

# Der Ölraum

Ein Jahr nach der katastrophalen Olivenernte in Italien: Wie ein Bauer versucht, der Krise mit Qualität zu trotzen



9000 Bäume müssen auf dem Landgut Altomena (re.) binnen kurzer Zeit abgeerntet werden. FOTOS: C. KEISER, M. ROLFF



## VON MARTEN ROLFF

Seit 4000 Jahren nun gilt die Olive als Segen der Menschheit. Sie ist ein Symbol. So komplex, vielseitig und gesund, dass die Küchen-traditionen ganzer Länder auf ihr fußen. Und doch hatte man zuletzt häufig den Eindruck, dass sie sich erstaunlich schnell zum Fluch entwickeln kann.

Da ist die Rufschädigung, die selbst den integersten Bauern durch den ständigen Betrug und Etikettenschwindel in der korrupten Branche in Sippenhaft nimmt. Da sind die vielen Klimakapriolen. Und es gibt die Schädlinge: die Olivenfliege, welche die Frucht faulig macht. Oder das Feuerbakterium, das ganze Bäume verdorren lässt.

Italien hat in der vergangenen Saison (2014/2015) die schlechteste Olivenernte seiner jüngeren Geschichte erlebt. Mit Ernteausschlägen von bis zu 80 Prozent. Wenn es nun ein Jahr später, da das Öl aus der neuen Ernte gerade in den Regalen steht, einen ersten Erkenntnisgewinn aus diesem *annus horribilis* gibt, dann diesen: Mit der oft beschwerenen Romantik mag der Beruf des Olivenbauers nie viel zu tun gehabt haben. Doch wer sich heute allein dem Qualitätsöl verschreibt und all den Slow-Food-Richtlinien und Öko-Verordnungen, der muss mehr mitbringen als Idealismus, der braucht schon einen gesunden Wahnsinn.

Um den Aufwand zu verstehen, fährt man am besten in die Toskana, die Region ist ein wichtiges Zentrum für Spitzen-Öle und war von der Erntekrise der letzten Saison am härtesten betroffen. Knapp drei Monate ist es her, dass man dort Nico Sartori besucht hat. Es ist Mitte November und der Olivenbauer steht auf den Hügeln seiner Fattoria Altomena, etwa 20 Kilometer östlich von Florenz, um zu überwachen, wie seine letzten Oliven mit einem mehrmaligen elektrischen Kamm geerntet werden. Sartori ist zufrieden. Die Qualität ist gut, die Erträge werden in etwa bei den üblichen 10000 Litern liegen. „Der letzte Sommer war zum Glück zu heiß für die Olivenfliege“, sagt Sartori. In der Saison zuvor hatte die Fliege, die ihre Eier in den Früchten ablegt, all seine Bäume befallen. Ganze 20 Liter Öl gab es am Ende, „und das stank so jauchig, dass ich alles weggekippt habe.“

Die Bauern beunruhigt vor allem die neue Unberechenbarkeit des Schädlings. Die Fliege sei im Krisenjahr ungewöhnlich

früh da gewesen, bereits im Juli, und sie habe alle Früchte und nicht, wie sonst, nur große befallen. Normal beobachtet man die Bäume und behandelt sie, wo nötig, mit Kaolin, mit umweltverträglicher weißer Tonerde, nur darf es dafür eben nicht regnen. Feuchte Sommer und milde Winter begünstigen die Fliege; beides, findet Sartori, häufe sich. So wie seltsame, wechselnde Wetterlagen. „Heute ist es grau und kalt, aber noch letzte Woche waren die Erntehelfer im T-Shirt in der Plantage. Bei Temperaturen, wie wir sie sonst Ende Mai haben.“

Nico Sartori, 55, ist ein Mann mit feinem Humor und von freundlicher Präsenz. Der Blick von seiner Plantage auf die toskanischen Hügel lässt Gäste andächtig innehalten. „Nach drei Tagen sehen Sie das doch gar nicht mehr“, sagt er in einem Ton, mit dem man das naive Pathos von Städtern entlarvt. Die stoische Unbeirrbarkeit, mit der Sartori seiner Arbeit nachgeht, mit der

Es spricht für Sartori, dass sein Stolz leise ist, in dieser Branche geradezu eine Rarität. Statt der Exzellenz seiner Produkte betont er ihre Unzulänglichkeiten. Sollen andere Produzenten ruhig ihre Zertifikate an die Wand nageln und vor Touristen mit milden Bio-Lächeln Ciabatta-Brocken in mediodre Öle tunken, (was beim Verkosten keinen Sinn macht). Wenn Sartori im Öllabor der Florentiner Handelskammer sitzt und die strengen Kollegen ihn nach der Blindverkostung Perfektion bescheinigen, dann ruft er: „Ha! Wer sich wirklich konzentriert, kann bei meinem Leccino-Öl den Hauch der Florentiner herauschmecken!“ Ihn interessierte von Anfang an eine Frage: Wie kann ich es noch besser machen?

