



Handelshof

Großhandel

Fibel Olivenöl

DER SCHERBEN- HAUFEN

Mitten in Rom, nicht weit von den Ufern des Tiber entfernt, liegt ein kleines, malerisches Stadtviertel, das den wenig aufregenden Namen Testaccio trägt. Das könnte uns gerade mal herzlich egal sein, wenn sich nicht mitten in Testaccio ein ca. 45 Meter hoher Hügel mit einem Durchmesser von weit über 300 Metern erheben würde, der – einfacher geht's nicht – Monte Testaccio genannt wird.

Die Altlateiner unter uns ahnen es vielleicht schon: Der Name Testaccio leitet sich vom römischen Wort *testae* ab und jetzt wird es plötzlich dann doch sehr spannend, weil *testae* nichts anderes bedeutet als *Scherbe*.

Tatsächlich handelt es sich beim Monte Testaccio nämlich keineswegs um eine natürliche geologische Erhebung, sondern um eine künstlich über sehr viele Jahre aufgeworfene Schutthalde in der Nähe des ehemaligen Außenhandelshafens von Rom. Ihr Inhalt? Tonscherben

von Amphoren aus aller Herren Länder. Und weil diese Amphoren sozusagen One-way-Produkte waren, wurden sie damals umgefüllt und danach schlicht und ergreifend zerschlagen.

Wenn Ihnen das immer noch zu langweilig ist, dann sollten wir uns zwei Zahlen etwas genauer ansehen. Archäologische Unter-

suchungen haben ergeben, dass es die Scherben von etwa 57 Millionen Amphoren sind, die den Monte Testaccio bilden. Und jede fasst 70 Liter, was in der Summe fast vier Milliarden Liter bedeutet. 3.990.000.000, um genau zu sein. Nur für Rom allein! Und wenn wir jetzt noch lernen, dass neben Getreide und Wein vor allem Olivenöl in ihnen transportiert wurde, dann sind wir jetzt endlich beim Thema.

Olivenöl ist nicht nur uralt, sondern seit jeher ein außerordentlich beliebtes und begehrtes Gut.



KULTURGUT OLIVENÖL

Es gilt als einigermaßen gesichert, dass Olivenöle – rund ums Mittelmeer – seit ungefähr 8.000 Jahren nicht nur verzehrt, sondern die entsprechenden Bäume auch kultiviert wurden. Im Grunde hat sich bis heute an dieser Marktmacht nicht viel geändert, auch wenn Argentinien, Peru, Chile, Mexiko, Kalifornien und selbst China ebenfalls Erzeuger sind. Von den ungefähr 2,9 Millionen Tonnen weltweit wird wirklich

der allergrößte Anteil im Mittelmeerraum gewonnen.

Und wo wir gerade bei interessanten Zahlen sind: 2017 lag die Gesamtproduktion an Tafeloliven bei 16 Millionen Tonnen und die Produktion von Olivenöl bei 2,7 Millionen Tonnen.



WIE GEHT'S?

Je nach Wetter und Wasser kann ein einziger Baum in Spitzenzeiten bis zu 300 Kilo Oliven liefern, über seine Lebensspanne ist allerdings eher von einem durchschnittlichen Ertrag von 20 bis 25 Kilo pro Jahr auszugehen. Für die Produktion eines einzigen Liters des heiß begehrten, hochwertigen Öls benötigt man mindestens fünf Kilo Oliven – was handgepflückt eine ganze Menge Arbeit bedeuten kann. Dazu kommt, dass von der Ernte bis zur Pressung nicht mehr als vier Stunden vergehen sollten, damit die Oliven nicht zu faulen beginnen.

Je jünger, desto grüner. Die Farbe des Öls hat absolut nichts mit seiner Qualität zu tun, sondern nur mit seinem Geschmack. Sind die Oliven noch relativ jung, enthalten sie mehr Chlorophyll, während ihre reiferen Verwandten, die schwarzen bis lilafarbenen Exemplare, relativ viele Carotine aufweisen (und entsprechend milder schmecken).

In der Ölmühle werden die Früchte gewaschen und zerkleinert und schließlich wird entweder durch Pressung oder durch Zentrifugierung ihr Saft gewonnen. Beides hat seine Vor- und Nach-

teile: Beim kalt gepressten Tropföl durch sanftes Pressen entstehen zwar keine hohen Temperaturen (was sehr gut ist), andererseits dauert dieser Prozess entschieden länger als in der Zentrifuge, was wiederum zur Folge hat, dass Paste und Saft recht lange dem Sauerstoff ausgesetzt sind – das kann zu einem Punktabzug in der Endqualität führen. Außerdem ist die Ausbeute insgesamt natürlich geringer, einfach weil mit relativ wenig Druck gearbeitet werden muss, um ein Ansteigen der Temperatur über 27 Grad Celsius zu verhindern (ab hier darf das Öl nicht mehr *kalt gepresst* heißen).

DIE SACHE MIT DER QUALITÄT

Vorab: Die Bezeichnungen *Extra Virgin* (englisch), *Vierge Extra* (französisch), *Extra Vergine* (italienisch), *Virgen Extra* (spanisch) oder *Extra*

Virgem (portugiesisch) entsprechen allesamt dem deutschen *nativen Olivenöl extra* und beschreiben die höchste Qualitätsstufe, die im Handel erhältlich ist. So weit, so gut.

