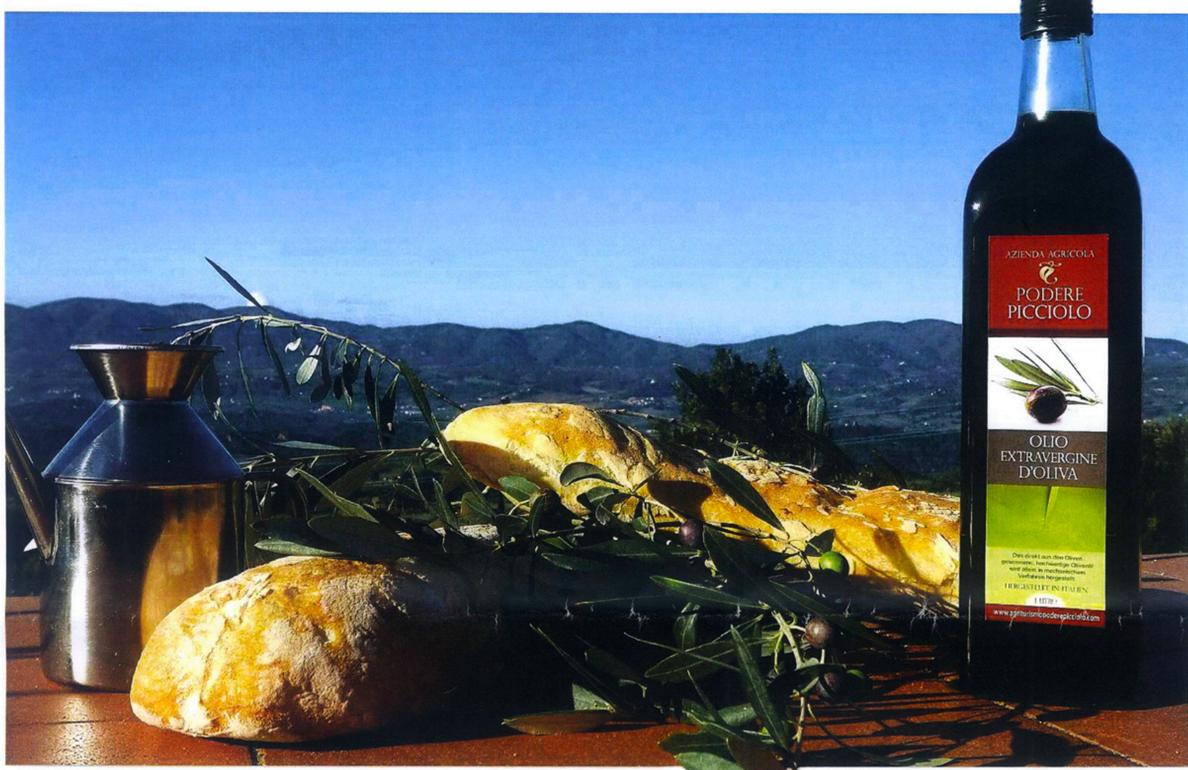


WOCHENENDMAGAZIN

Reise Im Land des Lächelns – Die Thais in Buddhas goldener Gnade **S. 4**

Kinder-Echo Paula Print bastelt ein Krippen-Schäfchen **S. 8**

Essen & Trinken Belegte Brote in Back-Bistros als kulinarischer Trend **S. 3**



Silliblen mit Olivenöl auf der Terrasse des Landguts »Podere Picciolo« in Reggello. Der Ort ist das Zentrum der toskanischen Olivenöl-

produktion. Derzeit ist die Ernte in vollem Gange.

Fotos: Jürgen Overhoff

Olivenöl-Produktion



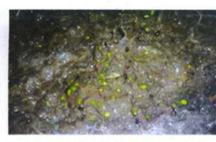
Geladene Oliven: Das Laub kann nicht zu Öl verarbeitet werden.



Fleißige Helfer entleeren die Körbe auf Siebe, die einen Teil des Blattwerks auffangen.



Den Rest besorgt die Entlaubungsmaschine.



Olivenwäsche: Kaum zu glauben, dass sauber aussehende Früchte so schmutzig sind.



