

22

Schnecken-tempo:
Das Comeback
des Caravan passt zum
Wunsch nach
mehr Entschleunigung

18

Frisch von der Frucht:
Ein Bio-Hof in der
Toskana holt aus der
Olive alles heraus



Grauzone

6

Acht Leserinnen
zeigen, wie cool graue Haare sind



Eine Handvoll frisch geernteter Oliven vom biologisch-dynamischen Bauernhof La Vialla nahe Arezzo in der Toskana.

Bis zum bitteren Ende

Was beim Tier «Nose to Tail», ist bei der Pflanze «Leaf to Root» – zu Besuch auf einem biodynamischen Hof in der Toskana, der ganze Oliven verwertet

Text: Anna Burghardt Fotos: Hetty van Oijen



Olivenöl, wohlriechend und wie flüssiges, leuchtgrünes Gold.

Der grasgrüne Strahl wird von der Sonne durchleuchtet, pistazienhelle Reflexe blitzen auf. Das Öl landet satt auf dem kalten Stahl des Tanks. Ein Duft breitet sich aus, darin enthalten sind Noten von frisch gemähtem Gras und teurem Grüntee. Jetzt muss sofort eine Scheibe Weissbrot her, ordentlich dick. Ehrfürchtig unter das flüssige Grün gehalten, noch einmal tief eingeatmet, abgebissen, schon wähnt man sich im Himmel. Augen, Nase, Gaumen: Beim Olivenölpressen kommen alle Sinne auf Hochtouren. Den Geruch von sekund jungem Olivenöl vergisst man nie mehr, lediglich dessen Farbintensität verblasst in der Erinnerung – lässt sich jedoch sofort wieder abrufen, wenn man eine Flasche des neuesten Jahrgangs in die Hand bekommt.

Auf der Fattoria La Vialla, einem Bio-Landgut in der Toskana nahe Arezzo, kommt das neue Olivenöl jeweils im Januar auf den Markt. Man erntet die Demeter-zertifizierten Oliven, traditionell eine Mischung aus mehreren Sorten, zwar schon ab Oktober und presst noch am selben Tag; nachdem das hiesige «Olio extra vergine» aber ungefiltert bleibt und nur «dekanziert» wird, braucht es jeweils Zeit, bis sich die Schwebstoffe abgesetzt haben. Erst dann wird das leuchtend grüne Öl in Flaschen abgefüllt und in den Verkauf gebracht. Damit ist das Thema Olivenöl hier aber noch lange nicht zu Ende: Der bittere Bodensatz, der beim Öldekantieren übrig bleibt, gilt auf der Fattoria La Vialla als wertvoller Rohstoff. Die Masse ist nämlich reich an Antioxidantien und somit ein

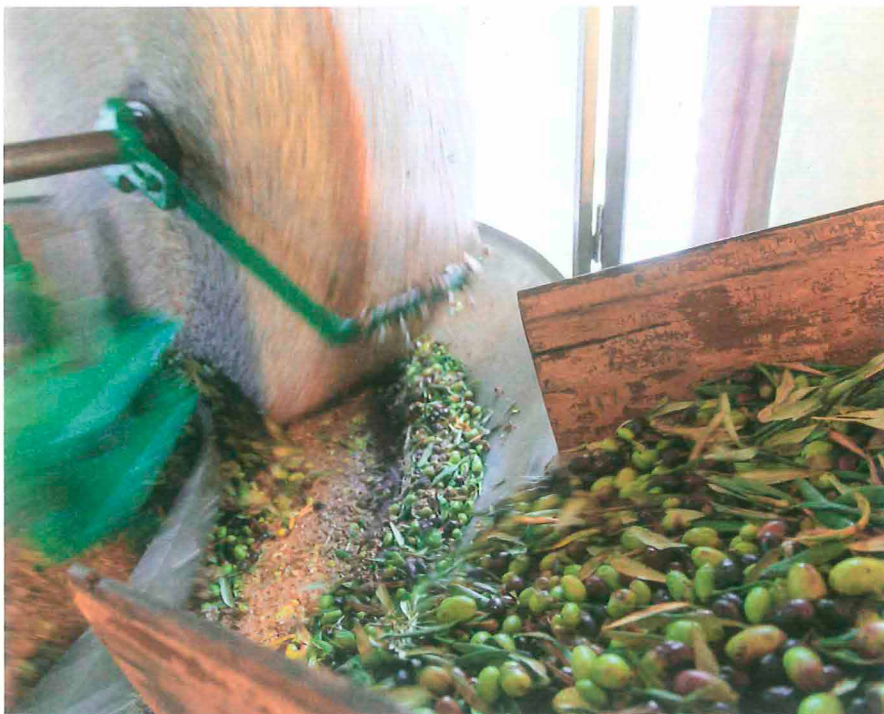
potenter Schutz vor Bakterien für die bauernhofeigenen Pecorino-Laibe, die vor dem Versand damit bestrichen werden. Sozusagen ein natürlicher Schutzschild, anstelle von Wachs oder Chemie.

Zu diesem scheinbaren Oliven-Nebenprodukt kommen eine Menge anderer hinzu. Beim Ausreizen der Olive und all ihrer Möglichkeiten ist die Fattoria La Vialla eine Vorreiterin; hier wird die Ganzpflanzennutzung praktiziert, auch «Leaf to Root» genannt. Quasi das vegane Pendant zu «Nose to Tail», bedeutet sie das Verwerten aller «Körperteile» einer Pflanze samt deren Säften. Was von der Olive bisher landläufig bekannt war, ist zunächst die Frucht selbst: Diese wird fermentiert, um sie genießbar zu machen – beissen Sie einmal in eine Olive



Im Oktober beginnt in der Toskana die Ernte der Oliven, die jeweils noch am selben Tag gepresst werden.