Als Mitarbeiter einer Firma für Bäckereiföhen konnte Sartori sich seinen Perfektionismus allerdings leisten. „Ich brauchte etwas Lebendiges, für Öfen konnte ich keinen Enthusiasmus entwickeln“, erklärt er. Also wurde das Familienunternehmen verkauft, 1992 zog er von Venetien nach Pontassieve bei Florenz, wo er das Landgut „Altomena“ mit 9000 Bäumen erwarb.

Seine ersten Öle fielen beim Test in der Handelskammer alle durch. Das hat Sartori erst richtig motiviert. Es lag an der veralteten Mühle der örtlichen Kooperative, wo der Olivenbrei viel zu lange der Oxidation ausgesetzt war. Das Öl war deshalb ein einziges Fehleraroma, eher Jauche als frisches Gras, eher verkochtes Gemüse als zarte Artischocke. So lernte Nico Sartori das hochkapriziöse Wesen der Olive kennen. Eine Frucht, deren eigentliche Bestimmung die Verwesung ist. Ein Schlag auf die Haut, eine winzige Verletzung kann ein enzymatisches Programm in Gang setzen, das ihr Fleisch binnen Kürze in Kompost verwandelt, nur dazu da, ihren Keimling in den kargen Böden des südlichen Mittelmeerraums zu düngen. Der Mensch muss diese Kompostierung verhindern. Im Wettlauf gegen die Zeit. Mit schonender Ernte zum richtigen Termin in der richtigen Mühle.

Also warb Sartori in der kommunalen Mühle für neue, moderne Edelstahlmaschinen, für niedrigere Temperaturen beim Kneten des Fruchtbreis. Für dünnflüssiges, gefiltertes Öl. Der Ölmüller war so beleidigt, dass er ein Jahr lang nicht mit Sartori sprach, dann gab er nach. Der Neu-Bauer war schon wieder weiter. Er setzte Wettermessgeräte ein, konsultierte die Universität Florenz, ließ die DNA seiner Bäume ana-

## Jedem Pesto sein Olivenöl

Diese drei Pesto-Rezepte stammen von der italienischen Köchin Silvia Maccari. In ihrer „Florence School Of Olive Oil“ gibt sie Kochkurse, in denen Öl eine besondere Rolle spielt. Im Folgenden erklärt sie auch, warum sie für unterschiedliche Pesto-Sorten unterschiedliche Öle verwendet.

**Toskanisches Schwarzkohl-Pesto**  
**Zutaten:** einige Blätter Schwarzkohl, geriebenen Parmesan und Pecorino, Pinienkerne, Knoblauch (Mitte entfernen), frischer Pfeffer, Meersalz, Olivenöl  
**Zubereitung:** Die Kohlblätter für einige Minuten blanchieren und kurz abkühlen lassen. Nun werden die Zutaten in der Küchenmaschine in Lagen gestapelt, auf 4-5 Kohlblätter (je nach Größe) folgen 2 EL Pecorino, 1 EL Parmesan, 1/2 Handvoll Pinienkerne, Salz, Pfeffer und etwa 1/2 Knoblauchzehen. Jede Lage reicht ungefähr für zwei Personen. Genaue Angaben will Maccari nicht machen, weil Blätter so verschieden groß sind und das Pesto unterschiedlich eingesetzt wird. Zudem müsste jeder selbst entscheiden, ob es mehr nach Nuss, Käse oder Kräutern schmecken soll. Alles in der Maschine pürieren und so lange langsam Öl unterrühren, bis die Masse dickflüssig homogen ist. Das Pesto passt zu Pasta oder zu geröstetem Brot.

**Olivenöl:** Schwarzkohl ist Zutat für viele winterliche Rezepte der toskanischen Küche. Er ist nussig-herb und erfordert eher ein intensiv-fruchtiges Öl mit Bitternoten und anhaltender Schärfe, Aromen also, die sich gegen die Dominanz des Kohls behaupten. Gut passt daher ein kräftiges toskanisches Öl (mit Artischocken-Note).

