

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



OLIVENÖL Teil 1

Wenn an dieser Stelle statt über Wein über Olivenöl geschrieben wird, dann nicht ohne Grund. Olivenöl ist ein ähnliches landwirtschaftliches Produkt wie Wein. Dem bewusst genießenden Weinliebhaber sind daher, wie ich immer wieder feststellen musste, Informationen über Olivenöl genau so wichtig wie über bestimmte Weine und deren Erzeugung. So sind in der toskanischen Landschaft des Chianti Olivenhaine und Weinberge kaum von einander zu trennen. Das silbrige Schimmern der Olivenbäume gehört genau so zu dieser Landschaft wie das satte Grün der Weinberge.

Gutes Olivenöl ist mehr als den Preis wert

Gutes Olivenöl ist teuer geworden. Schon der Erzeuger verlangt 15000 bis 30.000 Lit pro Liter. Aber glauben Sie mir, es hat noch kein ehrlicher Erzeuger mit Olivenöl das große Geld verdient. Wenn man die Mühen und Kosten des Besitzers, die er aufwendet zum regelmäßigen Beschneiden der Bäume und zum Sauberhalten des Bodens unter den Bäumen, nicht berücksichtigt, so ergeben 100 kg (pflücken Sie einmal 100 kg Oliven!) nur 6 bis 9 kg Öl. Die wirkliche Ausbeute sind ca. 12 bis 20 %, jedoch erhalten die Pflücker allgemein die Hälfte des erzeugten Öls als Pflücklohn in natura. Ebenso erhält meist die Ölmühle 1 kg Öl pro 100 kg Oliven. Auf keinen Fall ist dieses Öl zu teuer, denn der Gegenwert im Vergleich zu anderen pflanzlichen Ölen

oder Fetten ist unvergleichlich. Olivenöl stellt ein pflanzliches Fett dar mit einem extrem hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren (lesen Sie auch Seite 23 im Fattoria Katalog!). Seine Gewinnung ist sehr arbeitsaufwendig. Bisher sind alle Versuche, Oliven automatisch bzw. mechanisch zu ernten, gescheitert.

Die noch nicht einmal fingerkuppengroßen schwarzen Oliven müssen mit der Hand gelesen werden. Das vielfach übliche Abschütteln der Oliven oder gar das Herabfallenlassen der reifen Oliven trägt nicht unbedingt zur Erzeugung eines hochwertigen Öles bei.

Um ein qualitativ sehr hochwertiges Öl zu erzeugen, braucht es vor allem keine überreifen Oliven oder Oliven, die schon einige Zeit auf den auf der Erde ausgebreiteten Netzen liegen, wie es vielfach in Ligurien üblich ist. Da der Ölgehalt der Olive in den letzten vier Wochen sehr stark zunimmt, wird allgemein versucht, möglichst reife oder überreife Oliven zu ernten. Dadurch erzeugt man aber einen vergleichsweise hohen Säureanteil im Öl. (Derartiges Öl haben die Römer für die Lampen gebraucht). Wenn dieser Säureanteil zu hoch wird, darf sich das Öl nicht mehr Olio Extra Vergine nennen.

Die noch nicht überreifen Oliven lassen sich jedoch nicht vom Baum schütteln, sondern müssen von Hand gelesen werden. Auch ist es gut, wenn noch ein gewisser Prozentsatz an nicht ganz reifen Früchten geerntet wird. Zum Teil werden auch in

betrügerischer Absicht Olivenblätter beigegeben, die ebenfalls gewisse antioxydative Wirkung ausüben.

Qualität und Farbe

Häufig kann man schon an der Farbe des Öls die Qualität erkennen. Ein grünes Funkeln in der transparenten Flasche verheißt im allgemeinen eine hohe Qualität. Um diese Qualität jedoch zu erhalten, sei jedem empfohlen, das Öl in einem dunklen Schrank aufzubewahren. Das Licht, ebenso wie die Wärme, wirkt oxydierend, was man schnell an der Farbveränderung zu grüngelb über Gold in braungelb erkennen kann. Den höchsten Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren hat es, je grüner es ist. Daher sollte es bei der Anwendung in der Küche auch möglichst nur kurz und nicht zu stark erhitzt werden.

