Oliven aus der Toskana sind feine Köstlichkeiten. Vielfach noch von Hand geerntet und je nach Lage unterschiedlich im Geschmack. Die besten Früchte werden eingelegt und als Vorspeise gereicht. Aus dem guten Rest wird Öl gepresst. Sein Aroma ist reich und eine Wissenschaft für sich. Vorm Verkauf muss das Öl wie Wein verkostet werden. Betrachtungen zum Wesen einer sehr runden und edlen Sache

Text: Angelika Dietrich, Fotos: Horst Kløver

Edel







Erntereife Oliven der Fattoria Mansi-Bernardini





Rechen, um Oliven von den Ästen zu streifen

Noch in Gebrauch: traditionelle Olivenpresse auf dem Gut Tenuta di Forci



Edles Olivenöl der Fattoria Colle Verde



Olivenmus in der hydraulischen Presse geschichtet



Säuberung der Pressmatten



Olivenhain im Tal von Lucca

Von der Küchenhilfe rückte es auf zur Prinzessin der Tafel. Andere nennen es das "flüssige Gold", einer spricht gar von Religion. Sie adeln das Öl der Oliven, das Produkt der trockenen Hügel, weil es mehr ist als nur eine fette Flüssigkeit. Weil es eine Geschichte über die Menschen erzählt, die zugleich eine Geschichte über die Zeit ist. Über Vergangenheit und Gegenwart, über Stillstand und Fortschritt.

Oliven liegen am Straßenrand, wie nach dem Spiel vergessene Murmeln, hellgrün und schwarz, manche auberginenfarben. Der Sturm der Nacht hat die Früchte von den Ölbäumen gefegt. Jetzt raschelt ein leiser Novemberwind in den silbriggrauen Blättern. Ein silbernes Meer von Bäumen in den Hügeln um Lucca. In einem der Bäume steht breitbeinig ein alter Mann, schlingt ein rotes Seil um Astgabeln und schafft so eine Leiter.

"Wenn du Oliven ernten willst, brauchst du zwei freie Hände", sagt der Mann, der Alfredo Tadeucci heißt. Kalt und beschlagen vom Tau hängen die Oliven an den Zweigen. Mit Daumen und Zeigefinger streift der 71-jährige sie ab, Zweig für Zweig. Braunes Paketklebeband hat er sich um die Finger geklebt, als Schutz vor Schnitten und Striemen. Plopp, plopp, plopp regnen die harten Oliven auf die Erde, kullern in die nächste Senke.

Ein engmaschiges Netz ist um den Baum gebreitet, Wäscheklammern halten es am Stamm zusammen, an der abschüssigen Seite des Hanges heben Stöcke es an. Von den umliegenden Hängen leuchtet es orange, weiß, dunkelgrün. Die Bauern haben die Hügel mit Netzen überzogen. Die Früchte, die Wind und Regen herunterwerfen, sollen nicht verloren sein.

"Es ist gut, dass es die Netze gibt", sagt Tadeuccis Frau. Gebeugt steht sie im Gras, liest ein paar versprengte Früchte auf. "Früher mussten wir jede Olive einzeln einsammeln. Wir hatten immer Kreuzschmerzen." Früher, das war vor 30, 40 Jahren. Nylonnetze als Zeichen des Fortschritts.

Tadeucci lässt nur die guten Früchte ins Netz fallen, die besten steckt er in ein Säckchen, das er umgebunden hat. Die werden in Salzlake eingelegt und zu Fleisch oder als Vorspeise gegessen.

Die andern werden gepresst, zu jenem Öl, das sie olio extravergine nennen. Wer olio di oliva sagt, meint ein minderwertiges Produkt, zusammengegossen aus anderen Ölen. Die können aus Griechenland kommen oder aus Apulien, und trotzdem darf auf der Flasche "echt toskanisch" stehen, solange sie in der Toskana abgefüllt wurden. So profitieren die großen Ölfirmen mit Abfüllanlagen in der Toskana vom legendären Ruf des hiesigen Öls. Doch dieses Supermarktöl ist es Leuten wie Tadeucci nicht wert, viele Worte darüber zu verlieren.

