaupten können.

Qualität entsteht in einem Prozess über viele Stationen



So wie die Qualität eines Weines bereits im Weinberg entsteht und dann im Weinkeller zur Geltung gebracht wird, verhält es sich auch bei Oliven. Die sorgfältige Bodenbearbeitung und Pflege des Olivenbaumes sowie ein fachgerechter Baumschnitt sind Voraussetzungen für gesunde, aromatische und ertragreiche Oliven.

Die richtige Reife ist entscheidend

Ein hoch aromatisches Olivenöl lässt sich nur aus Oliven der frühen und mittleren Reife gewinnen, wo die Bäume tief in mineralischen Böden wurzeln. Bei der Beurteilung des Reifegrades kommt es auf den vorherrschenden Eindruck aller Oliven am Baum an. Die Färbung ist für die Reife nur ein Merkmal von mehreren. Hängen die Oliven der Sonne zugewandt oder in unterschiedlicher Höhe der Äste oder verläuft eine Wasserader nahe der einen Seite des Baumes – all das kann bei annähernd gleichem Reifegrad unterschiedliche Stufen der Färbungen hervorrufen.



Behutsame Ernte, sicherer Transport und richtige Lagerung

Oliven werden per Hand mit kleinen Kämmen von den Ästen gestreift, von den Ästen geschüttelt oder mit Stangen heruntergeschlagen. Moderne, mit Pressluft betriebene, sogenannte mechanische Hände sind lange Stangen, an deren oberem Ende bewegliche Kämmen oder feingliedrige Finger angebracht sind, mit denen die Oliven aus den Zweigen heraus gestreift werden. Alle diese Verfahren werden heute als „Handpflückung“ bezeichnet und grenzen sich von Baumrüttelmaschinen oder Hocharntetraktoren des Intensivanbaus ab.

Nach der Ernte beginnt für die Olivenbauern die eigentliche Herausforderung: der Transport zur Mühle. In Netzen werden die abgeernteten Oliven aufgefangen. Doch trotz aller Behutsamkeit erhalten die Früchte durch die mechanischen Geräte Druckstellen, die wie bei Fallobst augenblicklich eine Oxidation in Gang setzen. Um diesen ungünstigen Prozess nicht zu verstärken, werden die Oliven in offenen und belüfteten Körben oder kleineren Containern transportiert. Einzig durch die Verarbeitung in der Mühle kann der begonnene Oxidationsprozess beendet werden. Die Zeit von der Ernte bis zur Verarbeitung muss daher sehr kurz sein und in Stunden gemessen werden.

Ein weiteres unberechenbares Risiko liegt im Wetter – werden die Oliven während des Transports dem Regen ausgesetzt, führt dies zu einer Verstärkung der Oxidation, da Wasser eine Fermentierung induziert. Der traditionelle Transport in geschlossenen Säcken ist zudem ungeeignet, weil die bei der Oxidation entstehende Wärme nicht abgeführt werden kann und als Turbo für die Oxidation wirkt. Weiterhin werden die Oliven in den Säcken gequetscht, sie werden zum Transport und zur Lagerung hoch übereinandergestapelt, damit erhalten die Oliven weitere Druckstellen. Zudem platzen Oliven auf, und ihr Fruchtwasser tritt aus, was die Fermentierung induziert und vorantreibt.

Waschanlage der Oliven vor ihrer Beschickung der Hammer- oder Messermühle, in der sie geschreddert und aufgeschlossen werden.

Hochmoderne Mühlen statt Mahlsteine

Mit einer klassischen Mühle hat eine moderne Oliven- oder Ölmühle nicht mehr viel gemein. Heute umfasst der Mühlen-Begriff zumeist nur das Gebäude mitsamt dem Innenleben. Die Bezeichnung ist allerdings technisch überholt, da Oliven nicht mehr wie zu Zeiten der Mahlsteine gemahlen werden. Der technische Aufbau zur Gewinnung von Olivenöl hat sich grundlegend verändert und ist dank weiterer wissenschaftlicher Erkenntnisse noch nicht abgeschlossen.

Die Stationen der Verarbeitung

Reinigung im sprudelnden Wasserbad

Die Oliven werden zunächst mit einem Transportband in die Höhe befördert. Dies dient nur einem einzigen Zweck: die Früchte wieder herunterfallen zu lassen. Mit starken Windgebläsen werden während des Falls Olivenblätter und kleine Zweiglein von den Oliven getrennt. Gute Oliviers nutzen das Transportband auch gern zur Vorreinigung und sortieren die aromatischen Früchte nach Ausmaß der Beschädigung.