Nach der Wäsche werden die Oliven zu Brei zermahlen.



Dann trennen Zentrifugen Fruchtwasser (links) vom Öl.



Nach weiteren Schleudervorgängen steht ein giftgrünes Öl am Ende der Produktion.



Vor dem Abfüllen steht noch die Analyse an: Je weniger Säure ein Öl enthält desto besser ist es.

Das richtige Händchen fürs Pfötchen

Olivenöl: Für das grüne Gold der Toskana werden ab November die Früchte geerntet – Zu Besuch beim Olivenbauern – Vom Rhein an den Arno



Olivenbäume dominieren die Landschaft in den Hügeln um Florenz.



Sergio Giovannoni bei der Olivenenernte auf Riccardo Bussos »Podere Picciolo«. In großen Netzen werden die Früchte aufgefangen. Mit Rüttelmaschinen arbeitet Busso nicht, weil sie nach seiner Ansicht den Wurzeln des Baumes zu sehr zusetzen.

Das Pflücken der Oliven ist Handarbeit im wahrsten Sinne des Wortes: »Manine«, »Pfötchen« nennen die toskanischen Olivenbauern die kleine Harke, mit der sie – wie auf dem Foto Riccardo Busso – die Früchte von den Ästen streifen.

von Jürgen Overhoff

Die Karaffe mit der giftgrünen Flüssigkeit kreist unter den sechs Essern am Tisch. Immer wieder beträufeln sie damit das geröstete toskanische Brot. Einfach umwerfend dieser kräftige, fast scharfe Geschmack des am Vortag gepressten Olivenöls, das die Italiener »Spremuta di Olive« nennen. Riccardo Busso, Hoteller und Olivenbauer Grazia und Riccardo Busso sind stolz auf das noch junge Öl. Schließlich haben sie vor einem Jahr noch gar nicht daran gedacht, einmal zu Olivenbauern zu geraten. Da waren die gebürtigen Piemonteser noch in Köln. Dann kam das Angebot aus Reggello, einem 15000 Einwohner zählenden Städtchen, eine halbe Autostunde von Florenz entfernt, 40 Minuten von Arezzo. Der Ort versteht sich als eine Art Hauptstadt der Oliven. Und auch der Agriturismo, der Grazia und Riccardo Anfang 2008 zum Kauf angeboten wurdet umstanden von rund 1000 Olivenbäumen. »Wir haben uns gleich in das Haus verliebt«, schwärmt Grazia. »Und als

leidenschaftliche Hobbyköche und Genießer haben wir schon immer von einem solchen Gut geträumt«, ergänzt Riccardo. Also kauften sie und bauten das Anwesen aus dem 16. Jahrhundert innerhalb von einhalb Jahren in ein stilvolles Landgut mit fünf Zimmern um. Aber mit einem Agriturismo darf in Italien nur der Hotelier werben, der auch den Landwirt gibt. Diese staatliche Bestimmung ist Grazia und Riccardo gerade recht. Als leidenschaftliche Verfechter einer Frischküche pflanzen sie in ihrem Garten ohnehin an, was das toskanische Klima in knapp 500 Metern Höhe erlaubt. Und dazu noch über ein delikates Olivenöl verfügen zu können – perfekt. Und mit der ersten Ernte, die seit Anfang November gelesenen wird, sind die Bussos mehr als zufrieden. Wie auch deren Gäste, die andächtig in das krosse, in Spremuta getauchte Brot beißen.

So ist es in diesen Tagen nicht nur im Agriturismo »Podere Picciolo« der Bussos, sondern quasi in jedem Ristorante in dem Olivenanbaugebiet rund um Reggello. Die Spremuta di Olive gilt in den Florentiner Hügeln als die Delikatesse schlechthin. Wie sicher überall auf der Welt, wo Oliven zu Öl verarbeitet werden.

Lesen Sie weiter auf Seite 2.



2 WOCHENENDMAGAZIN

SAMSTAG/SONNTAG, 28./29. NOVEMBER 2009



Die Montagna Fiorentina: Olivenbäume prägen das Bild der Landschaft.

