

# HEIMAT + WELT

SAMSTAG, 6. DEZEMBER 2014 – REUTLINGER GENERAL-ANZEIGER

Olivenöl ist ein wertvolles und gefragtes Speiseöl, doch zurzeit erschrecken Nachrichten über die Ernte: Um bis zu 50 Prozent brach sie in Italien und Spanien ein. Verbraucher befürchten höhere Preise. Wie hochwertiges Olivenöl hergestellt wird, haben wir in Sizilien beobachtet. Der Arbeitsaufwand ist gewaltig

VON DIETER REISNER

**M**amma mia: Der Ausblick auf den Monte Triona mit seinen rund 1 300 Metern raubt einem fast den Atem. Ein lang gezogenes Tal mit Olivenhainen, Weinbergen, fruchtbaren Feldern und Häusern, die am Hang kleben, führt zum Hausberg von Bisacchino im Herzen von Sizilien. Luigi Bellina lässt seine Augen langsam durchs Tal streifen, und einen Moment lang denkt er mal nicht an seine Oliven. Die Früchte des Ölbaums hängen in diesem Jahr nicht so üppig, wie sich der Anbauer und Ölhersteller das wünscht. Mit einer Truppe von Helfern aus Deutschland, die eigens dazu auf die Mittelmeerinsel reisen, holt der badische Sizilianer die Ernte ein. Auf eine Weise, die längst nicht mehr üblich ist.

Martina Brenz aus dem hohenlohischen Blauefelden und die Reutlingerin Gertraud Kiefner machen es vor. Mit Handschuhen und Leitern bewaffnet stapfen sie durch den Olivenhain an Weinreben vorbei, die im flachen Licht des Herbstes leuchten. Unter einem Baum legen sie große grüne Netze aus, lehnen die Leiter an und legen los. Daumen und Zeigefinger eng um den Ast gelegt, streifen sie die Frucht vom Baum. Am Boden prazelt es. Die wertvollen Kügelchen fallen aufs Netz, von da wandern sie in den Korb. Unbeschadet, das ist wichtig. »Wenn sie verletzt sind, oxidieren sie schnell und verlieren an Qualität. Sie faulen schneller«, sagt Luigi Bellina, der in Waldkirch lebt und als Maschinenbauingenieur sein Geld verdient.

Die Olivenernte betreibt der 60-Jährige im Nebenerwerb. Den Olivenhain übernahm er von seinen Eltern 2002 und erweiterte den Bestand von 200 auf 700 Bäume. Der Sizilianer wollte aber nicht irgendein Öl herstellen, sondern ein Nahrungsmittel mit höchster Qualität und Charakter. Das garantiert im Grunde genommen nur eine Methode: Pflücken per Hand. »Es gibt nur noch wenige, die diese Erntemethode kommerziell praktizieren«, sagt Dr. Christian Gertz. Der Lebensmittelchemiker gilt als einer der

profundesten Olivenölkennner, er erhielt viele Preise für seine wissenschaftlichen Arbeiten. Unter anderem entwickelte er einen Labortest für Olivenöl. Zudem ist er Mitbegründer des Deutschen Olivenöl-Panels und zählt zu den wenigen, die das Produkt sensorisch beurteilen können. »Die Ernte von Hand garantiert höchste Qualität. Dazu muss aber gewährleistet werden, dass in der Nähe eine Ölmühle ist«, sagt der 65-Jährige. Oliven dürfen nicht länger als 24 Stunden lagern, dann verlieren sie wertvolle Inhaltsstoffe.

**»Es gibt nur noch wenige, die diese Erntemethode kommerziell praktizieren«**

In Bisacchino gibt es eine Mühle, gerade mal zehn Minuten vom Hain entfernt. Hierher fährt Bellina mit seinem Trupp jeden Abend, wenn die Kisten voll sind. Dann werden die Oliven gleich gepresst, und am Ende der 20 Meter langen Maschine läuft die grüne Flüssigkeit in einen großen Kanister. Dann misst ein

Mitarbeiter den Ölsäuregehalt. Für ein natives Olivenöl extra vergine darf er nicht höher als 0,8 Prozent sein. Die Schwelle bei nativem Olivenöl liegt bei 2 Prozent. »Das besagt aber noch lange nichts über den Geschmack. Es ist ein Kennzeichen dafür, wie haltbar so ein Öl ist«, so Gertz. Liegt der Wert wie bei Bellina bei 0,35, zählt es zu den sehr hochwertigen Olivenölen und hält laut Gertz etwa anderthalb Jahre.