Die Oliven fallen nach ihrem Sturz sanft in ein sprudelndes Wasserbad, aus dem sie über ein sogenanntes Rüttelsieb weiterbefördert werden. Anschließend werden sie in guten Anlagen mit feinem Sprühnebel gereinigt und im Anschluss durch einen Luftstrom getrocknet.

Äußerste Sorgfalt an der Mühle

In der modernen Mühle wird nicht mehr gemahlen, sondern die Oliven werden in einer sich drehenden Messermühle zerschnitten oder in einer sich ebenfalls drehenden Hammermühle durch Schläge zum Zerplatzen gebracht. Beide Verfahren lassen sich besser mit dem Begriff des „Schredderns“ beschreiben. Der Schredder ist das Herzstück zur Qualitätsentwicklung. Fehler, die hier verursacht werden, lassen sich im gesamten folgenden Prozess nicht mehr korrigieren. Und mögliche Fehlerquellen gibt es reichlich. Eine falsche Beschickung des Schredders, eine falsche Abstimmung der Umdrehungs-



frequenz der Messer und Hämmer auf den Reifezustand der Olive, eine fehlende ausreichende Abschottung gegen den Luftsauerstoff oder stumpfe Werkzeuge – all dies führt zu überhöhten Temperaturen. Die Konsequenz sind starke chemische Umwandlungen, die die Geschwindigkeit biochemischer Prozesse der Reifung erhöhen und das gewonnene Öl oxidativ schädigen. Eine oxidative Schädigung drückt sich geschmacklich durch den Abbau der Aromen und der sekundären Pflanzenstoffe aus, sowie durch gallige Bitternoten oxidiertes Polyphenole, die sonst nur herb wie z.B. bei einer grünen Paprikaschote schmecken. Nicht in jedem Fall führt das zur Ungenießbarkeit, sondern müsste zunächst nur zu einer Abwertung in der Klassifizierung der Güteklassen der EU-Olivenölverordnung führen. Hier liegt der aus vielen Faktoren erklärliche Ursprung dafür, dass es eigentlich nur sehr wenige Olivenöle in die höchste Güteklasse schaffen dürften. Seit in der Olivenölverordnung die zu prüfenden Qualitätsmerkmale, bewertet auf einer Skala von null bis zehn, nur auf das Erreichen von „größer als Null“ herabgesetzt wurden, gibt es keine Herabstufungen mehr. Alle Olivenöle, die in den Kategorien fruchtig, bitter und scharf den Skalenwert von null, also etwas mehr als nichts, überschreiten, sind dann höchste Güteklasse.

Nur kurzes Wälzen und Rühren bei niedrigen Temperaturen

Aus den Oliven entsteht im Schredder ein Gemisch aus feinen Olivenstücken und dem ausfließenden Saft der Frucht, auch Maische oder Pulpe genannt. Diese ergießt sich in den Malaxeur, eine riesige Wanne mit einer gewendelten „Schnecke“ als Rührgerät, welches die Maische kontinuierlich umwälzt und so in Bewegung hält. Durch die doppelwandige Rührwanne wird warmes und oft auch heißes Wasser geleitet, um die noch kalte Maische auf eine optimale Temperatur von 18 bis 22 Grad Celsius zu erwärmen. Diese Temperaturen benötigen die Enzyme – stoffwechselregulierende Verbindungen -, um die Zellen der Oliven zu öffnen und die darin enthaltenen kleinen Öltröpfchen freizusetzen. Das kontinuierliche Rühren und Wälzen

verdichtet die Tröpfchen noch zusätzlich. Bei optimalen Temperaturen dauert dieser Vorgang, inklusive des Befüllens und Entleerens der Wanne, maximal 20 Minuten. Eine längere Verweildauer wie auch höhere Temperaturen als 22°C würden zu einem Qualitätsverlust führen. Parallel zum enzymatischen Aufschluss der Zellen wird durch das Rühren und Schaffen ständig neuer Oberflächen auch die Oxidation befördert, die es zu unterbinden gilt. Höhere Temperaturen würden zwar das Olivenöl dünnflüssiger werden lassen, gleichzeitig aber auch die Oxidation beschleunigen. Moderne Malaxeure sind heute stehende und verschließbare Röhren, um die Oberfläche zu verkleinern und die Luft aus ihnen evakuieren zu können.

