

Das Porsche Magazin

# Christophorus

August/September 2001 · DM 12,-

## Frischer Wind

911 Carrera mit neuem  
Gesicht und stärkerer Leistung

### Erfolgs-Welle

Designer Werner Baldessarini

### Wasser-Massen

Dramatik Hochseesegeln



# Die Öl-Prinzen

Die Faszination des Ursprünglichen: Thomas Schulz hat bei der Olivenernte in der Toskana den Weg des grünen Goldes vom Baum in die Flasche verfolgt.

**A**nfang November, wenn in der Toskana der Morgennebel erst gegen Mittag aus den Zypressen weicht, ziehen wunderliche Gestalten aus: wettergegerbte Männer, eingepackt in derbe Strickjacken, über der Schulter ein engmaschiges Netz und eine Leiter, in der Hand einen langen Eichenstock und einen kurzen gezinkten Rechen.

Dies ist die Zeit der Olivenernte. Die Arbeit hat sich seit 6000 Jahren nicht wesentlich geändert. Und auch das Endprodukt ist heute wie damals dasselbe: Olivenöl, einfach und kostbar zugleich, „das grüne Gold“, wie man hier sagt.

Sorgfältig breitet Aldo das Netz unter einem Olivenbaum aus. Guido stellt die Leiter an den Stamm und klettert in eine Astgabel. Dann harkt er mit dem Rechen über die Zweige in Reichweite, reife Oliven prasseln herab. Marcello bearbeitet mit dem Eichenstock vom Boden aus die weiter entfernten Äste. Keine Olive bleibt am Baum, keine verlässt das Netz, jede einzelne ist wertvoll.

Aldo, Guido und Marcello sind altgediente Landarbeiter auf der Fattoria La Violla, einem Gut unweit Arezzo, eine halbe Autostunde südöstlich von Florenz. Über eine Fläche von