Die geringe Menge allerdings treibt Bellina die Tränen in die Augen. Rund 50 Prozent weniger Ernte, das steckt keiner so leicht weg. Da ist es kein Trost, dass die Ölfuchtfliege auf Italiens Festland und in Spanien ebenso zugeschlagen hat. Auch hier fällt die Ernte sehr schlecht aus. Ein kühles Frühjahr, viel Regen im Sommer, das fördert das Wachstum des Insekts, das die Frucht ansticht und ihre Eier darin ablegt. Als ein Zeichen des Klimawandels wertet Dieter Oberg das gehäufte Vorkommen des Schädlings. Wie Dr. Christian Gertz ist Oberg Verkoster und leitet zudem das Deutsche Olivenöl-Panel. Das ist eine von 40 Gruppen weltweit, die das Produkt auf Herz und Nieren prüfen und ein unabhängiges Qualitätsurteil darüber abgeben können.

Eine erstklassige Qualität ist demnach mit der Handpflückmethode garantiert, aber auch das Schütteln und Rütteln ergibt gute Ergebnisse und Mengen. Schließlich beliefern die Produzenten aus dem Mittelmeerraum 70 Prozent des Weltmarktes. Für eine Anlage mit mehr als 5 000 Hektar wie etwa in Spanien oder auch in Apulien reichen bei der Maschinenernte 20 Menschen aus. Sie produzieren in der Regel ein durchschnittliches Öl, das so für 10 Euro je Liter über die Ladentheke geht. Ganz billig produziertes Olivenöl, wie es vor allem in Dis-

countern zu finden ist, ist häufig auch minderwertig. Die Grundprodukte stammen aus verschiedenen Ländern und werden zusammengemischt. Der Geschmack wird nivelliert. In Apulien etwa gibt es Ölmühlen, die bis zu 100 000 Liter am Tag verarbeiten. Die Oliven werden teilweise gar nicht geerntet, sondern man wartet, bis sie von alleine vom Baum fallen. Da können auch mal Faulige dabei sein. Fünf Prozent davon reichen, um die Qualität negativ zu beeinflussen, das ergaben Studien. Die Hersteller fügen dann hochwertiges aromatisches Öl in geringen Mengen hinzu oder behandeln es mit Hitze, damit es einigermaßen schmeckt. Hier kommen die Tester des DOP zum Einsatz.

**»Die Geschmacksunterschiede sind gewaltig«**

Wenn etwa ein Öl im sensorischen Test stichig oder schlammig schmeckt, dann zeugt es davon, dass die Oliven vor der Pressung zu lange lagerten oder gar zu gären begonnen haben. Möglicherweise waren auch die Öltanks nicht sauber genug. Wenn ein Prüfer solche Mängel feststellt, dann dürfen diese Öle nicht mehr als »extra nativ« bezeichnet werden. Ob allerdings die Produkte mit dem Prädikat ihre Auszeichnung auch zu Recht tragen, ist wiederum auch nicht ganz so verlässlich. Denn die EU-Verordnung sei so lax, sagt Gertz, dass Öle, die schon der Mindestanforderung genügen, das höchste Güteprädikat tragen dürfen. Gleichwohl enthält dieses Fruchtfleischöl sehr viel einfach ungesättigte Fettsäure, der gute Eigenschaften in Bezug auf die Gesundheit nachgesagt werden. Die Ölsäure sei unglaublich stabil und könne gut erhitzt werden. »Es ist gut zum Braten«, so Gertz. Der Hagener nimmt dazu die billigeren Öle. Sizilianisches gilt als besonders fruchtig. Der Lebensmittelchemiker verwendet es vor allem in der kalten Küche.