Jenes andere Öl aber!

Wer auch nur einen Ölbaum besitzt, hat seine eigene Philosophie zu Ernte und Pressung – und fast jeder, der nicht in der Stadt lebt, hat Olivenbäume. Im Vorgarten zwischen Tanne und Kastanie, zwischen Weinstöcken, oder ganze Hügel voll. Giorgio aus Matraia, dem nur zwölf gehören; das Gut Tenuta di Forci in Santo Stefano, das 8000 Bäume zählt. Vielleicht ein paar mehr, vielleicht ein paar weniger. Hunderte von Jahren sind sie alt, jahrhundertealt sind auch die Erntetechniken. Die Bauern haben sie von ihren Vätern geerbt, wie diese sie schon von ihren Vätern geerbt hatten.

Sie streifen die Zweige mit den Fingern ab, wie Tadeucci. "Das ist die schonendste Art zu ernten." Sie schlagen die Früchte mit Bambusstöcken von den Bäumen, wie Corrado und Massimiliano, die Arbeiter der Tenuta di Forci. "Das ist die älteste Art zu ernten." Sie kämmen die harten Oliven mit Plastikrechen von den Stängeln. Wie die Cousins Mario und Moreno. "Das ist die schnellste Art zu ernten."

Wo es moderner zugeht, wie auf der Fattoria Mansi Bernardini, wo das Produkt vermarktet wird und nicht mehr nur für die Familie ist, da knattern Kompressoren. Flügelschlägen von Tauben gleichen die weißen Rechen, die durch die Zweige wüten, Blätter und Früchte abschlagen. Wer Arbeiter bezahlen muss, legt Wert auf Schnelligkeit. Trotzdem: Eine Goldgrube ist das Öl nicht, soll die Vermarktung Gewinn bringend sein, müsste die Flasche im deutschen Delikatessenladen doppelt soviel kosten. Wein und Tourismus bringen den Gutsbesitzern das Geld, Öl soll das Angebot abrunden. Schließlich ist Olivenöl in Mode.

Die, die ihr Öl verkaufen wollen, kalkulieren mit der Zeit. Sind die Oliven spätestens 48 Stunden nach der Ernte in der Presse, schadet es der Qualität des Öls nicht, wenn die Früchte bei der Ernte ein bisschen angeschlagen werden – der Gärungsprozess setzt erst später ein.

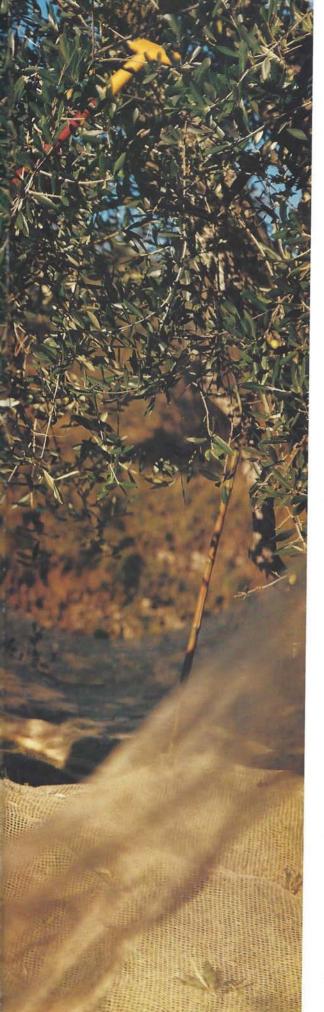
**DOCH UNTER DEN SCHLÄGEN** leidet der Baum. Geschwülste, holzigen Knorpeln gleich, wuchern auf den Ästen – die Narben der Vergangenheit. Zugefügt von Stockschlägen oder Hagelkörnern. Der Baum – ausgebeutet vom Menschen, niedergezwungen von der Natur. Von seinem Sterben erzählen alle hier.

Jeder in der Gegend um Lucca hat Bäume verloren, die Hälfte mindestens, bei jenem großen Sterben von 1985. Im Jahr, als das Eis kam. Die stärksten Ölbäume gingen ein, natürlich die stärksten, denn die standen voller Saft, und der gefror. Die Männer hieben die toten Stämme ab, und aus den Wurzeln der alten schossen die jungen empor. Wie ein Kreis wachsen drei, vier junge Stämme um den alten Stumpf, ihn in ihrer Mitte beschützend.

