

Das Gold der Bauern

Olivenöl wird heute verkostet wie Wein. Eine junge Generation von Herstellern produziert **höchste Qualität**. Doch wie erkennt man diese?

Mediterrane Lebensart
Olivenöl gehört im Süden zu jedem guten Essen. Die Qualität des Öls allerdings ist häufig miserabel

Fotos: Matteo Carassale/pleinpicture, Patrick Merckh für FOCUS-Magazin, Tommaso Bonaventura/contrasto/laif

Wenn Michaela Bogner zur Verkostung bittet, kommen die wahren Gourmets. Jene, die schon alles ausprobiert haben: das Seminar zur Wiederentdeckung des deutschen Riesling, das über die gigantischen Roten aus der Toskana, die großen Champagner sowieso. Womöglich gar Kaffee, Tee oder Craftbiere. Ernährung ist die Religion unserer Zeit, und will man findigen Sommelier-Schulen verdanken, dass sie zu jedem trinkbaren Produkt die passende Ausbildung im Angebot haben? Michaela Bogner ist also Olivenöl-Sommelière. Und wer bislang dachte, sein „Extra vergine“ aus der Supermarkt-Bio-Ecke wäre ganz toll, sollte schleunigst ein Seminar bei ihr buchen. Stilecht im feinen Bistro „Landersdorfer & Innerhofer“ in der Münchner Innenstadt.

Die Gourmet-Schüler des heutigen Abends halten kleine blaue Gläser in den Händen. Darin wabert die kostbare, zähe Flüssigkeit. Einige lüpfen voreilig den Glasdeckel und erleben eine olfaktorische Überraschung: Frisch duftet das Öl, unglaublich intensiv nach Gras und Artischocke. „Jetzt schlürfen, aber nur ganz wenig in den Mund nehmen“, sagt Bogner. Da husteln die ersten Tester, überrascht vom scharfen und zugleich bitteren Aroma. Für Bogner ist das verhaltene Räuspern „ein gutes Zeichen“ – ein Hinweis auf hohe Qualität.

Wer Supermarkt-Öl gewöhnt ist, muss sich an die feinen Alternativen erst langsam heranschnuppern. Denn minderwertig sei fast alles, was bei uns im Regal angeboten wird. Findet jedenfalls die 46-jährige Expertin. Sie sagt: „Mit keinem Lebensmittel wird in Europa so viel betrogen wie mit Olivenöl.“

Als im vorigen Jahr in Italien die Olivenenernte wegen Schädlingsbefalls um fast die Hälfte einbrach, exportierte das Land trotzdem weiterhin massenhaft angeblich italienisches Öl. Selbst Rolando Manfredini vom Erzeugerverband



Coldiretti räumt ein: „Zwei von drei in Italien gefüllten Flaschen enthalten ausländisches Olivenöl.“ Ein hübsches Etikett mit toskanischer Landschaft darf ganz legal einen minderwertigen Inhalt aus Spanien oder Nordafrika tarnen. Der klein gedruckte Hinweis auf die wahre Herkunft lässt sich leicht übersehen.

Die meisten Produkte im Handel sind billige Industrieware, viele sogar schon ranzig, was durch zugesetzte Chemikalien verschleiert wird. Die hübschen auch den Farbton auf.

Das Angebot an Öl ist bei uns ebenso üppig wie verwirrend. Da gibt es den halben Liter für 3,19 Euro beim Discounter und im Feinkostladen dieselbe Menge für 23 Euro. Jeweils – angeblich – aus der Toskana und mit einem Prädikat, das den meisten Kunden als Zeichen hoher Qualität genügt: kaltgepresst und extra nativ. Wegen der laschen EU-Vorschriften erhält aber selbst stumpfe Industriepörre das Siegel „Extra vergine“. Ein ganz legaler Etikettenschwindel.

1700 Sorten Oliven gibt es weltweit, allein 650 in Italien. Je nach Lage, Alter und Verarbeitung schmeckt und duftet das Öl mal herber, mal lieblicher. Auch ▶▶▶



Profi-Nase Michaela Bogner ist Öl-Sommelière. Mit Verkostungskursen führt sie in die Welt des Olivenöls ein



Der Preis-Gipfel Armando Manni liefert sein Öl bis nach Hollywood – in Designerflaschen für 230 Euro je Liter. Er erntet am Monte Amiata im Süden der Toskana

in der Farbe gleicht kein Öl dem anderen. Doch wie lässt sich herausfinden, was einem da wirklich vorgesetzt wird?