**Pesto alla Genovese**

**Zutaten** (4 Personen): etwa 25 Blätter (Genueser) Basilikum, 1 Knoblauchzehen (Mitte entfernen), 10 g Pinienkerne, 2 Haselnüsse, je 15 g geriebenen Parmesan und reifen Pecorino, Meersalz, etwa 150 ml Olivenöl.

**Zubereitung:** Das Ergebnis verbessert sich, wenn man den Glas- oder Plastikbehälter der Püriermaschine zuvor für eine Stunde im Gefrierschrank kühlt. Darin die Hälfte der Basilikumblätter schichten und darauf dann jeweils die Hälfte aller anderen Zutaten (nur nicht das Öl). Vorgang mit einer zweiten Lage wiederholen. Kurz pürieren. Danach unter langsamer Zugabe des Öls im dünnen Strahl weiterpürieren, bis die Masse homogen und dickflüssig ist. **Olivenöl:** Genueser Basilikum ist die bekannteste und am weitesten verbreitete unter den weltweit etwa 40 Sorten. Seine Blätter sind aromatisch, aber vergleichsweise mild, mit Noten von Zitrone, Jasmin und Lakritz. Im Gegensatz zu anderen Sorten schmeckt es weniger nach Minze. Dazu passt ein mildfruchtiges Öl mit leichter Süße, wenig Schärfe und kaum Bitternoten, damit das Basilikum nicht überbörtet wird. Gut geeignet ist ein ausgewogenes ligurisches Öl (etwa aus reifer Taggiasca-Olive).



**Pesto alla Trapanese**

**Zutaten:** 5 Knoblauchzehen, 5 reife, aromatische Tomaten, 1 kleines Bund Basilikum, 100 g geschälte und fein gemahlene Mandeln, 3 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer  
**Zubereitung:** Knoblauch, Basilikum und Salz in einem Mörser zu einer homogenen Paste verarbeiten. Die Tomaten kurz im kochenden Wasser überbrühen, kalt abschrecken; dann häuten und entkernen. Die Tomaten-Pulpe gleichmäßig mit der Basilikum-Paste verrühren, mit frischem Pfeffer würzen, alles mit dem Öl vermischen. Das Pesto ebenfalls zu Pasta genießen. **Olivenöl:** Reife Tomate und Mandeln geben dem Pesto eine betonte Süße. Dazu passt ein harmonisches sizilianisches Olivenöl, kräutrig, mit leichten Bitternoten als Kontrapunkt. Geeignet ist etwa das grasig-goldene Öl der Olivensorten Nocellara, Cerasuola oder Biancolilla, das in Trapani auch als Cuvée produziert wird.

lysierten. Wenn andere Bauern Mitte November ernteten, begann Sartori oft schon Ende Oktober. Und wenn er die Oliven vom Baum hatte, raste er die 800 Meter runter zur Mühle, wenn nötig um zwei Uhr morgens. Bloß nichts lagern, bloß nichts oxidieren lassen! „Spar dir das doch“, riefen die Alten, „wir mögen unser Öl so, wie es ist!“ Sie riefen so lange, bis sie feststellten, dass plötzlich 25 von den 40 in der Region prämierten Ölen aus einer einzigen Kooperative kamen: aus ihrer neuen Mühle.

Trotz der Erfolge ist Nico Sartori überzeugt, dass man beim Olivenöl erst am Anfang steht, diese Frucht sei mindestens so komplex wie die Traube, sagt er. Natürlich gibt es einen Markt für sein Produkt. Doch macht ihm Sorgen, dass den Verbrauchern bis heute nur die Kategorie „Extra Vergine“ ein Begriff ist, ein völlig veraltetes, vermeintliches Qualitäts-Siegel, unter dem Öle in der absurden Preisspanne von 3,90 bis 45 Euro pro Liter verkauft werden. Spitzenware neben künstlich von Fehleraromen befreitem Billigöl, Bio-Produkte neben solchen aus Monokulturen, in denen wegen der Pestizide kein einziges Insekt fliegt.

Es gibt viele Weinschulen, aber bis heute keine einzige Olivenölschule in Italien. Warum? „Gute Frage“, sagt Sonia Donati, Ölexpertin des Slow-Food-Präsidiums Toskana, es rechnet sich ganz offensichtlich nicht. Donati bewirtschaftet in den Hügeln von Altomena einen kleinen Abschnitt für private Zwecke. Leider legten selbst die Italiener wenig Wert auf Qualitätsöl; kaum einer wisse, dass Öle so verschieden schmecken; dass Topqualität in einer Kulturlandschaft schon die Produzenten sicher zehn Euro pro Liter koste. „Neulich waren zwei Sommeliers in meiner Verkostung, die haben sich geweigert, das Öl überhaupt in den Mund zu nehmen. Als Profis. Kaum zu glauben“, sagt Donati.

