HANDVERLESEN

Olio extra vergine di oliva taggiasca

EIN BAUCH WIE DER LÄCHELNDE BUDDHA

Von Walnüssen und Oliven

Man soll Äpfel nicht mit Birnen vergleichen, aber Walnüsse werden überschätzt! Das mag an ihrem Äußeren liegen, das so gut in unsere Zeit passt. Vielversprechende grüne Verpackung, darunter eine harte Schale, innen wie außen nachdenklich, gefurcht und runzelig wie eine Denkerstirn. Alles signalisiert Achtung, hier wird nachgedacht!

Jedoch, was früher als Symbol für Fruchtbarkeit durchging, steht heute höchstens noch für Einwände und Abwägen bis zum Stillstand. Für kognitive Überlastung einer konkurrenzschwachen Lichtbaumart. Nüsse sind ausgemachte yes-butter. Ja, aber …

Von weitem könnte man sie fast verwechseln, die Walnuss und die Olive. Aber nur von weitem. Denn die Walnuss ist wie unser Schädel: außen hart und innen weich. Gerade anders herum bei der Olive: außen weich und innen hart. Gemeinsam ist den beiden einzig, dass sie schon von den Römern im Mittelmeerraum kultiviert wurden. Lange glaubte man, die Walnuss gehöre zu den Steinfrüchten, bis man erkannte, wen wundert's, dass sie doch zu den Nussfrüchten gehört. **ERDBEEREN**, *und das ist eher erstaunlich, gehören auch zu den Steinfrüchten.*

... Intellekt und Intuition

Wie anders die Olive! Rundlich, prall, barocke Formen und festes Fleisch, ein Bauch wie der lächelnde Buddha. Wenn Nüsse für Intellekt stehen, repräsentiert die Olive Intuition und Bauchgefühl. Wovon nicht nur unsere Wirtschaft mehr vertragen könnte. In einem Wort: Oliven sind why-notter. Und warum auch nicht?

Schließlich geht es um Technologie, Toleranz und Talente! Also haben beide Prinzipien ihre Berechtigung. Und nichts gegen Nüsse, aber in Zeiten wachsender Unsicherheit und Beschleunigung kommen wir mit dem Kopf allein nicht weiter – nicht mal durch die Wand! Selbst renommierte Experten sind bestenfalls lückenhaft informiert und wer heute Biologie studiert, kann am Ende des Studiums wieder von vorne anfangen, so schnell wächst das Wissen.

Der Olivenbaum (Olea europaea), auch Echter Ölbaum, ist ein mittelgroßer, im Alter oft knorriger Baum aus der Gattung der **ÖLBÄUME** *(Olea), die zur Familie der Ölbaumgewächse (Oleaceae) gehört. Er wird seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. als Nutzpflanze kultiviert.*

… Wirtschaft und Werbung

Womit wir bei der Werbung wären. Fragen Sie mich nicht, wie ich dahin kam, aber auch die ändert sich rasant. Eigentlich ändert sich alles. Nur eins nicht: Das Konzept! Brilliant formuliert, opulente Optik und die Message exakt auf den Punkt gebracht. Der Leser erstarrt vor Ehrfurcht: Endlich einer, der mein Produkt versteht, mir die Welt erklären und die Massen bewegen kann. Inklusive MaFo, Potentialabschätzung, Konkurrenzanalyse und Erfolgskontrolle. Wham! Eine echte Nuss!

Trotzdem floppen über 90 Prozent aller Neueinführungen. Denn je planmäßiger wir vorgehen, desto wirksamer vermag uns der Zufall zu treffen. Ein klarer Fall für Olivenpower. Aber es kommt noch besser, denn …

EIN KLARER FALL FÜR OLIVENPOWER

Der Ausnahme- als Dauerzustand

Manchmal prallen Welten aufeinander: Langfristige Geschäftsausrichtung und kurzfristige Gewinnmaximierung, intuitive Entscheidung und rationale Begründung, Weihnachten und Ostern – aber was heißt hier manchmal? Immer öfter! Sozusagen der Ausnahme- als Dauerzustand. Da heißt es kurzfristig weit blicken und im Beschleunigen innehalten. Wie klingt das Klatschen einer Hand?

AUTHENTIZITÄT
(gr. authentikós „echt“) bedeutet Echtheit im Sinn „als Original befunden“.

Wie alles anfing

Es waren einmal zwei Freunde, drei Probleme und eine Flasche Wein. Die Freunde: Tobias Wolf und Frank Zumbruch, Werbeagenten und Komplizen aus Heidelberg. Die Flasche lässt sich leider nicht mehr rekonstruieren – aber die drei Probleme kennt jeder: Selbstverständnis und Positionierung des Unternehmens, ein – in unserem Fall – 15jähriges-Firmenjubiläum und die zeitlose Frage nach dem passenden Geschenk für Kunden.

Die Diskussion drehte sich um Kompetenzen, Netzwerke und neue Kommunikationswege, Begriffe wie Wertigkeit, Liebe zum Detail und Authentizität. Und vor allem um die Frage, wie man diese Werte nach innen leben und nach außen kommunizieren kann.

