

Montemagno, 29. Oktober 2023

Liebe Freundinnen und – freunde des guten Olivenöls!

Leider keine guten Nachrichten.

Die Ernte ist dieses Jahr komplett der Olivenfruchtfliege (*mosca olearia*) zum Opfer gefallen.



Die Olivenfruchtfliege legt ihre Eier in die reifenden Oliven, die daraus schlüpfenden Larven fressen sich durch das Fruchtfleisch. In der Folge reifen die Oliven vor der Zeit und fallen vom Baum. Das ist kein unbekanntes Phänomen in der Gegend, nur sind die Hänge in den höheren Lagen wie bei uns bisher davon verschont geblieben. Dieser Sommer war sehr heiß und es scheint, dass sich die Fliegen in die höheren, kühleren Regionen verzogen haben, um ihre Eier vor Hitze zu schützen. Temperaturen über 35 Grad schaden den jungen Larven. Da wir bisher nichts gegen einen möglichen Befall unternommen haben, waren unsere Bäume dem Schädling schutzlos ausgeliefert.



Wir hätten dieses Jahr eine reichliche Ernte gehabt! Die jungen Bäumchen tragen alle bereits ordentlich, und im Sommer schienen die Aussichten noch gut. Aber bereits bei Norberts Ankunft Ende September lag ein Großteil der Oliven auf dem Boden und die restlichen am Baum verbliebenen waren angestochen und schadhafte. Die unversehrten Oliven waren zu wenige, als dass es sich gelohnt hätte sie zu ernten.

Wir sind sehr frustriert und haben Kontakt zu einem lokalen Experten aufgenommen, der uns hinsichtlich biologisch wirksamer Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung beraten wird.

Generell ist 2023 kein gutes Jahr für Olivenöl. Im gesamten Mittelmeerraum ist der Ertrag aufgrund der großen Hitze und klimatischen Veränderungen rückläufig. Dieses Jahr werden im Vergleich zum Vorjahr in der Toskana 30% und in der Nachbarregion Umbrien sogar 50% weniger Ertrag erwartet.

Trotz des Dilemmas möchten wir nicht auf gutes und hochwertiges Olivenöl verzichten. Wir haben uns ein großes Fass bei einem Olivenbauer unseres Vertrauens in der südlichen Toskana gesichert. Stefano hat einen mittelgroßen Bio-Betrieb mit 8 Hektar Land und ca. 3000 Bäumen. Er verkauft ausschließlich „Olio di Oliva Extra Vergine“ aus kontrolliertem Bioanbau. Sein Öl wird von der italienischen Kontrollstelle Bioagricert zertifiziert. Gerne geben wir dieses hochwertige Öl zu einem vernünftigen Preis an euch weiter. Den Gewinn aus dem Verkauf investieren wir in die Pflege und Kultivierung unseres eigenen Olivenhains in der Hoffnung auf eine zukünftige Ernte.



Trotzdem es sich nicht um unser eigenes Öl handelt, haben wir uns entschlossen, in unsere eigenen Flaschen abzufüllen. Sie sind einfach zu schön! Außerdem sorgt die im Verschluss integrierte Ausgießhilfe dafür, dass weniger Sauerstoff an das Öl gelangen kann.

Der Preis bleibt wie letztes Jahr bei € 14 für die 0,5 l Flasche.

Wir füllen das Öl Ende November ab und freuen uns bereits jetzt über jede Rückmeldung.

Es grüßen euch ganz herzlich *Karin und Norbert*

P. S. Im Anhang habe ich euch ein kurzes Glossar zusammengestellt, in dem ich häufig verwendete Begriffe im Zusammenhang mit Olivenöl verständlich darstellen möchte.