**Was anderswo
auf dem
Kompost landet,
wird hier
ebenfalls
verarbeitet.**



In der Fattoria La Vialla werden die Blätter des Olivenbaums mit der Frucht vermahlen.



Die leichten Gesichtscrèmes aus Olivenwasser sind Zusatzverkäufe.



Am besten schmeckt junges Olivenöl auf einem dicken Stück Weissbrot.



Ein Bild aus dem Jahr 1955 zeigt Nonna Caterina (ganz links) aus der Familie Lo Franco, Besitzerin der Fattoria La Violla.

direkt vom Baum! -, entkernt oder nicht (für manche Produzenten geradezu eine Glaubensfrage) und dann in Öl oder Lake eingelegt.

Des Weiteren bekannt ist natürlich das Olivenöl. Und vielleicht noch Olivenholz, in Form von Kochlöffeln oder gedrechselten Schälchen. Die Fattoria La Violla zeigt indes vor, was noch alles möglich ist. Tatsächlich hat man sich in den letzten Jahren in Sachen Oliven immer breiter aufgestellt. Das macht sich nicht zuletzt angesichts von Ernten wie jener im Jahr 2014 bezahlt, die in Italien so schlecht war wie seit den fünfziger Jahren nicht mehr; Wetterkapriolen und die gefürchtete Olivenfruchtfliege sorgten damals für Ausfälle von bis zu 80 Prozent. Sollte sich das wiederholen, hätte man auf der Fattoria La Violla dank den haus-

eigenen Forschungen zur Ganzpflanzennutzung mittlerweile weniger Einbussen als andere Betriebe. Dies vor allem dank den Produkten aus dem Vegetationswasser der Olive, das beim Pressen übrig bleibt.

Schon Nonna Caterina, die Urgrossmutter aus der Familie Lo Franco, der das Landgut gehört, hat angeblich täglich zwei Gläschen des sogenannten *acqua mora*, des dunklen Wassers, getrunken - und ist hundert Jahre alt geworden. Ein Genuss kann das Schlürfen jedoch eher nicht gewesen sein, denn das Vegetationswasser der Olive ist extrem bitter. Eben diese Bitterkeit deutet allerdings auf einen extrem hohen Polyphenolgehalt hin - tatsächlich ist er mehr als zwanzigmal so hoch wie jener des ohnehin schon gesunden Olivenöls.

Als besonders wertvoll gilt das Antioxidans Hydroxytyrosol, das die pathologische Gefässbildung hemmt; es kommt ausschliesslich in Oliven vor. Der Önologe Marco Cervellera hat sich vor einigen Jahren des Olivenwassers angenommen. Dank seiner Hartnäckigkeit hat die Fattoria La Violla heute nicht nur Olivenöl und Oliven im Glas im Sortiment (etwa in Öl eingelegt mit Fenchelsamen und Chili oder getrocknet mit Orangenschalen), sondern auch die Produktlinie «Oliphenolia», die auf den Superkräften des Olivenwassers aufbaut: mit einem Nahrungsergänzungsmittel in kleinen Gläschen sowie Kosmetikprodukten.

Olivenkerne zum Knabbern

Wie wird nun dieses Wasser aufbereitet? In der oxidationsgeschützten Presse der Fattoria kommen die tagesfrischen Oliven unter den Granitmahlstein, ergänzt von einer gewissen Menge Olivenblättern; für ein grüneres Aroma und wegen der darin enthaltenen gesunden Polyphenole. Zunächst entsteht eine Paste, schon umwerfend duftend, ein Gemisch aus Fruchtfleisch, Öl, Kernen, Blättern und Saft. Durch zweimaliges Zentrifugieren wird das Öl von den feuchten Pressrückständen getrennt und das *acqua mora* wiederum von den festen Pressrückständen. Das Olivenwasser, das anderswo in der Ölproduktion auf dem Kompost landet, kommt hier unmittelbar nach dem Pressen in eine Osmosemaschine mit keramischen Membranen.

Die dunkle Flüssigkeit wird mehrmals gefiltert und konzentriert, ohne den Einsatz von Lösungsmitteln oder Hitze. Dann wird sie weiterverarbeitet: Für das hochgradig antioxidantisch wirkende Nahrungsergänzungsmittel «Oliphenolia» wird das reine Olivenwasser mit einem Konzentrat aus biodynamischen Sangiovese-Trauben gesüsst. Mit dem «Augen zu und durch»-Kippen des extrem bitteren Wassers ist es glücklicherweise vorbei. Für die Herstellung der entzündungshemmenden und regenerierenden Oliphenolia-Kosmetika arbeitet man mit einem deutschen Pharmalabor zusammen; 90 Prozent des Serums und 70 Prozent der Crèmes stammen von der Fattoria La Violla, die Kosmetiklinie ist vom deutschen Bio-Verband Demeter zertifiziert.

In der Toskana scheint man aber damit noch nicht genug von der Ganzpflanzenforschung zu haben: Derzeit laufen auf dem Hof Tests zur Verwertung der Olivenblätter für Tee. Und auch über die Nutzung der Samen - gewissermassen der «Mandeln» in den Olivenkernen - etwa als geröstete und gewürzte Knabbernüsse denkt man in der Familie Lo Franco derzeit nach.