Qualitätsarbeit bis zum Schluss: Dekanter, Separator und die richtige Lagerung

Mattenpressen gehören inzwischen der Vergangenheit an. Die moderne Variante nennt sich Dekanter und ist technisch eine Zentrifuge, die die Maische in zwei oder drei Phasen aufteilt und absondert. Im Zwei-Phasen-Dekanter wird das Oliven-Öl-Gemisch in die Fraktionen Feststoffe und Öl aufgeteilt, im Drei-Phasen-Dekanter entsprechend in die Fraktionen Feststoffe, Fruchtwasser und Öl.

Je nach Auslegung des Dekanters (zwei oder drei Phasen) und seiner Trennqualität lässt sich das Olivenöl aus dem Dekanter sofort mit einem zweistufigen Filter abschließend von den Feinsttrüb- und Schwebstoffen mit ihrem Gehalt an Enzymen reinigen. Üblicherweise wird das Olivenöl im Separator, der ebenfalls wie eine Zentrifuge arbeitet, einer Schlussreinigung unterzogen, um auch die letzten Feinstoffe und Fruchtwasserreste zu entfernen. Trieben die Enzyme im Dekanter den Trennungsprozess noch voran, müssten sie nach dem Dekantieren im Absetz-Edelstahltank nach wenigen Tagen aus dem Olivenöl herausgefiltert werden, um damit den Abbau und eine schnelle Alterung zu unterbinden.

Das frische Olivenöl wird anschließend in Edelstahlbehälter gefüllt, die gasdicht verschlossen werden können. Die Oberfläche des Olivenöls wird darin mit einem Inertgas, z.B. Kohlendioxid oder Argon, überdeckt, um die Luft





zu verdrängen. Sowohl Kohlendioxid als auch Argon reagieren nicht mit Olivenöl und sind schwerer als Luft, sie schieben sich als Puffer zwischen das Olivenöl und die Luft, die das Olivenöl oxidieren lassen würde. Die Luft lässt sich auch durch Erzeugung eines Unterdrucks aus dem Tank entfernen. Ein natives Olivenöl bleibt im Unterschied zu einem raffinierten ein lebendiges Produkt, und so bewirken die natürlichen Inhaltsstoffe weiterhin die Reifung bis hin zur Verderbnis. Durch Schutzmaßnahmen und den pfleglichen Umgang kann dieser Prozess lediglich verzögert, nie aber unterbunden werden.

Oliviers und fachlich geschulte Distributeure und Konsumenten schützen ihr Olivenöl vor Lichteinflüssen und lagern es bei niedrigen Temperaturen, im besten Fall zwischen 13 und 16°C. Wie auch bei anderen Obstarten können zehn Grad Temperaturunterschied die Zeit der Reifung halbieren (verkürzen) oder sie verdoppeln (verlängern). Da Olivenöl seinen Gefrierpunkt bereits bei + 7°C hat, es flockt dann aus und wird fest wie Schmalz, ist die Aufbewahrung im Kühlschrank nicht geeignet.

Eine Handpflückung der Oliven bedeutet heute auch, die Hilfe mechanischer Hände dabei zur Hilfe zu nehmen. Am Ende der Erntestangen befinden sich feine Stäbe, die sich von Pressluft angetrieben bewegen und so die Oliven aus den Zweigen kämmen.

Impressum

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH

– Olivenölkampagne –

27412 Wilstedt, Am Bogen 5

Telefon 04283.981317

www.artefakt.eu

Texte: Conrad Bölicke

Lektorat: Prof. Dr. Ludwig Fischer

Grafik: Hubertus Neidhoefer

Druck: WIRmachenDRUCK

Cover: Illustration von Christine Arweiler, 1998

Fotos:

Krzysztof Wojcik: S. 4, 8, 10, 12, 13, 17, 18, 20, 21, 22, 25, 30, 32, 36 oben, 37, 44, 45, 56, 58, U4

Andreas Gónis: S. 38, 40 oben, 41

Antonio Alaimo: S. 14

Claudia Henrich: S. 24, 47, 50

Christoph Sippel: S. 6, 36, 42, 60

Michael Kottmeier: S. 48

Conrad Bölicke: S. 16, 28, 33, 40 unten

Axel Licht: S. 34