Am besten mit Erfahrung. Man muss seinen Geschmack schulen; schnuppern, schmecken. Die Kurse, die Sommelière Bogner seit drei Jahren anbietet, sind schnell ausgebucht. Beim Abendessen reicht Spitzenkoch Hans Landersdorfer vier Gänge, dazwischen referiert Bogner über das richtige Öl dazu. Über Schärfe, Intensität, Lage und jene Bauern, die in der Toskana, dem Mutterland guten Olivenöls, alte Traditionen wiederentdeckt haben. Darüber, dass Olivenöl tatsächlich nur dann gesund ist, wenn es sorgfältig hergestellt wurde. Entzündungshemmende Stoffe wie Oleocanthal und Polyphenole finden sich in Industrieware nämlich kaum.

Wer auf höchste Qualität setzt, kann mit Olivenöl in der Küche zaubern. Der Einsatz geht weit über Salatsaucen hinaus. In Bogners Seminar trägt der Koch völlig unterschiedliche Speisen auf. Die verkosteten Öle werden darübergeträufelt und schmecken nicht mehr bitter, sondern hervorragend. Die Kombination macht es. Ob Zucchini-Paste, Tortellini oder sogar ein süßes Basilikum-Sorbet: Für jedes Gericht gibt es ein Öl, das den Geschmack noch steigert.

Mit dem Olivenöl verhält es sich wie einst mit Wein. Auch der war lange in guter Qualität nur etwas für Eingeweihte. Die Masse trank billiges Zeug. Inzwischen gehört önologisches Grundwissen in bestimmten Einkommens- und Bildungsschichten zum guten Ton.

Öl wird bislang fast immer auf Menge statt auf Qualität produziert. Besonders in Italien entdecken aber immer mehr Nachwuchsbauern ihre Liebe zum Handwerk. Und viele Konsumenten begreifen, dass wirklich gutes Olivenöl seinen Preis haben muss. Zum „Gold der Bauern“ wird das Öl damit nicht automatisch. Noch sind nämlich nicht ausreichend Kunden bereit, die entsprechenden Preise zu bezahlen.



Ein Liter kostet uns schon in der Herstellung 20 Euro“

Graziano Decimi Der Bauer einer neuen Generation produziert in Umbrien gemeinsam mit seiner Frau Romina erstklassiges Olivenöl

„Erstklassiges Olivenöl kostet in Deutschland ab 15 Euro pro halbem Liter. Daran kann der Produzent kaum etwas verdienen“, sagt Sommelière Bogner. Fast alle Hersteller leben deshalb weiter von dem einfachen Industrie-Öl, das sie neben der Spitzenqualität produzieren. So finanzieren sie ihre Liebhaberei.

Eine lukrative Nische hat sich als einer der wenigen Armando Manni geschaffen. Er liefert sein toskanisches Olivenöl bis nach Hollywood. Promis pflegen damit schon mal ihr Gesicht – sie schwören auf Olivenöl als Schönheitsmittel und bezahlen 230 Euro je Liter. Das dürfte weltweit die teuerste Variante sein.

Von einem finanziellen Erfolg wie diesem kann Graziano Decimi bislang nur träumen. Stolz auf sein Produkt ist er trotzdem – und zu Recht. 2004 erwarb der Bauunternehmer in Umbrien, süd-



Spitzenprodukte

Top-Öle der italienischen Hersteller Agrestis (M., 27,90 €/l), Altomare (l., 37 €/l) und Gaetano (r., 43 €/l). Verkostet werden sie in speziellen blauen Gläsern

lich von Perugia, eine alte Mühle und brachte sie auf den neuesten Stand. Heute verkauft er den halben Liter Öl für 20 Euro. Die Herstellung ist mühsam, erzählt der 47-Jährige. Gemessen daran sei sein Olivenöl günstig: „Ich verdiene nicht viel, weil mich ein Liter in der Herstellung mindestens 20 Euro kostet – unsere Arbeit und die hohen Anschaffungskosten für Kühlkammern und Maschinen nicht eingerechnet.“

In den Verarbeitungsräumen auf Decimis Gut leuchten blitzblanke Edelstahlgeräte. Die Steinmühlen von früher waren zwar hochromantisch, aber noch nie gut für die Qualität. In diesen traditionellen Anlagen waren die Oliven weder vor Sauerstoff noch vor Licht geschützt. Beides sind die Hauptfeinde der Frucht: Sobald der Bauer sie vom Baum gepflückt hat, beginnt der Verwesungsprozess. Je mehr Luft und Licht sie ausgesetzt ist, desto schneller oxidiert die Frucht und verliert ihre wertvollen Inhaltsstoffe.