Jetzt saugt der Mensch den Baum aus: Derzeit ist es Trend, den Baum so zu stutzen und zu düngen, dass er jedes Jahr den gleichen Ertrag bringt, und nicht, wie es die Natur eingerichtet hat, nur jedes zweite Jahr ordentlich trägt. So werden viele Bäume nicht älter als 50 Jahre werden. Der Baum, der Jahrhundertwechsel und Kriege überdauerte, wird selten sein.

Marcello Salom von der Fattoria Mansi Bernardini teilt die Bäume in zwei Kategorien ein: die alten und die modernen. Die modernen Bäume stehen akkurat in Reih und Glied. Die Abstände groß genug für die Traktoren





mit ihren Kompressoren, das Gelände eben – nichts, was die maschinelle Ernte verzögern würde. Nichts, was nach Mühsal und Schweiß aussieht. Auch anders beschnitten wird der moderne Olivenbaum: kegelförmig wie eine Zypresse, mit nur noch einem aus der Mitte aufragenden Ast, damit die Maschinen leichter ernten können.

Die alten Bäume schnitt man innen aus, damit sie nicht verwucherten. Drei tragende Äste ragen nach außen, und ihre Früchte lassen die Zweige schwer herabhängen wie einen Rock. Sie werden mit der Hand geerntet, die Arbeiter bekommen zum Lohn die Hälfte des Öls. So wie in vergangenen Tagen.

"Was soll ich mit Geld?", fragt Mario, "solch ein Öl kann ich nicht kaufen." Er ist pensioniert, seit vier Jahren erntet er mit seinem Cousin Moreno bei einem Bekannten. Die Männer in den Gummistiefeln heben das Nylonnetz an, so dass die Oliven in der Mitte zusammenrollen, zupfen herabgefallene Zweige und Blätter aus dem auberginenfarbenen Berg, lassen die Früchte vom Netz in einen Eimer gleiten wie Fischer ihren Fang. Sie werden sie hinunterfahren in die Presse, wo sie schon seit Jahren ihre Ernte vorbeifahren. Man fährt schließlich nicht in irgendeine Presse.

E RÖHRT UND DRÖHNT UND STAMPFT, es riecht nach frisch geschnittenem Gras und ein bisschen nach Apfelmaische. Der Boden ist mit Sägemehl bestreut. Rechts eine lange Maschinenanlage, links an der Wand lehnen Männer. Alte meist. Arbeiter füttern die Maschine körbeweise mit Oliven, die im Bauch der Anlage gemahlen, geknetet, gepresst, zentrifugiert und nach anderthalb Stunden als Öl ausgeschieden werden.

Die Männer überwachen jeden Arbeitsschritt. Ein jeder wandert mit seiner Ernte, Meter für Meter, guckt hier in eine Wanne, dort auf einen Turm. Wenn einer vorrückt, nimmt ein Arbeiter einen gelben Zettel mit dessen Namen von der Maschine und klebt ihn an die nächste Station. Die Männern wandern mit ihren Oliven. Sehen zu, wie sie in den Schlund geschüttet und gewaschen werden. Stellen sich auf die Zehenspitzen, schauen in die Steinschale, in der zwei mannshohe Granitmühlsteine ihre Ernte zu Brei mahlen, beobachten wie ein Arbeiter auberginenfarbenes Olivenmus auf runde Nylonmatten streicht, eine auf die andere türmt, Stahlplatten dazwischenschiebt, die den Druck ausgleichen. Sehen, wie eine hydraulische Presse den Mattenturm zusammenpresst, wie ein Öl- und Wassergemisch aus dem Turm tropft, sich die Nadel auf der Anzeige langsam der magischen Zahl 400 nähert. 400 atü, das Maximum. "Wir sind gleich fertig", sagt der Bauer Giancarlo Ramacciotti. Er hat leicht gerötete Backen. Ein letztes Mal wandert sein Zettel. Zur Zentrifuge.