Informationen

Grazia und Riccardo Bussos Agriturismo Podere Picciolo (Via Picciolo, 72 Loc. San Donato in Frontano 50066 Reggello, www.poderepicciolo.com) liegt inmitten der Region Montagna Fiorentina. Ganz in der Nähe der Touristenmagnete Florenz und Arezzo kann man hier die Toskana dennoch in ihrer ganzen Ursprünglichkeit erleben. In Dicomano, Londa, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rufina und San Godenzo, den sieben kleinen adretten, teils mittelalterlichen Städtchen in dem Gebiet, scheint die Zeit stehen geblieben. In urigen Cafés treffen sich die Alten seit eh und je zum Kartenspielen, in gemütlichen Restaurants wie dem »Archimedex« in Reggello genießt man unter Einheimischen deftige toskanische Landküche. Weitere Infos: www.cm-montagnafiorentina.fi.it www.firenzeturismo.it

Ein bisschen ungelken führt Riccardo Busso die »Manine« oder zu deutsch »Pfötchen« genannte Harke entlang des reichlich mit Oliven behangenen Astes. Aber nur wenig Früchte lösen sich und fallen auf den Boden herab, auf dem ein großes grünes Netz ausgebreitet liegt. Der Umgang mit dem Erntegerät will gelernt sein, und Riccardo hat diese Erfahrung noch nicht. Wird sie so schnell auch nicht sammeln können, nachdem der 54-jährige Dipl.-Touristiker zumindest für die nächsten Jahre abwechselnd in Reggello und in Köln lebt, wo er seit 1981 einer selbst gegründeten Touristik-Agentur vorsteht. Und wer am Rhein in Reise macht, kann am Arno nur schlecht eine erfolgreiche Pflücker-Karriere beginnen.

Der Olivenöl-Pontifex

Zum Glück gibt es Sergio Giovannoni. Dem macht keiner so schnell ein X für ein U vor, wenn es um Oliven geht. Er weiß nicht nur das Pfötchen so zu schwingen, dass die Früchtchen gleich massenweise ins Fangnetz purzeln. Genau genommen ist Sergio eine Art Olivenöl-Pontifex. Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo – die in der Tos-



Olivenöl aus der Toskana: Giftgrün ist seine Farbe unmittelbar nach der Pressung (links), goldgelb nach einigen Wochen der Lagerung.



Eine toskanische Delikatesse zur Erntezeit: Spremuta di Olive, frisch gepresstes Olivenöl auf geröstetem Weißbrot.



Die Olive: Es gibt mehr als 150 verschiedene Sorten dieser Frucht, allein in Italien mehr als 30.

kana weit verbreiteten, aber für den Laien absolut gleich aussehenden Olivensorten, die natürlich auch auf dem »Podere Picciolo« wachsen und gedeihen, hält Sergio müheles auseinander. Und die Olivenfliege, die ihr Ei in die Frucht legt, so dass sich eine gefräßige, der Olive ein Ende machende Made entwickeln kann, ist dem toskanischen Original ein Graus. Vom Spritzen der Bäume hält er aber ebenso wenig wie Riccardo. »Wir wollen ein durch und durch natürliches

Produkt«, sagt der gebürtige Turner. Und sieht mit Freude wie sich auf seiner neun Hektar großen Plantage langsam erst die Netze und dann die Plastikkörbe füllen. »Aus 100 Kilo Oliven gewinnen wir zwölf Liter Öl«, weiß Riccardo. Für seine 1000 Bäume hat er einen Ertrag von 1500 Litern errechnet. Davon schöpfen die Erntehelfer fast die Hälfte als Lohn für ihre Arbeit ab. »Da wird klar, warum den Verbraucher ein Liter Olivenöl rund 16 Euro kostet«, erklärt Riccardo. Zu-

mindest wenn es sich um die kaltpresste Top-Qualität »extra vergine« und nicht um ein industriell raffiniertes Produkt handelt. »Diese Öle schmecken entsetzlich, verzieht der Landwirt und Gastronom das Gesicht und wendet sich den gefüllten Olivenkörben zu. »Nach der Ernte muss man sie schnell pressen, sonst gären sie und entwickeln zu viel Säure.« Und nur ein Olivenöl, das bei einer Temperatur unter 28 Grad produziert wurde und dessen Säuregehalt 0,8 Prozent nicht

übersteigt, darf als »extra vergine« verkauft werden.