# Glossar

## ***Olio di Oliva Extra vergine / Natives Olivenöl Extra***

Im Handel befindet sich heutzutage überwiegend die höchste deklarierte Güteklasse *Olio di Oliva Extra Vergine / Natives Olivenöl Extra*. Der Begriff setzt sich aus *nativ* (naturbelassen) und *extra* (höchste Qualität) zusammen. Bei einem *Nativen Olivenöl Extra* darf das Öl nur mit mechanischen Verfahren aus der Olive extrahiert werden. Mechanisch bedeutet, dass das *Native Olivenöl Extra* ausschließlich durch Maschinen gepresst werden darf. Die Zufuhr von Wärme und chemischen Mitteln, um mehr Öl aus der Olive zu extrahieren ist verboten.

## Hauptkriterien für ***Olio di Oliva Extra Vergine / Natives Olivenöl Extra***

- **Die Oliven werden grün und früh geerntet.** Das bedeutet zwar weniger Ertrag, dafür mehr Geschmack und gesunde Nährstoffe.
- **Die Oliven müssen schonend geerntet werden,** um sie nicht zu verletzen. Verletzte Oliven fangen schnell an zu oxidieren, was sich negativ auf den Geschmack auswirkt.
- **Die Oliven dürfen nur vom Baum geerntet werden.** Oliven, die seit Tagen im Netz am Boden liegen gehören definitiv nicht dazu.
- **Die geernteten Oliven müssen möglichst schnell weiterverarbeitet werden.** Es dürfen max. 24 h bis zur Pressung vergehen.
- **Zum Transport zur Ölmühle müssen die Oliven in luftdurchlässigen Kisten transportiert werden.**
- **Die Oliven müssen in modernen Ölmühlen bei max. 27 Grad C verarbeitet werden.**
- **Der Säuregehalt  $\leq 0,8$  % muss eingehalten werden.** Der Säuregehalt gibt Aufschluss über die Qualität der verarbeiteten Oliven.
- **Es dürfen keine Fehlnoten im Aroma herausschmecken.** Natives Olivenöl muss fruchtig, bitter und scharf sein.

### ***naturtrüb (ungefiltert)***

Wir alle lieben die Begriffe *naturtrüb* oder *ungefiltert*, weil sie uns Gesundheit und Natürlichkeit vermitteln. Tatsächlich ist dies aber im Fall von Olivenöl irreführend.

Der erste offensichtliche Unterschied zwischen gefiltertem und ungefiltertem Olivenöl ist das Aussehen: Ungefiltertes Olivenöl ist aufgrund der im Öl enthaltenen festen Rückstände trüb, während gefiltertes Olivenöl heller und transparenter ist, frei von Verunreinigungen.



Das erste Öl, das direkt nach dem Pressen in die Edelstahlfässer fließt, ist tatsächlich herrlich grün und trüb. Es enthält noch winzige Teilchen Fruchtfleisch der Oliven, die als Schwebestoffe darin herumschwimmen. Wird das Öl gleich im Anschluss in Flaschen abgefüllt, erhält man für einen kurzen Zeitraum ein *naturtrübes / ungefiltertes* Olivenöl. Dieses Öl ist aufgrund der festen Bestandteile nur für kurze Zeit haltbar und sollte nur für kalte Speisen verwendet werden.

Um den hohen Ansprüchen an den Gesundheitswert und das Aroma gerecht zu werden und das hochwertige Öl trotzdem lagern zu können, wird *Natives Olivenöl Extra* nach dem Pressvorgang in der Regel durch *Dekantieren* auf natürliche Weise *gefiltert*. Beim sogenannten *Dekantieren* verbleibt das frisch gewonnene Olivenöl für 1-2 Wochen bei gleichbleibender Temperatur in den Edelstahlfässern. Dabei setzen sich während der Ruhephase die festen Bestandteile am Fassboden ab. Das klare Olivenöl kann jetzt in Flaschen abgefüllt werden.

Manche Ölmühlen bieten am Ende des eigentlichen Pressvorgangs optional eine zusätzliche Filtrierung an. Dies geschieht, ähnlich wie beim Kaffee filtern, durch spezielle Filter, die Wasserpartikel und Olivenrückstände zurückhalten und so vom Öl trennen, um ein klares Olivenöl zu erhalten.