Nach dem entsprechenden Gesetz wird je nach Säureanteil das Öl in verschiedene Güteklassen eingeteilt. Das wirklich kaltgepresste Olivenöl der kleineren Fattorien der Toskana wird dann als Extra Vergine bezeichnet, wobei Extra Vergine den geringsten Säureanteil hat, was aber in dieser Klasse nicht allzu viel besagt. Olio di Frantoio nennen die Italiener heute in ihrem Sprachgebrauch das Öl, wie es direkt aus den kleinen Ölmühlen auf dem Lande kaltgepresst wird.

Wie kommt das Öl aus den Oliven?

Immer wieder fragt man mich: Wann werden die Oliven reif, wann werden sie geerntet? Woher kommt das Öl, aus dem Fleisch oder aus dem Kern?" Erlauben Sie mir daher einige Erklärungen.

Der Beginn der Ernte wird meist für die ersten Novembertage festgelegt. Die, wie schon gesagt, eben reifen Oliven sollten sofort nach dem Ernten, d. h. innerhalb weniger Stunden in die Ölmühle gelangen. Hier kommen sie zunächst in die eigentliche Mühle, die in Wirklichkeit ein so genannter Kollergang ist. Darin laufen zwei senkrecht stehende Mühlsteine auf einer kreisförmigen Bahn über den unteren

ringförmigen Stein. Es entsteht dabei ein schwarzbrauner Brei.

Die eigentliche Presse kann man sich ähnlich einer traditionellen, stehenden Kelter vorstellen. Kreisrunde, geflochtene Strohmatte mit einem Loch in der Mitte werden mit dem Olivenbrei beschichtet und Lage auf Lage auf einen kleinen Wagen gestapelt. Wenn etwa zwanzig derartiger Schichten übereinander liegen, wird der Wagen unter eine Presse gefahren, die den Wagen mit dem gesamten Stapel hydraulisch gegen die obere Druckplatte presst. Rundherum an den Rändern dieses Turms sieht man nun die Flüssigkeit austreten. Man ist zunächst enttäuscht, denn das, was da herausläuft, ist kein Öl. Es ist nur ein Gemisch von überwiegend Wasser und weniger Öl. Einst trennte man beide ganz einfach durch langsames Absetzen. Heute werden meist kleine Zentrifugen benutzt, ähnlich denen, wie sie früher bei uns in Deutschland die Bauern zur Erzeugung ihrer Butter stehen hatten. Der dann aus der Zentrifuge laufende mehr oder weniger dicke grasgrüne Faden frischen Öls ist der Preis für die Mühlen.

Wenn Sie ein gutes Olivenöl lieben, dann sollten Sie einmal zur Erntezeit Ende November in die Toskana kommen und so eine kleine Ölmühle besichtigen. Man wird Ihnen ein leicht geröstetes Weißbrot reichen, um es mit diesem Öl zu trinken. Der Genuss wird Ihnen unvergesslich bleiben. Das ganz frische Öl beißt vielleicht noch etwas im Hals, aber sein Duft und sein Aroma ist einmalig.

Um das noch recht trübe Öl zu klären, lässt man es durch einfache Wattefilter durchsickern, wie sie schon seit vielen hundert Jahren verwendet werden. Manche lieben das ungefilterte Öl, jedoch ist zu bemerken, dass ein gefiltertes Öl besser haltbar ist. Möchten Sie ein ungefiltertes, noch etwas trübes Öl länger aufbewahren, dann sollten Sie die Flasche öffnen, etwas Öl abnehmen und ein wenig Wasser einfüllen. Die zum Teil oxydativ wirkenden, weniger feinen Trübstoffe sinken dann ab in das Wasser und können bei längerer Lagerung dem Öl nicht mehr schaden. In der Toskana wird

häufig das Öl sofort von den Erzeugern an ihre Stammkunden in den Städten verkauft, die sich meist vor Weihnachten mit dem entsprechenden Jahresbedarf eindecken.