Es kam das Jahr 2011 – kein gutes für das Olivenöl, denn hier wurden von der EU ein paar Verordnungen erlassen, die für alles andere als für Klarheit, Reinheit,

Qualität, Herkunftssicherheit und Transparenz bei den Herstellungsverfahren sorgten.

Ein Beispiel

Die EU-Verordnung 61/2011 genehmigt den Verkauf von Olivenöl unter der höchsten Gütebezeichnung „nativ extra“, die einen Höchstgehalt an Alkylestern von 150 Milligramm pro Kilo aufweist. Alkylester finden sich vor allem in minderwertigen Ölen, die aufgrund fehlerhafter Herstellungsverfahren oder schlechter Fruchtqualität entstehen. Zum Vergleich darf ein Öl aus un-

versehrten Oliven, die gleich nach der Ernte gepresst werden, maximal 10 bis 15 Milligramm pro Kilo enthalten, also gerade einmal zehn Prozent dieses Richtwertes. Der (schlechte) Witz an der Geschichte ist jetzt nur, dass der Alkylester-Wert nicht auf der Flasche angegeben werden muss, was all den Panschern und Betrügern dieser Welt natürlich Tür und Tor öffnet – Skandale vorprogrammiert.



Tipp:

Sparen Sie sich nicht reich, das lohnt sich nicht – gute Öle haben ihren Preis.

DAS KLEINGE- DRUCKTE

Bevor wir unsere Zeit also mit der Definition von *nativ extra, nativ, Olivenöl oder Oliventresteröl* (von toll bis na ja) verschwenden, wenden wir uns lieber dem Kleingedruckten auf den jeweiligen Flaschen zu – das sagt viel mehr über die Qualitäten aus. Das Etikett darf den Verbraucher nämlich nicht in die Irre führen oder dem Öl irgendwelche Eigenschaften zuschreiben, die es nicht hat.

Wenn also auf dem Etikett wörtlich steht „Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich

mit mechanischen Verfahren gewonnen“ und Sie dort auch noch eine Ursprungsangabe finden (das darf nicht der Abfüller, sondern muss das Land sein, aus dem die Oliven stammen), dann haben Sie zumindest schon mal ein natives Olivenöl extra in der Hand.

Der Grund für diese Sonderverordnung ist folgender Trick, der 2012 von der EU entdeckt wurde:

Große italienische Firmen kauften in der ganzen Mittelmeerregion Olivenöl auf, füllten es ab und vertrieben es dann weltweit. Es wurde also zum Beispiel griechisches Olivenöl aufgekauft, um es in Deutschland als „italienisches“ zu verkaufen, da die Konsumenten – aus welchen Gründen auch immer, griechisches Öl ist Weltklasse

– bereit waren, dafür mehr zu zahlen. Bei der Abfüllung in Italien wurde auch gerne mal griechisches Olivenöl guter Qualität mit nicht so gutem bzw. eher minderwertigem italienischem Olivenöl gemischt. Sauerei!

Erstes Kaltpressung, kalt gepresst oder Kaltextraktion dürfen ausschließlich dann verwendet werden, wenn die Pressung bei Temperaturen

von höchstens 27 Grad erfolgt ist. Klar, dass man das zunächst nicht nachprüfen kann, aber besser als nichts ist das Ganze allemal.



Tipp:

Nur weil Sie vielleicht die Marke kennen, heißt das nicht, dass Sie hier die größten Gaumenfreuden erwarten. Auch kleine, weniger bekannte Hersteller mit vielleicht weniger aufwendig gestalteten Etiketten können tollste Öle haben.

LUFT NACH OBEN

Stichwort griechisches

Öl: Den größten Pro-Kopf-Verbrauch 2016 weltweit hatte Griechenland mit beeindruckenden 14,9 Litern pro Jahr, gefolgt von Spanien mit 11,5 Litern und Italien mit 10,5 Litern. Danach kommen die Portugiesen mit 5 Litern pro Jahr. Deutschland nimmt sich dagegen geradezu lächerlich aus: 2016 verbrauchten wir pro Einwohner gerade mal 0,8 Liter. Sogar Österreich (1,2 Liter) und selbst die Schweiz (1,7 Liter) schlagen uns da deutlich. Lachhaft!



STIMMT SO NICHT!

Man hört und liest immer wieder, dass sich Olivenöl nicht zum Braten eignen soll – und wenn, dann nur raffiniertes. Das ist Quatsch, was man sozusagen schon empirisch feststellen kann, wenn man sich ein bisschen mit der mediterranen Küche beschäftigt, bei der Olivenöl einen absolut wesentlichen Bestandteil darstellt.

Der Rauchpunkt bei filtriertem, extra nativem Olivenöl liegt bei ca. 215 Grad, der bei raffiniertem höchstens bei 230 Grad, was so gut wie gar keinen Unterschied macht. Die Temperaturen, die beim Braten von wasserhaltigen Lebensmitteln (also praktisch allen Zutaten) entstehen, sind meist weitaus geringer. Ein extra



natives Olivenöl hoher Qualität, mit einem geringen Anteil freier Fettsäuren und einem hohen Anteil phenolischer Antioxidantien, ist aus gesundheitlicher und geschmacklicher Hinsicht zum Braten bestens geeignet. Extra vergines Olivenöl ist sogar das stabilste Öl bei Erhitzung, noch vor Kokosnussöl!

Handelshof Management GmbH

Telefon: 02203 / 1706-0

Telefax: 02203 / 1706-100

E-Mail: info@handelshof.de

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Abbildungen sind nicht verbindlich.