Ungefiltertes Olivenöl ist reich an gesunden Inhaltsstoffen, aber ohne Dekantieren nur für kurze Zeit haltbar und durch die darin enthaltenen Schwebstoffe nur bedingt zum Kochen durch Erhitzen geeignet. Echte Liebhaber frieren das frisch gewonnene Öl gleich nach der Pressung in kleinen Portionen (z. B. in Eiswürfelbehältern) ein, um es haltbar zu machen.

### ***Lagerung und Haltbarkeit***

Olivenöl reagiert empfindlich auf Sauerstoff und oxidiert, sobald es mit Luft in Verbindung kommt. Aus diesem Grund haben wir uns für dunkle 0,5 l Flaschen entschieden und damit gegen die Abfüllung in Blechdosen/ oder -kanister. In letzterem Fall würde das Öl bei der Entnahme durch die breite Öffnung zu häufig mit Sauerstoff in Berührung kommen. Einzige Alternative sind Edelstahlfässer mit Zapfhahn. Durch die kleine Öffnung am Zapfhahn gelangt bei

der Abfüllung in Flaschen nur sehr wenig Sauerstoff ans Öl, und das leere Fass kann rückstandslos gereinigt werden. Es gibt diese Fässer in vielen Größen. In jedem Fall sollte das Öl in dunklen Flaschen, kühl, licht- und luftgeschützt gelagert werden. Bei zu kühler Lagerung, etwa im Kühlschrank, wird das Öl flockig (Parafin), was jedoch keinen Einfluss auf die Qualität hat.

### ***Kaltgepresst / Erste Kaltpressung***

Die Bezeichnungen *kalt gepresst* oder *erste Kaltpressung* stammt noch aus alten Zeiten, als das Öl in mehreren Pressgängen gewonnen wurde. In traditionellen Ölmühlen wurde der von den Mühlsteinen gequetschte Olivenbrei auf Matten gegeben. Diese wurden hydraulisch mit hohem Druck gepresst, bis das Öl zu fließen begann. Das Öl wurde dann mit Wasser in die Zentrifuge geleitet. Bei diesem Wasser handelte es sich um warmes, gelegentlich auch um heißes Wasser. Je heißer das Wasser, desto höher die Ausbeute! Damals galt *kalt gepresst* tatsächlich noch als Qualitätsmerkmal. Aber da es die Pressung mit Matten nicht mehr gibt, ist auch der Begriff *kaltgepresst* hinfällig. Heute dient damit das Wort *kaltgepresst* ausschließlich dem Marketing, und ist kein Hinweis auf Qualität.

### ***Moderne Pressung***

In modernen Ölmühlen ist die Romantik vollkommen dahin! Die Ölmühle ist bestenfalls eine saubere Maschinenhalle, in der ein ohrenbetäubender Lärm herrscht. Die Pressung selbst erfolgt in mehreren Arbeitsschritten.

Ein Transportband bringt die Oliven hoch zur Saugstation, wo Blätter und Ästchen entfernt werden. Im weiteren Verlauf werden die Oliven gewaschen und anschließend mit einem rotierenden Metallschwingrad zerkleinert. Anschließend wird der Olivenbrei im sogenannten Malaxierkessel, einem luftdichter Edelstahltank, für ca. 20 Minuten gerührt (auch malaxieren genannt). Von dort geht es weiter in den sogenannten Zwei-Phasendekanter, einer Art Zentrifuge mit hoher Trennleistung. Hier wird der flüssige Anteil des Olivenbreis (Öl & Fruchtwasser) von den Feststoffen (Kern und Schale) befreit. Es wird bewusst auf die Zugabe von Wasser verzichtet, da die geschmacklich und gesundheitlich wertvollsten Stoffe wasserlöslich sind und sonst ausgespült würden.

Gemäß heutiger EU-Verordnung für *Olio di Oliva Extra Vergine / Natives Olivenöl Extra* darf während des gesamten Herstellungsprozesses die Temperatur von 27 Grad Celsius nicht überschritten werden