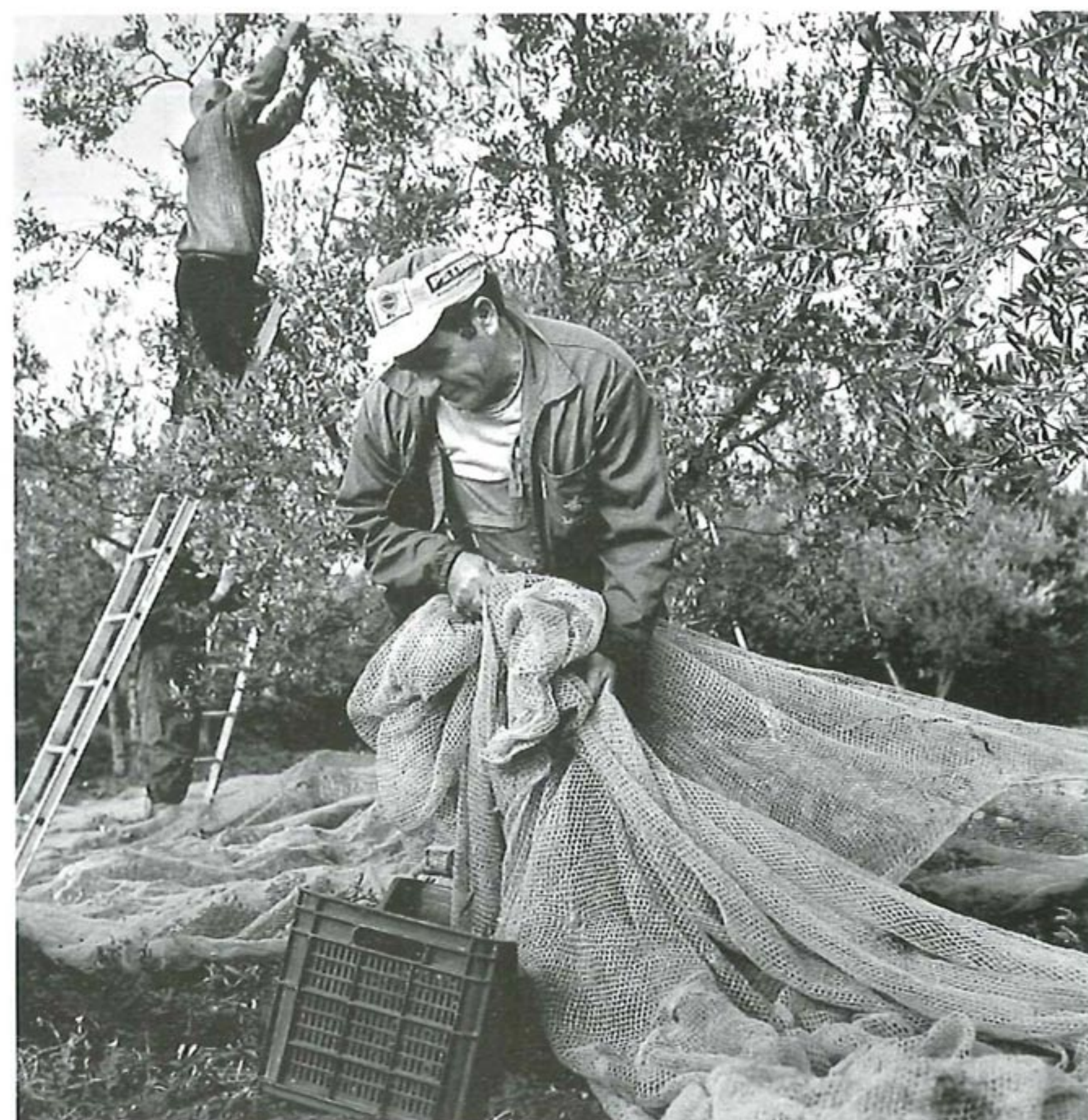
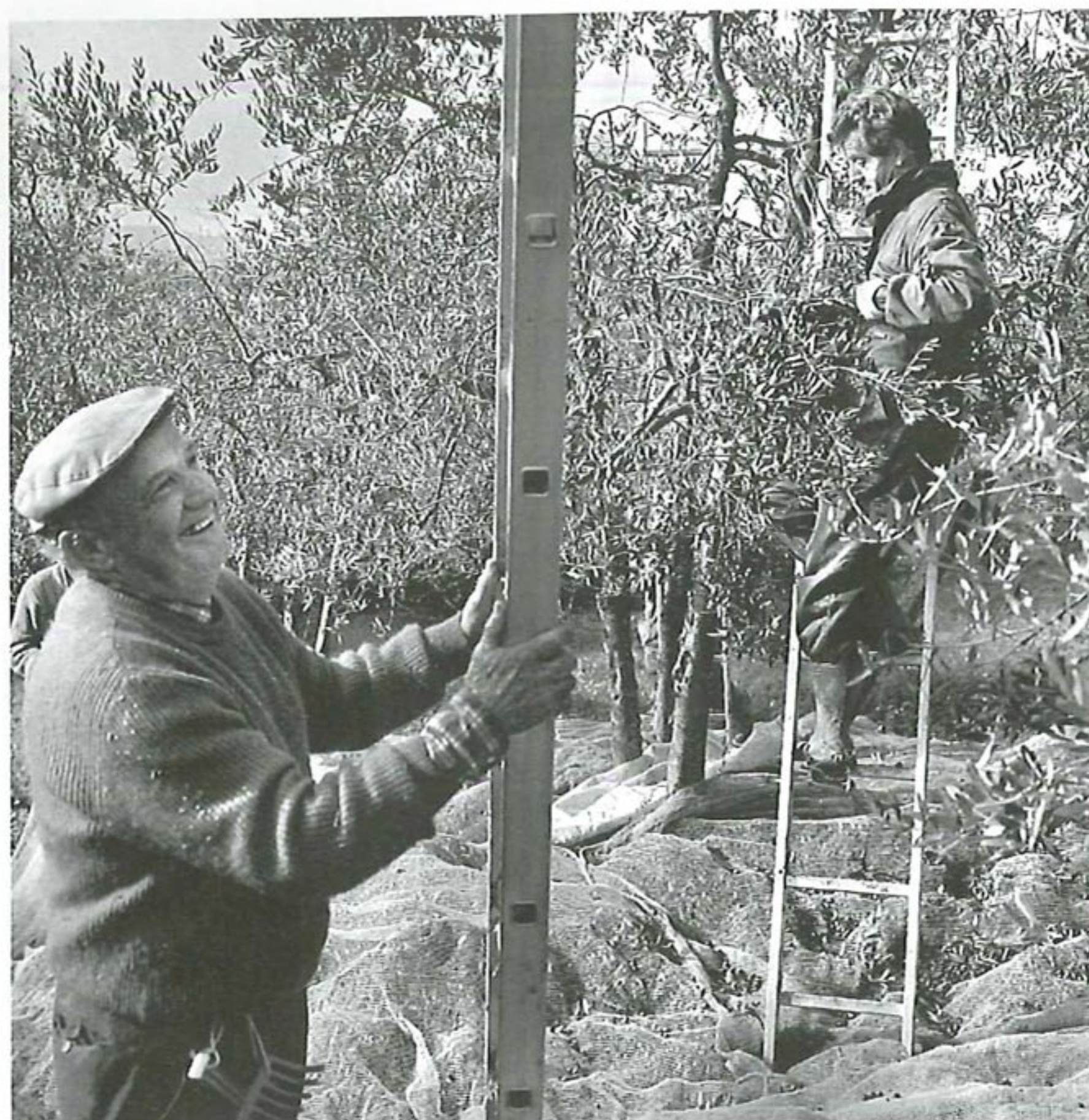
1000 Hektar dehnt sich das sanfthügelige Gelände im Besitz der Familie Lo Franco, rund 6500 Olivenbäume stehen dort.