Die Geschmacksunterschiede zwischen hochwertigen und billigen Ölen sind gewaltig. Für 10 Euro gibt es schon ein gutes Produkt. Ob es was taugt, kann jeder mit einem einfachen Test feststellen: Das Öl in einen Cognacschwenker füllen, einen Deckel drauf und mit der Hand erwärmen. Nach 20 Minuten den Deckel lüften und daran riechen. »Wenn

ein modriger, schlammiger Geschmack aufsteigt, dann taugt es nichts.« Bei der Ernte in Sizilien wird auch getestet. Jeden Tag.

Als Luigi Bellina am Abend sein verflüssigtes Tagwerk sattgrün in den Bottich laufen sieht, blickt er zufrieden drein und lässt seine Helfer probieren. Der erste Schluck ist Tradition. Bitter und scharf. Mamma mia. Das raubt einem fast den Atem. Aber so muss es ja sein.



Mit Fingerspitzengefühl behandelt Luigi Bellina seine Oliven.



Mühsame Erntemethode, die aber höchste Öl-Qualität garantiert: Die Oliven werden mit der Hand vom Ast gestreift.

FOTOS: DIETER REISNER

## Ein Händchen für Oliven



Gleich nach der Ernte geht's zur Ölmühle (links). Sattgrün läuft das Öl in den Bottich.

### TIPPS ZUM KAUF VON OLIVENÖL

#### Gutes Olivenöl schmeckt bitter und scharf

Die Vorschriften, um das Prädikat »extra vergine« zu erlangen, sind lax. Ein paar Tipps von Olivenöl-Experte Dr. Christian Gertz helfen beim Kauf.

**Etikett:** Möglichst viele und vor allem präzise Angaben auf dem Etikett sind ein gutes Zeichen. Der Hersteller hat dann nichts zu verbergen. Das Erntejahr ist wichtig, je genauer der Zeitpunkt (eventuell sogar

mit Abfülldatum), desto besser.

**Herkunft:** Je genauer die Angabe und kleiner die Region, umso hochkarätiger das Produkt. Der Erzeuger sollte zu erkennen sein. Je frischer ein Produkt, um so höher ist die Qualität. Ab März kommen die neuen Öle in die Geschäfte. Will man sich teures Öl leisten, wartet man besser bis dahin.

**DOP-Öle:** Gute Qualität haben Öle mit dem Aufdruck DOP, was für geschützte Ursprungsbezeichnung steht. Diese Gebiete haben ein Selbstkontrollsystem, so Gertz.

**Bitterer Geschmack:** Eine Verkostung ist nicht ganz einfach. Ein gutes Olivenöl schmeckt bitter und scharf. Für viele ist das ein Makel. »Das ist aber falsch«, so Christian

Gertz. Der Geschmack verliere sich im Salat.

**Lagerung:** Durchsichtige Flaschen eignen sich laut Gertz nicht für eine optimale Lagerung. Dunkle Flaschen, auch in Folie eingepackt, sind gut. Das Öl sollte kühl gelagert werden, nach Anbruch der Flasche auch im Kühlschrank. Ausflocken ist ein natürlicher Prozess. (diet)

### DIE GÜTEKLASSEN

Verbraucher sollten sich vier Güteklassen merken:

- 1. Natives Olivenöl extra:** Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) maximal 0,8 g pro 100 g Öl. Einwandfrei in Geschmack und Geruch. Große Geschmacksvielfalt.
- 2. Natives Olivenöl:** Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Meist nicht einwandfrei in Geschmack und Geruch. Anteil an freien Fettsäuren maximal 2 g je 100 g Öl. Breite Geschmacksvielfalt.
- 3. Olivenöl:** Besteht aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl. Anteil an freien Fettsäuren maximal 1 g je 100 g Öl. Zunächst hergestellt wie natives Olivenöl. Entspricht das gepresste Olivenöl nicht den Anforderungen für natives Olivenöl, wird es raffiniert und wieder mit würzigem Olivenöl vermischt. ußerst leicht (mild) im Geschmack, keine Vielfalt. Aus dem Restöl des gepressten Olivenbreis wird in einem völlig anderen Herstellungsverfahren Oliventresteröl hergestellt.
- 4. Oliventresteröl:** Enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl. Anteil an freien Fettsäuren maximal 1 g pro 100 g Öl. (GEA)