Deshalb setzt Ölmüller Decimi auf High Tech. Über Touchscreens kontrolliert er jeden Arbeitsschritt: das Waschen der penibel kontrollierten Früchte, das Wegpusten der Blätter und kleinen Äste, den Transport in das hermetisch abgeschlossene Hammerwerk, wo die Oliven zunächst zerhackt werden. „Ab hier haben die Olivenstücken keinen Kontakt mehr zu Licht und Luft“, erklärt Decimi.

Über dunkle Schläuche gelangen die Früchte in eine Wanne, wo der Brei geknetet wird. In einer Zentrifuge wird das Öl vom Wasser getrennt. Die goldgrüne dicke Flüssigkeit presst Decimis Frau Romina noch durch Filter.

Bei der Herstellung dürfen nur der Gutsherr und seine Frau in den Produktionsraum: „Jeder Mensch bringt etwas Verschmutzung mit“, sagt der Perfektionist. Das fertige Öl wird in Stahlkanistern mit Stickstoff versiegelt und in einer Kühlkammer aufbewahrt. In Flaschen abgefüllt wird es erst kurz vor der Auslieferung zum Kunden.



REZEPT

Olivenöl-Eis



3-Sterne-Koch Heinz Beck bietet in seinem Restaurant „La Pergola“ in Rom dieses besondere Eis an. Als Gebäck serviert er dazu ein Birnen-Fagottino

Zutaten:

150 gr Zucker
400 ml Spumante
200 ml Olivenöl
Spritzer Zitrone
Prise Salz

Zubereitung:

Den Zucker mit Spumante aufkochen, Olivenöl zugeben, mit Zitrone und Salz abschmecken und in die Eismaschine geben.

Diese Sorgfalt lohnt sich. Die Analysen seines Öls, die Decimi präsentiert, klingen erst einmal wie Chemiker-Latein, sollten aber jeden Feinschmecker interessieren: 2013 lag der Polyphenolgehalt bei 900 Mikrogramm pro Kilo.

Ab 250 gilt Olivenöl schon als gut. Der Säuregehalt lag bei 0,15 Prozent und garantiert ebenfalls Frische. Doch selbst mit 0,8 Prozent könnte Olivenöl noch als „extra vergine“ verkauft werden. Im Laden erfährt kaum ein Kunde die Werte eines Öls.

Exzellentes Olivenöl ist kein dankbares Produkt für die Bauern. Während Decimi durch seinen üppigen Hain läuft, erzählt er von der mühsamen Pflanzenpflege. „An den steilen Hügeln mussten wir zunächst einmal Terrassen anlegen.“ Die 3000 Bäume liefern normalerweise 8500 Liter Öl. Als Biobauer desinfiziert Decimi sie nur mit Algenflüssigkeit. Vergangenes Jahr half auch das nicht. Die Weiße Fliege, ein berüchtigter Schädling, zerstörte 2014 einen Großteil der italienischen Oliven. Es war das schlechteste Erntejahr seit Jahrzehnten. 2015 leiden die Bauern in der südlichen Region Apulien unter einem Bakterium, das ihre Bäume vertrocknen lässt.

Auch bei der Ernte im Herbst entscheidet der richtige Zeitpunkt über die Qualität des Öls. Die Früchte dürfen nicht zu grün, aber auch nicht zu reif sein. Bei der industriellen Fertigung wird mit großen Maschinen an den Bäumen gerüttelt. Die Oliven fallen dabei ab, allerdings auch Äste, die oft mitverarbeitet werden.

Die neue Bauergeneration aber erntet wieder mit kleinen Rechen. Per Hand ziehen Helfer die Oliven damit vom Baum. Das ist mühsam, aber nötig für beste Qualität. Verarbeitet werden die Früchte am gleichen Tag. Am Ende steht bei Decimi ein Top-Öl, das nach grünen Mandeln und Artischocke duftet. Es schmeckt scharf, bitter, kräftig und kratzt im Hals. Wie es sich für Olivenöl gehört. ■

SUSANNE FRANK / EVA KALLINGER

TESTSIEGER



EROBERT ALLE HERZEN. UND PLATZ 1 BEI STIFTUNG WARENTEST.

Erleben Sie es selbst: Testen auch Sie den Saugroboter Kobold VR200 bequem bei Ihnen zu Hause. Er reinigt alle Böden mit klassenbesten Saugleistung und Lasernavigation – ganz automatisch, auch wenn Sie unterwegs sind. Sie werden seine Sorgfalt lieben.

Erfahren Sie mehr auf www.kobold-testsieger.de