Darum finden die Früchte, die Sergio und Team in mühevoller Handarbeit gesammelt haben, auch ganz schnell den Weg in Signore Pasquinis Ölmühle in Reggello. Dort wird aus den Oliven fast wie von Geisterhand Öl. Menschliche Muskelkraft braucht es eigentlich nur zu Beginn des Produktionsprozesses, wenn das Lesegut in die Entlaubungsmaschine gekippt wird. Von dort aus gelang es automatisch ins Wasserbad. Baum zu glauben, dass die Oliven, die am Baum hängend so sauber aussehen, solche Schmutzfinken sind: Jedenfalls sieht ihr Badewasser aus wie ein unappetitlicher Zaubertrank aus der Hexenküche. Anders der grüne Olivenbrei, dem mächtige Mahlwerke in ein nur sehr kurzes Leben helfen. Der dickflüssige Fruchtbrei wird nämlich sofort in Zentrifugen gepumpt. Die erste schleudert ihn mit 3000 Umdrehungen pro Minute, die zweite mit 7000. Nur so trennt sich die Spreu vom Weizen, das Fruchtwasser vom Öl.

Riccardo Busso schaut gespannt auf den feinen giftgrünen Strahl, der aus der Zentrifuge rinnt – feinstes Öl, das

auch in der anschließenden Analyse Bestnoten erzielt. Mit Genugtuung schaut er zu wie das grüne Gold von der Abfüllanlage in Flaschen entlassen wird. Auch die zweite Pressung in seiner Karriere als Ölbauer ist wunschgemäß verlaufen.

Ein Sensibelchen

Bis in den Januar hinein stehen in der Toskana die Ölmühlen nicht still. So lange wird geerntet. »Es ist nicht leicht, den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu bestimmen«, erklärt Sergio. Ist die Olive doch ein rechtes Sensibelchen. Starker Frost macht ihr den Garas. So war es 1985 als in der Toskana eine Kältewelle 20 Millionen Bäume dahintrafte. Andererseits: Kalte Witterung reduziert die Zuckerkonzentration in der Olive, was den Geschmack des Öls verbessert. »Es ist eben das Kunststück des Olivenbauerns, mit der Ernte lange, aber nicht zu lange zu warten«, sagt Sergio. »Ebenso wie der gekonnte Schnitt der Bäume im Frühjahr ein wesentliches Kriterium für hochwertiges Olivenöl ist«, ergänzt Riccardo.

Nicht so sehr kommt es indes darauf an, dass eine Ölmühle auf dem technisch letzten Stand ist. Im Betrieb der Comtesa Dufour Berte im mittelalterlichen Städtchen Londa drehen sich noch die guten alten Mühlsteine und zermahlen die Oliven zu Brei. Und neben dem riesigen Mahlwerk präparieren Mitarbeiter der schon 89 Jahre alten Ölmüllerin Matten, zwischen die der Fruchtbrei gestrichen wird, bevor er in Presse und Zentrifuge kommt. Natürlich ist diese mehr traditionelle Produktion nicht so klinisch sauber wie die moderne bei den Pasquinis. Gleichwohl zeigt die Gräfin stolz auf die Qualitätszertifikate, die in ihrem Büro hängen. Es gibt ja auch keinen Grund, dass so gewonnenes Öl nicht von erster Güte sein sollte. Wenn man bedenkt, dass es schon seit mehr als 6000 Jahren als Delikatesse gilt. Um 4000 vor Christi soll es sich nämlich zugutragen haben, dass in Kreta und Syrien die fruchtbare Gartenolive kultiviert wurde.



Ölproduktion auf die traditionelle Art in Comtesa Dufour Berte des Ölmüllers Maria Luisa Dufour Berte »Spremutax« rinnt. Der Brei wird dann dünn auf runde Pressmatten gestrichen, die übereinander geschichtet in die Presse gleiten. Die ölige Flüssigkeit wird anschließend in eine Zentrifuge geleitet, aus der sich für die Freude der 89-jährigen Ölmüllerin Maria Luisa Dufour Berte »Spremutax« rinnt.