Aldo packt ein Stück Pecorino aus, den würzigen Schafskäse, trinkt einen Schluck Wasser und wundert sich darüber, dass der Besucher so fasziniert ist von diesen „einfachen Dingen“, wie er sagt, von der Olivenernte, die doch seit urdenklichen Zeiten und zig Generationen nie anders war.

Die Männer rütteln das Netz ein wenig, schütten die Früchte in Körbe und Eimer. Dann tragen sie sie zur Ölmühle La Lignana, einem uralten, von Tauben umkreisten Gemäuer. Dort drehen sich gewaltige Granitsteine, sie zermahlen die Oliven mit gewaltiger Kraft – und doch irgendwie sanft. So lange, bis die Oliven aufplatzen. Das nun entstehende Mus – dazu gehören auch die Kerne – wird auf geflochtene runde Matten verteilt, danach Matte über Matte geschichtet. Dann setzt auf der obersten Matte die Presse an, und schon fließt ein grün-goldener Strom aus dem Kupferrohr in eine Wanne. Den Rest übernimmt die Physik: Das leichtere Öl in der Flüssigkeit setzt sich oben ab, der Wasseranteil sammelt sich am Boden. Das Resultat hat Kultstatus: Olivenöl

Fotos: Peter Graner





**Sammel-Leidenschaft:**  
Der Weg zur Olive führt die Landarbeiter  
hoch hinaus – man könnte von einer  
Erfolgsleiter sprechen

der ersten Pressung, genannt „extra vergine“, gewonnen ohne den Einsatz von Hitze, also „kaltgepresst“ – dadurch besonders wertvoll.

„Das ist alles“, sagt Aldo. Aber es ist doch viel. Für die Oliven ist es nur ein kurzer Weg vom Baum in die Teller. Für die Menschen aber ist es eine lange Geschichte. Denn der Olivenbaum oder Ölbaum, botanisch „*Olea europaea*“, verwandt mit Esche und Flieder, gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit.