Größere Güter bewahren das Öl in einem speziellen Ölkeller auf, nämlich in großen tönernen Ölbehältern, die mit einem Holzdeckel abgeschlossen werden. In sehr kalten Wintern werden diese Keller auch vorsichtig geheizt, um die Temperatur nicht unter 10 Grad absinken zu lassen, um so ein teilweises Ausflocken zu vermeiden.

Das hier beschriebene Verfahren muss heute als das klassische bezeichnet werden. Leider werden Ölmühlen dieser Art immer seltener. Zum Teil schikanöse Auflagen, wie übertriebene Hygieneanforderungen und ökologische Anforderungen, was die Entsorgung des ölfreien Olivensaftes betrifft, haben dazu geführt, dass in den letzten zehn Jahren zahlreiche Frantoii (Ölmühlen) geschlossen haben. Dahinter steht die politische Absicht, die überdimensionierten, zum Teil aus Steuermitteln finanzierten, genossenschaftlichen industriellen Ölmühlen auszulasten.

So wird der überwiegende Teil des Olivenöls in modernen kontinuierlich arbeitenden Zentrifugen erzeugt. Lobenswert dabei ist, dass vor der Verarbeitung die Oliven von Verunreinigungen durch Waschen befreit werden. Es bedarf in diesem Fall jedoch nur das leichte Verdrehen des Einstellknopfes für die Wassertemperatur, um statt mit 20 Grad warmem Wasser mit 40 oder gar 60 Grad die Oliven zu waschen. Derartig gewonnenes Öl lässt sich kaum noch als kaltgepresst bezeichnen und die Qualität fällt der Quantität zum Opfer, denn die Ausbeute lässt sich dadurch erheblich steigern.

Das Olivenöl und seine Bezeichnung

Überhaupt ist die Bezeichnung beim Olivenöl inzwischen ein wirkliches Problem. Als messbare Größe für die Qualität ist der Anteil an Säure, der bei Extra Vergine nicht mehr als 3 % betragen darf. Es gibt aber auch hervorragendes Olivenöl, das in seinem Säuregehalt erheblich darüber liegt, was allerdings nicht die Regel ist. Lesen Sie die Bezeichnung "italienisches Olivenöl", heißt das noch lange nicht, dass das Öl aus italienischen Oliven in Italien gepresst wurde. Um diesen Missstand zu beseitigen, hat sich das italienische Landwirtschaftsministerium nicht länger von der EU mit Versprechungen für eine entsprechende Verordnung vertrösten lassen, und hat ein neues Gesetz über die Ursprungsbezeichnung bei Olivenöl erlassen und gegen den Willen Brüssels in Kraft gesetzt. Andererseits ist aber auch zu lesen, dass die internationale Fettindustrie einige Verarbeitungs- und Abfüllbetriebe in Italien geschlossen hat. Danach kann man annehmen, dass selbst die Industrie nicht mit einem Fortbestehen der gegenwärtigen Verhältnisse rechnet (oder sind die Freisetzung der dort Beschäftigten nur Drohgebärden?)

Der vernünftig denkende Europäer fragt sich, wer etwas gegen dieses Gesetz einzuwenden hat. Es ist die Ölindustrie, die in großem Umfang Öl importiert und unter phantasievollen Bezeichnungen als italienisches in Europa vermarktet. (Der Säuregehalt lässt sich ja auch chemisch reduzieren).

So wird es verständlich, dass in Deutschland überall Olivenöl für 10.00 DM und auch erheblich weniger angeboten wird. Schätzungsweise sind 90% des in Deutschland konsumierten Olivenöls industriellen Ursprungs. Sicherlich haben Sie als sparsame Hausfrau auch schon derartiges Öl zum Kochen und Braten gekauft. Aber haben Sie schon einmal Bratkartoffeln in gutem Olivenöl gegessen? Unvergleichlich!