Wie man sich künftig gegen Wetterunbill und Schädlinge wappnet, ist nicht ganz klar: Es soll besseres „Baum-Monitoring“ geben, Fliegenfallen. In der Handelskammer von Florenz hoffen sie auch, dass die Erntekatastrophe Produzenten wie Verbraucher wenigstens „sensibilisiert“ hat, sie ermuntert, in Qualität zu investieren. Es wirkt alles vage; als wüsten sie selbst noch nicht, wohin es in Zukunft geht.

Mehr Informationen zum Olivenöl von Nico Sartori: [www.dasgoldderbauern.de](http://www.dasgoldderbauern.de), [www.altomena.it](http://www.altomena.it)



Olivenbauer Nico Sartori.

FOTO: M. ROLFF

er seinen Körper über die rötliche Erde der Plantage wuchtet, mag mit erklären, wieso er, der Ortsfremde, der Mann aus den Vorbergen, ein Vorbild für die Olivenbauern in der Region um Florenz werden konnte.

Der an sich schon altherbe Superlativ ist in der Ranking-bessenen Gourmet-Szene besonders arg unter die Räder gekommen. Und doch muss man sagen, dass Nico Sartori seit Jahren eines der besten Olivenöle Italiens produziert. Davon zeugen nicht nur die vielen Auszeichnungen. Davon erzählen vor allem das Aroma frisch gemahnten Grases, das ausgewogene Mundgefühl, die angenehme Bitterkeit oder die feine Schärfe seiner intensiv-fruchtigen Öle.

## LOKALTERMIN

Bei Restaurants von Prominenten ist generell

Skepsis angebracht. In dem kleinen Berliner

Lokal von Dieter Meier war unsere Autorin

Harriet Köhler dagegen optimistisch. Schließlich

hat der Elektropopper und frühere Sänger

von „Yello“ viel Erfahrung mit Fleisch, er züchtet

sogar Rinder in Argentinien. Nur: Warum hat

er sich in seinem Ojo de Agua dann

Koch und Küche gespart? Was für ein Fehler!

25 Jahre ist es her, dass Sylvester Stallone, Arnold Schwarzenegger, Demi Moore und Bruce Willis das erste Planet Hollywood-Lokal in New York eröffneten. Seither sind Celebrities, die Restaurants aufmachen, eine Epidemie, und die hat natürlich längst auch Berlin heimgesucht. Gut, „Celebrities“ ist ein großes Wort: Bei uns sind es halt doch bloß Benny Beimer, Daniel Brühl oder Dschungelkönig Peer Kusmagk, die Cappuccino, Tapas und Raclette servieren. Nichts, was den hauptstädtischen Feinschmecker bislang interessiert musste.

Wenn nun aber der Elektropop-Pionier und Performance-Künstler Dieter Meier (Yello, 80er-Jahre, Sie erinnern sich?) ein Restaurant eröffnet, dann darf man durchaus ein Appetitchen entwickeln: Im-Digital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München  
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über [www.sz-content.de](http://www.sz-content.de)

merhin züchtet der Mann seit Jahren in Argentinien Rinder, besitzt dort außerdem ein Weingut und verspricht nun, die Produkte der eigenen Farmen auf den Tisch zu bringen. Und hat es Meier nicht in allem, was er anpackte, zur Meisterschaft gebracht? Als Nationalspieler im Golf? Als Großaktionär? Als Pokerprofi? Na also.

Einladend sieht es dann auch aus, das kleine Ojo de Agua in der Ludwigkirchstraße, die mittlerweile so etwas wie die Feinkostabteilung von Wilmersdorf ist: dunkles Holz, ein langer Tresen, Tandodevotionen an den dunkelroten Wänden, die Zementfliesen lassen einen glauben, dass es den Laden schon ewig gibt. Der Service ist nonchalant, das Licht gedimmt und die Karte des „Wine and Beef

Kontors“ die kürzeste nördlich des Rio de la Plata: Fleisch, Wein, recht viel mehr gibt es nicht. Aber ist es nicht genau diese Einfachheit, nach der sich heute alle sehnen? Ist weniger nicht mehr?

Nicht unbedingt. Manchmal ist weniger einfach nur weniger. Und etwas, das auf den ersten Blick überzeugend minimalistisch wirkte, entpuppt sich bei näherem Hinsehen – oder auch: beim Kosten – als anspruchlos und läppisch.