Kultiviert zunächst an den östlichen Küsten des Mittelmeeres, verbreitete sich der Ölbaum

im Laufe der Äonen über Ägypten, Tunesien und Marokko, über Griechenland, Italien und Spanien. Das vitaminreiche Naturprodukt, geschätzt als magen-, leber- und gallefreundliches Nahrungsmittel, benutzt als Brennstoff, verwendet als Salbe für Kinder, Könige und Kranke, ist schon in der Bibel präsent: „Denn der Herr, dein Gott, bringt dich in ein schönes Land, ein Land mit Ölbäumen und Honig“ (5. Buch Mose 8,7).

Die Faszination, die der genervte Mitteleuropäer des beginnenden dritten Jahrtausends angesichts dieses archaischen Produk-

tes und der Herstellungsverfahren empfindet, gründet sich, abgesehen von Geschmack und Wirkung, ganz wesentlich auf die näheren Lebensumstände des Ölbaums, die aus einer fernen Zeit zu stammen scheinen: Er ist genügsam, er gedeiht auf steinigen und wüstenähnlichen Böden, und er kann sich dank zahlloser hauchzarter Wurzelkanäle selbst von minimalen Wasservorräten in großer Tiefe ernähren.

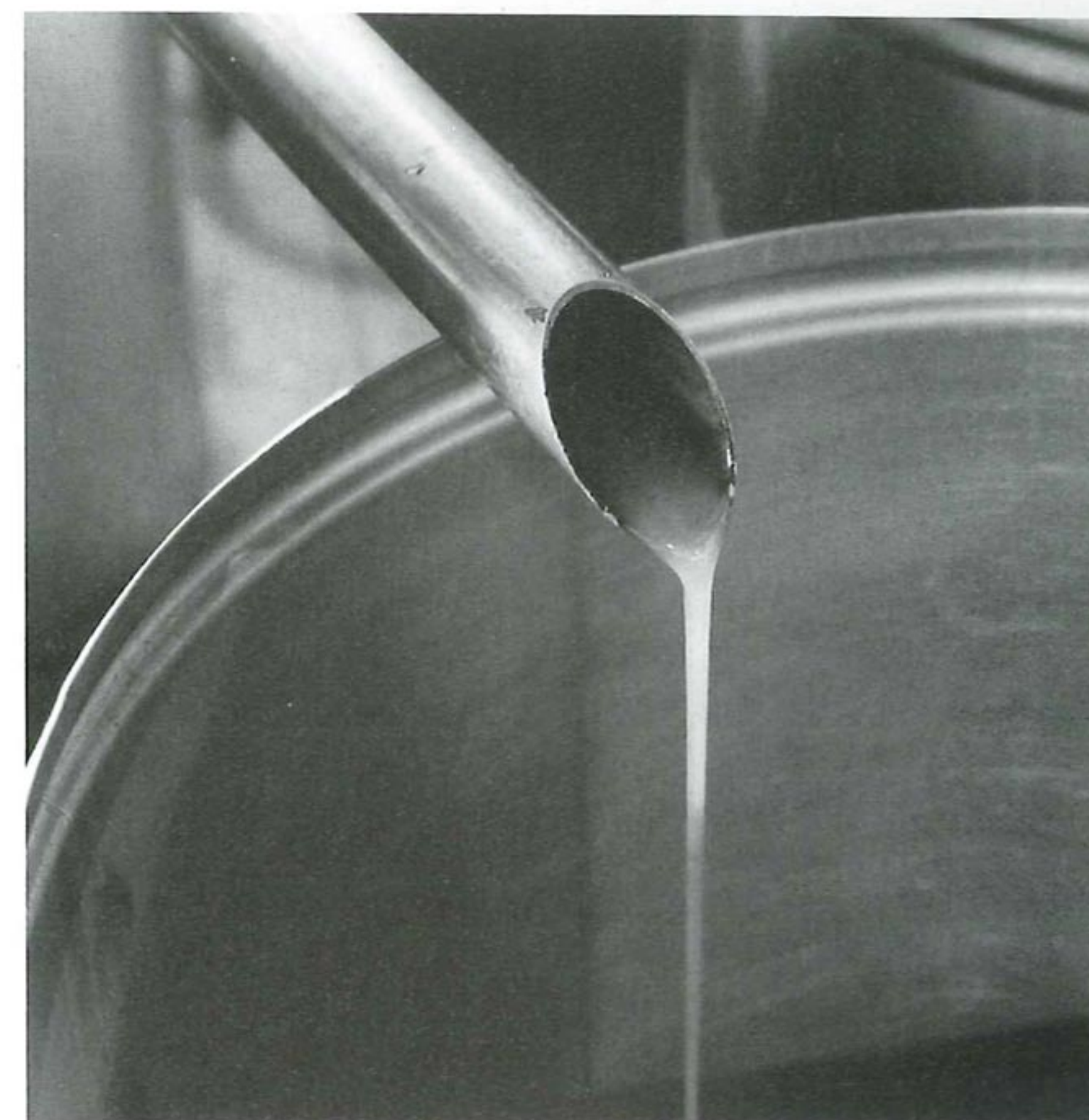
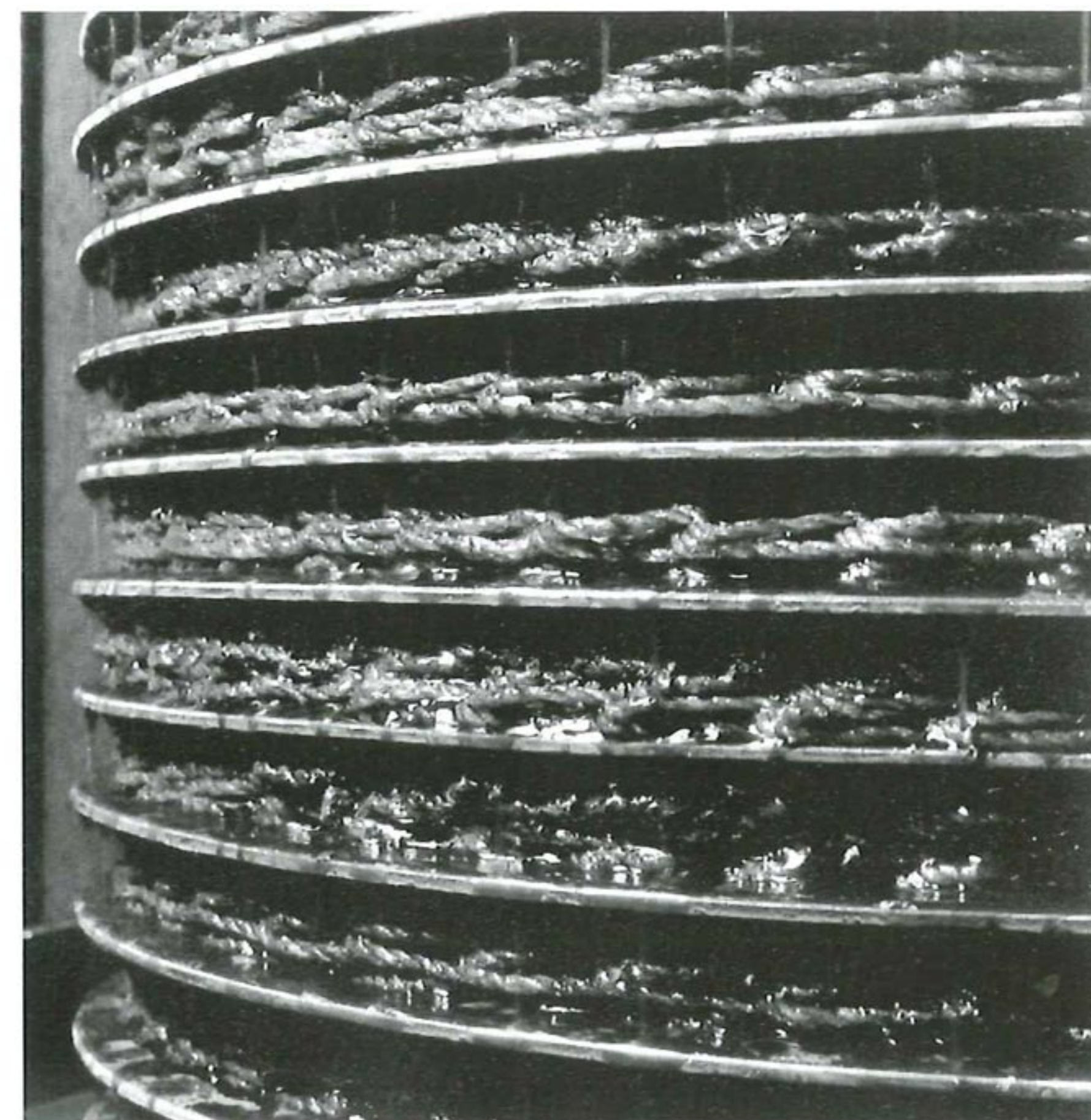
Eile hat der Olivenbaum nicht. In seinen ersten sieben Lebensjahren trägt er keine Früchte. Nach dieser Jugend wächst er vom siebten bis zum 35. Jahr stetig heran und