Hier wird sich das Öl vom Wasser trennen, und das Prinzip ist so alt wie die Welt. Es ist das Jahr 2000, und das Verfahren der Ölgewinnung hat sich seit den ersten Zeugnissen von 4500 vor Christus nicht verändert. Mahlen und Pressen. Man zerstampfte die Früchte mit Händen und Füßen, später drehten in einigen Gegenden Esel und Kühe die Mühlsteine. Man schöpfte das Öl ab, als es sich vom Wasser abge-





Frisch und natürlich kalt gepresstes Olivenöl



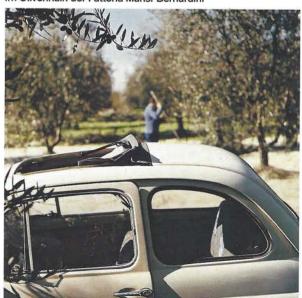


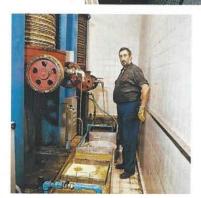
Wie zur Weinprobe: Verkostung von Olivenöl



Baronessa Diamantina Scola-Camerini, Besitzerin der Tenuta di Forci







Wannenwechsel an der Olivenpresse

setzt hatte. Jetzt haben Maschinen die Tiere abgelöst, und eine Zentrifuge scheidet Öl und Wasser. Und schneller geht es auch.

In manchen Mühlen ersetzen Hightech-Maschinen die Arbeit an den traditionellen Mühlen und Pressen. Wie Oliven zu Öl werden, bleibt unter stählernen Kästen in klinisch reinen gekachelten Hallen verborgen. Hier geleitet niemand seine Oliven zur Veredelung – irgendwo tropft das Öl in einen Kanister. Aber eines ist sicher: erhitzt wird es nie. Es ist natives Olivenöl, kalt gepresst und ohne chemische Zusätze.

Die Leute haben ihre Argumente für die Wahl ihrer Mühle, wie sie ihre Argumente für die Erntemethode haben. "Hier ist es sauber und gut durchorganisiert"; "hier ließen schon unsere Väter ihre Oliven mahlen"; "hier betrügen sie dich nicht, und du trägst tatsächlich das Öl deiner eigenen Früchte nach Hause".

Die braunen Augen von Giancarlo Ramacciotti glänzen, als die ersten grüngelben Tropfen in den Plastikeimer rinnen. Er hält den Zeigefinger drunter, und dann schmeckt er ihn in diesem Jahr zum ersten Mal, jenen säuerlichen Geschmack nach Apfel, Nuss und Gras. Jenen Geschmack der steilen Hügel, des steinigen Bodens, des feuchten Sommers. Und er sagt, "hm, es ist gut dieses Jahr", und es ist jedes Jahr gut, sehr gut sogar. Das beste natürlich, denn wie das eigene Kind stets das schönste ist, ist auch das eigene Öl stets das beste. Die, deren Bäume auf den Hügeln stehen, danken Gott, dass die Ölfliege am liebsten da bleibt, wo es warm und gemütlich ist, wo kein Wind pfeift und die Temperaturen nicht schwanken: dort unten, in der Ebene. "Schon Francesca, deren Bäume nur wenig unterhalb stehen", hatte Tadeucci, der alte Mann im Baum erklärt, "schon Francesca hat schlechteres Öl". Bestimmt.

S SIND NUANCEN, in denen sich das Öl unterscheidet. Francescas Öl ist genauso grünlich wie alle toskanischen Öle und nicht mattgelb, wie das der Lombardei zum Beispiel. Es riecht nach frisch gemähtem Gras, nicht nach Rosmarin wie das Öl Apuliens. Und es schmeckt mehr nach Artischocke als nach Mandel und Blumen – dem Geschmack des Öls aus Molise.