Aber beginnen wir von vorne. Palmenherzen soll es als Vorspeise geben, ein edles, bei uns sehr seltenes Gemüse, das auf der Zunge an Spargel und Artischocken erinnert. Beziehungsweise daran erinnern könnte – würde zum Essen hier ein Föhn serviert. Denn die Marktstangen kommen nicht nur fer-



tig aus der Lake, sondern auch direkt aus dem Kühlschrank, sodass sich ihr herber Geschmack kaum erschließt. Das dazu servierte Tomaten-Trüffel-Chutney hätte ebenfalls ein Stöckchen verdient, um der eisigen Tunke noch ein paar andere Aromen zu entlocken als die dominierende Schärfe und die unnötige Trüffelölnote, die darüber weht (6 Euro). Auch das kleine „Beef Tatar“ (12 Euro) kommt mit einer Kerntemperatur nahe dem Gefrierpunkt auf den Tisch, sodass man es stochernd erst mal etwas antauen lassen muss, ehe man bemerkt, dass es eigentlich nicht übel, nur etwas arg pikant mit Chili und Pfeffer abgeschmeckt ist. Wer keine empfindlichen Zähne hat, isst es ganz gerne, die Frage aber bleibt: Gibt es in der Küche niemanden, der sich für die Temperatur des Essens zuständig fühlt?

Wobei – welche Küche? Auf Nachfrage erfährt man: Im Ojo de Agua gibt's gar keine! Das „Rindfleisch vom Stück“ (33 Euro) kommt am Nachmittag in den Hold-o-maten hinterm Tresen, wo es dann bis zum Abend niedergart und bei einer Kerntemperatur von 50 Grad warm gehalten wird. Dabei entwickelt es jene musige Konsistenz, die manche Sousvide-Gerichte haben – doch leider enthält das Filet hier dann so viele sehneige Bestandteile, dass man den Brei am Ende doch kauen muss und sich schließlich jener unangenehme Grauton auf die Zunge legt, den zähes Rindfleisch irgendwann entwickelt. Etwas besser präsentiert sich zwar das „Bife de Chorizo“, ein ebenfalls aus dem Hold-o-maten stammendes Roastbeef (26 Euro). Doch auch hier ist die Qualität, na ja, eher ordentlich – das kann auch die kräuterig-scharfe Chimichurri-Sauce nicht übertünchen, die sich sehr nach Röstaromen sehnt. Der da-

zu empfohlene Puro Corte d'Oro (das Glas zu 7 Euro) aus Meiers Winerzerei entpuppt sich als klassischer Übersee-Marmeladenbomber; der Salat schwimmt in einem Dressing mit so banaler Cocktailsaucen-Note, dass die Erinnerung ans gute, alte Maredo-Buffet mit jeder Gabel lebendiger wird.

Womit wir beim Kernproblem wären, dem Fleisch nämlich. Nach dem hätte man sich im Gründungsjahr von Maredo bestimmt alle Finger geleckt, aber heute, 43 Jahre später? Heute verkauft gleich um die Ecke das „Filetstück“ Hochrisse vom Schwarzbunt, hat keine fünfthundert Meter weiter eine „Nah-and-Gut“-Filiale Entrecôte vom Charolais im Reifeschrank liegen, liefern Onlineshops Dry-Aged-Burger und Kobe Beef bis in die tiefsten Tiefen der deutschen Provinz.

Wieso plant Meier also, aus dem faden Konzept eine Kette zu machen, wie der Kellner erzählt? Dependenzen in Zürich, Frankfurt und Buenos Aires (ob man sich dort wohl ungrillte Steaks gefallen lässt?) gibt es bereits. Lust an der Kulinarik wird es eher nicht sein, sonst würde er seinen Läden wohl eine Küche oder sogar einen Koch gönnen. Ist es am Ende ein Marketingkonzept? Eine Verkaufsidee? In der Schweiz hat es bis vor Kurzem Meier-Fleisch in Coop-Märkten gegeben. Nun nicht mehr. Könnte sein, dass der Tausendsassa einfach neue Wege sucht, seine Produkte an den Mann zu bringen.

In aller Kürze: Es ist gemächlich in diesem Restaurant in der Feinkostabteilung von Wilmersdorf, doch ein Lokal ohne Koch? Das ist selbst im Jahr 2016 der Innovation viel zu viel. Qualität: ●●○○○  
Ambiente: ●●●○○  
Service: ●●●○○  
Preis/Leistung: ●●○○○