**Stamm-Baum:**  
Die Quelle allen  
Erfolges der  
Fattoria Violla



**Netz-Werk:**  
Das Resultat von  
einigen Stunden Handarbeit



**Mus-Macher:**  
Das Olivenmus wird auf  
übereinander liegenden  
Matten verteilt, ehe es zu  
Öl gepresst wird

trägt, sofern er regelmäßig alle zwei Jahre geschnitten und großzügig mit Schafsmist gedüngt wird, hundert Jahre lang Oliven. Erst als Methusalem beginnt er seine Produktion zurückzuschrauben: 150 Lebensjahre sind keine Seltenheit, auch 200 nicht. Manche behaupten, auf dem Ölberg in Jerusalem stünden heute noch Exemplare jener Bäume, unter denen Jesus wandelte.

Zwischen April und Oktober trägt *Olea europaea*, deren grüne Blätter mit silbriger Unterseite im Wind zu glitzern scheinen, ein Meer von weißen Blüten. Im Herzen der Blüte sitzt der Fruchtknoten, aus ihm entsteht

zunächst der Stein der Olive. Anschließend bildet sich um ihn herum das Fruchtfleisch. Schwarze, grüne, braune Oliven: Rund um das Mittelmeer existieren hunderte von Sorten, die nur zwei verschiedenen Zwecken zugeführt werden: entweder der Ölgewinnung oder dem Verzehr. Letzteres ist aufwändiger, da die Früchte gründlich gewässert werden müssen, bevor man sie in Knoblauch, Mandeln oder Kräuter einlegen kann.

„Wir haben zwei Sorten, die schwarzen Morelline und die grünen Lenine“, sagt Aldo, „beide geben Öl.“ Und er erinnert daran, dass auch der Mythos Ölbaum nicht unverwundbar

ist. So führte anno 1985 eine lange Frostperiode auf der Fattoria La Vialla zum Tod der meisten Olivenbäume. „Wir mussten wieder von vorn anfangen“, sagt der alte Landarbeiter. Von vorn anfangen, das kennt man hier. In den Siebzigerjahren erwarb Gianni Lo Franco aus Arezzo ein kleines Gut und baute es nach natürlichen Grundsätzen, zu einer Zeit, da die Vorsilbe „Öko“ noch nicht in aller Munde war. Von Zeit zu Zeit kaufte er Land hinzu, später übernahm sein Sohn Piero den Betrieb.

Mittlerweile ist die Fattoria La Vialla zum florierenden Multibetrieb gewachsen. Man baute