Geruch und Geschmack sind klassifiziert, die EU hat sie genormt. Jene, die das Öl vermarkten werden, müssen es verkosten lassen. Ein Gremium von zehn bis zwölf Verkostern wird sich einfinden, morgens zwischen zehn und eins, ohne Kaffe getrunken oder geraucht zu haben. Sie werden an der grünen fetten Flüssigkeit riechen, "scharf mit einem Schuss Mandel" oder "fruchtig" urteilen, schmatzend, drei Milliliter Öl auf der Zunge verteilen, tss, tss, ssssst, kurz innehalten, es für "pikant", "harmonisch", "frisch nussig" befinden. So wird es auf den Etiketten stehen, auf Deutsch, Englisch, Französisch, je nachdem, in welches Land die Lieferung geht.

In der Presse testet ein Chemiker den Säuregehalt vom Öl Ramacciottis. Eine Stichprobe. Er tropft verschiedene Tinkturen in Öl, wartet, vergleicht, blickt auf und sagt: "0,3". Ramacciotti strahlt. Geradezu perfekt ist der Säuregehalt von 0,3. Alles was unter 1,0 liegt, darf offiziell den Zusatz "extravergine" tragen. Und sie sind sich einig, dass gutes Öl viel schwerer herzustellen ist als guter Wein. "Wein kann man korrigieren, aber das Öl ist wie es geboren wird, es verrät, wie du dich um deine Pflanzen gekümmert hast."

Besonders viel ist es am Ende nicht, was Ramacciotti im Kanister hat: 11 Liter Öl aus 100 Kilo Oliven. Aber das ist das Risiko – je reifer die Oliven, desto mehr Öl geben sie; je länger man sie aber reifen lässt, bis Januar, Februar, desto größer auch die Gefahr, dass Frost und Sturm den Ertrag mindern und auch die Qualität.

GIANCARLO RAMACCIOTTI schleppt seinen Kanister nach draußen ins Auto. Daheim wartet seine Frau, am Abend werden Freunde kommen und die Frau wird die zuppa frantoiana kochen, eine Suppe aus Rotkohl und Kräutern, die sie in Lucca immer zubereiten, wenn es das erste Öl gibt. Sie werden es über Gemüse und Salat gießen, und wenn ein Baby weint, und sie nicht wissen warum, werden ihm die Alten einen Löffel Öl einflößen. Wer es mit der Leber hat, isst einen Löffel Öl, auch den Haaren soll es gut tun. Nur zum Kochen werden sie es nie benutzen, dazu ist es zu kostbar. Immer noch hat das Öl seinen Wert, wie einst, als es das Gold der Armen war.

Angelika Dietrich ist freie Journalistin in München. Horst Kløver lebt als freier Fotograf in Berlin und in seinem Haus in der Toskana.

# MERIAN TIPP ÖL-QUELLEN

In Deutschland bekommt man die besten Olivenöle in Weinhandlungen. Da die Produktion sehr teuer ist und sich mit der Vermarktung allein nur wenig Geld verdienen lässt, verkaufen viele Weinbauern ihr Öl sozusagen als Zweitprodukt, um die Angebotspalette abzurunden. Viele Gourmets behaupten, das beste Olivenöl käme aus Lucca. Wer es direkt beim Erzeuger kaufen möchte, sollte vorher unbedingt anrufen!

## Pieve S. Stefano (Provinz Lucca) TENUTA DI FORCI

Via per Pieve S. Stefano 7165, Tel./Fax 0583349007 Hier ist die Zeit stehen geblieben: Auf dem Gut der Baronin Diamantina Scola-Camerini steht eine Presse aus dem 18. Jahrhundert, das Öl wird heute noch in Schieferwannen von 1714 aufbewahrt B 3/4

## Valgiano (Provinz Lucca) TENUTA DI VALGIANO

Via di Valgiano 7, Tel./Fax 0583402271 Rotwein, Weißwein und Öl aus einer Hand C 3

## Lucca

**LUCCA IN TAVOLA** 

Via S. Paolino 130/132

Olivenöl aus der Gegend und andere regionale Spezialitäten wie Wein, Pesto, Essig und Grappa B/C 4

#### Floren

**OLIVICOLTORI DELLA TOSCANA CENTRALE** 

Via dei Serragli 133, Tel. 05 52 33 71 34

Gemeinsame Verkaufsstelle vieler ausgezeichneter toskanischer Olivenöl-Erzeuger  ${\bf D}$  3