## Zeit für einen Ölwechsel

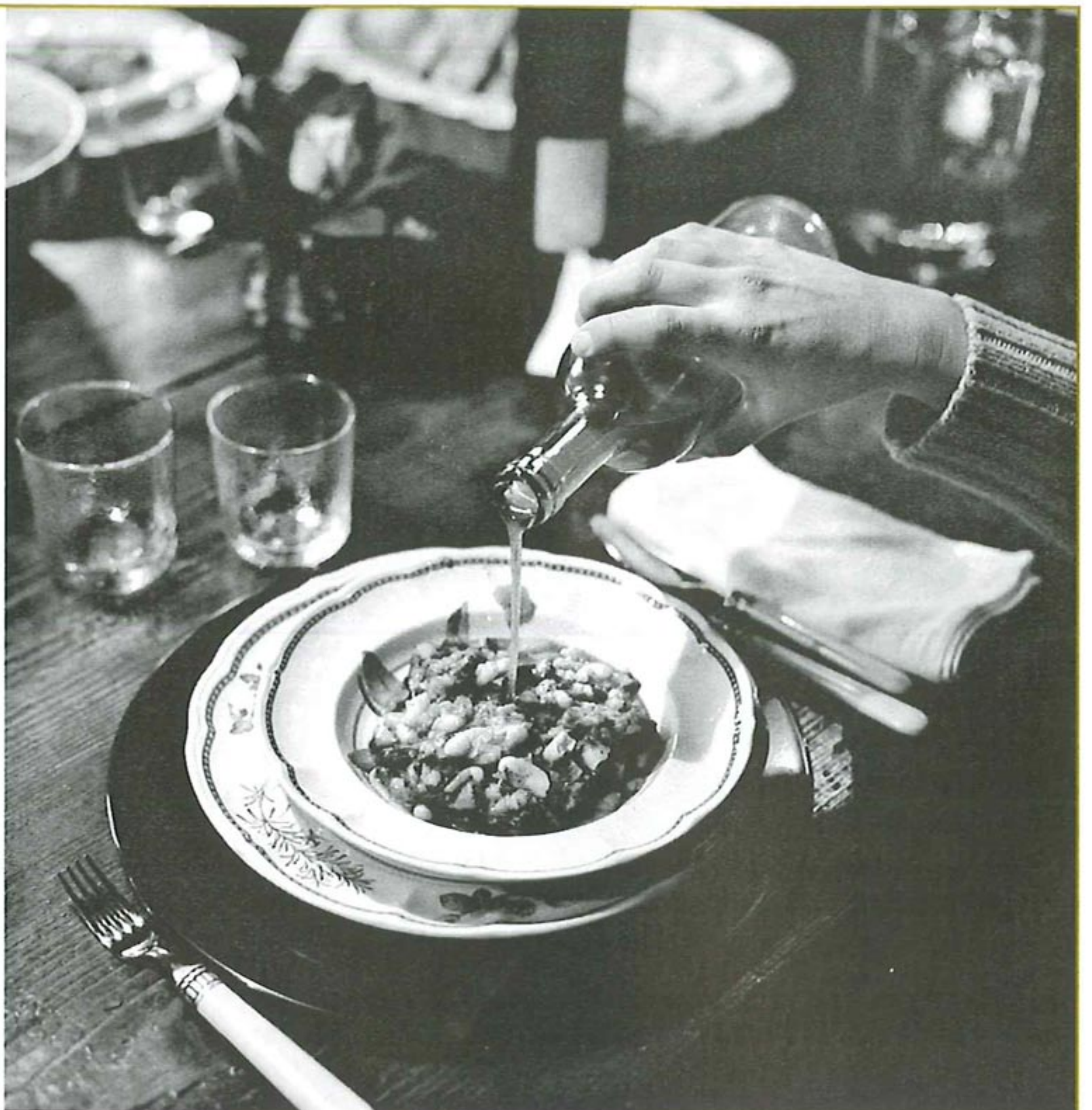
Olivenöle lassen sich grob in drei Kategorien unterteilen: Zur ersten gehören die kaltgepressten, die mechanisch, ohne Hitzeeinwirkung, gewonnen werden. Darunter ist das Öl der ersten Pressung, das extra vergine, das beste. Zur zweiten Kategorie zählen die raffinierten, erhitzten Öle. Schließlich gibt es einfaches „Olivenöl“, meist eine Mischung aus verschiedenen Pressungen und Verfahren.

Aufbewahrt wird Olivenöl am besten in einem dunklen Raum bei 18 Grad Celsius, niemals im hellen Sonnenlicht oder im Kühlschrank, dort wird es dickflüssig. Olivenöl hält sich lange, verliert aber nach einem Jahr an Aroma.

Die zahlreichen Geschmacksrichtungen reichen, ähnlich wie beim Wein, von mild über fruchtig bis herb. Probieren kommt vor diskutieren.

Olivenöl ist geeignet zum Kochen und Braten, der Siedepunkt liegt bei 210 bis 230 Grad Celsius (Sonnenblumenöl siedet bei 170 Grad).

Doch Vorsicht mit dem Siedepunkt: Sobald das Öl zu rauchen beginnt, werden schädliche Stoffe freigesetzt.



**Informationen und Prospekte über die Produkte der Fattoria und die Ferienhäuser:** Fattoria La Vialla, Via di Meliciano 26, 52029 Castiglion Fibocchi /Toscana, ITALIEN  
Tel. 00 39/05 75/36 43 72, Fax 00 39/05 75/36 46 23  
(nach Romina oder Amelia fragen, sie sprechen Deutsch)

**Fein-Tuning:**  
Zum toskanischen  
Gemüseintopf  
Ribollita gehören  
Pecorino-Käse und  
frisches Olivenöl

Wein an, den roten Barriccato im Eichenfass und den weißen Torbolino. Man destilliert einen vorzüglichen Grappa. Aus der Milch von 600 Schafen wird Pecorino-Käse gemacht. Angebaut werden hocharomatische Cocktailltomaten, die Bombolini. Bienen liefern Honig, Walderdbeeren werden zu Marmelade. Ein kulinarisches Fest der Sinne. Und schließlich bieten ein Dutzend Ferienhäuser Großstadtmüden zeitweilig Unterschlupf.

Doch Schwerpunkt der 45 festen Mitarbeiter und zahlreichen Saisonkräfte bleiben die Oliven. Dass mit Antonio Lo Franco nun die dritte Generation die Verantwortung übernommen hat, steht für das altüberlieferte Olivenbaum-Gleichnis, wonach der Großvater den Baum pflanzt, der Vater schneidet und der Sohn die Früchte erntet. Auch das ist eine Art Generationenvertrag.

„Ein Fulltimejob“ sagt Antonio, ganz der moderne Landgut-Manager. Pro Jahr produziert die Fattoria aus 130 000 Kilogramm Oliven 20 000 Liter Öl. Die Nachfrage nach der magischen Flüssigkeit steigt. Vor allem die Deutschen haben in den vergangenen Jahren die Qualitäten des grünen Goldes erkannt. Zwar beträgt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch an Olivenöl in Germanien derzeit nur schlappe 0,5 Liter pro Jahr. Der Grieche, dies zum Vergleich, konsumiert im selben Zeitraum hingegen stattliche 21 Liter. Weltweit werden jährlich zweieinhalb Millionen Tonnen produziert, 99 Prozent davon rund um das Mittelmeer.

Was die Besucher der Fattoria fraglos am meisten beeindruckt, sind die naturbelassenen Verfahren. Natürlich mag es anderswo bei der Olivenernte und der Ölgewinnung maschi-

nelle Unterstützung geben. Doch jeder Olivenbauer mit Respekt vor der Natur, und so sehen sich die allermeisten, verzichtet auf motorgetriebene Hilfsmittel. „Bei uns in der Fattoria ist alles Handarbeit“, beteuert Antonio Lo Franco.

Ein Tag im November in der Toskana: Der Nebel will nicht weichen. In der Ölmühle La Lignana stehen sie um den Auffangbottich. Aus dem Kupferrohr fließt ein grüngoldener Strahl. In einer anderen Wanne hat sich schon eine Schicht Öl abgesetzt. Antonio Lo Franco nimmt einen Löffel und kredenzt den Besuchern eine Kostprobe. Ein nussiger, leicht herber Geschmack breitet sich auf der Zunge aus. Die Männer kauen, schmatzen und schlucken. Sie lächeln versonnen.

Zufrieden? „Tutto bene“, sagt Aldo. Das kann er immer sagen. ◀