Hand in Hand

Doch Reden ist eine Sache, Handeln eine andere. Aber wie? Wie lässt sich Wertigkeit versus Wegwerfmentalität demonstrieren, Engagement versus business as usual? Wo finden sich Beispiele für entsprechendes Handeln, welche Vorbilder gibt es, woran kann man sich orientieren?

Ob es an der guten Gesellschaft, dem Essen oder am Wein lag… am Ende des Gesprächs drehte sich alles um Handarbeit, Tradition, Nachhaltigkeit und Verantwortung. Handwerk als Synonym für Wissen, Leistungsbereitschaft, zeitlose Moderne und Identität. Und plötzlich stand ein Begriff dafür im Raum: Handverlesen!

Handverlesenes, Handwerk, Handarbeit … in diesen Worten schwingt viel Arbeit mit. Es riecht nach Können, Schweiß und Stolz, man denkt an Schweizer Uhren, Küfer, Kunst und unwillkürlich auch an das Gegenteil: Fortschritt, Industrie, Entfremdung.

Ist Handwerk heute nur noch Luxus? Nostalgie? Oder ein überfälliger Kontrapunkt zum rasenden Stillstand unserer Tage? Irrlicht oder Leuchtturm? Erste oder zweite Pressung?

Abgesehen davon: Welches Handwerk kommt für ein Geschenk in Frage? Tischler, Schuster, Bauarbeiter oder Mechatroniker? Installateure, Bäcker, Friseure oder Apotheker? Noch eine weitere Flasche (handverlesen?) und der Fokus richtete sich auf traditionsreiche Techniken wie Buchbinderei, Weinbau und Keramik. Einiges verbot sich schon aus Platzgründen (Landschaftsbau) oder scheiterte am Gewicht (Glockengießerei). Was tun?

Erstmal was essen! Cesare tischt eingelegte Oliven auf und – Bingo! Wie wärs mit handverlesenem Olivenöl? Klassischer Anbau, traditionelle Ernte und Verarbeitung. Ein einmaliges Geschenk, zudem praktisch, nahrhaft, also noch einen Grappa und …

Als der oder die Grappa bezeichnet man einen aus Italien oder dem Tessin stammenden Tresterbrand. **GRAPPA** *hat einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 Volumenprozent. Der Maximalgehalt beträgt für gewöhnlich 60 Volumenprozent, kann aber auch 70 Volumenprozent übersteigen.*

Schnitt, Traum und Autobahn

Drei Monate später fädeln wir uns in Richtung Süden ein. 800 Kilometer und drei Länder liegen vor uns, das Navi zeigt die Ankunftszeit: 14 Uhr.

Wir, das sind zwei Kommunikationsspezialisten und angelernte Olivenbauern mit Migrationshintergrund (Tobi und Zumby), Bettina als Lektorin und Übersetzerin (dreisprachig, italienischer Pass!), sowie Luca, der Fotograf, und Lutz, ein Dokumentarfilmer. Dass ich inzwischen auch noch Chronist bin, liegt an der Überredungskunst der zwei – aber lassen wir das, denn morgens um fünf ist die Welt noch in Ordnung und ich twittere begeistert über meine präsenile Bettflucht.

Normalerweise gehe ich um diese Zeit ins Bett, Freunde wissen das, daher erhalte ich auch gleich eine ungläubige Message von Jean-Pol, der es nicht fassen kann. Und bevor ich meinen Ruf endgültig ruiniere, beschließe ich, erst mal ein Nickerchen zu machen. Wer weiß, was noch alles passiert … bei 180, 190, 200 …

WETTEN, *dass..? ist eine seit 1981 ausgestrahlte Fernsehshow im deutschsprachigen Raum; sie gilt als die erfolgreichste in Europa. Moderator des Formats ist seit 1987 (mit Unterbrechung) Thomas Gottschalk.*

Top, die Wette gilt!

Bei Tempo 200 dämmere ich sanft hinüber, harmonische Thetawellen überfluten mein Gehirn ... und ich sehe Pallas Athene auf mich zukommen, Tochter des Zeus und hauptberuflich Göttin der Weisheit, der Städte und des Krieges.

Außerdem Schirmherrin der Künste und der Wissenschaft, Schutzgöttin und Namensgeberin der Stadt Athen und bekanntermaßen äußerst zickig. Eine spröde Schönheit, die meine Annäherungsversuche brüsk zurückweist – und so schrecke ich kurz auf, tauche wieder ab, ein gutes Stichwort, denn dabei nimmt mich Poseidon bei der Hand, der mit der Dame ebenfalls über Kreuz lag und das kam so:

Beide wollten die Schirmherrschaft über Athen, beide waren Götter, unbesiegbar, und so kamen sie auf die Idee zu wetten. Im antiken Griechenland übrigens gang und gebe, weit verbreitet und speziell zu Zeiten der Olympischen Spiele wurde geschummelt und betrogen wie heute in der dritten Liga.

Also, der Gewinner sollte Schirmherr oder -herrin über Athen werden und man wettete um das nützlichste Geschenk für die Athener. Top!

Poseidon versuchte es mit einem Brunnen, aus dem aber nur Salzwasser sprudelte, während Athene mit dem Olivenbaum, seinem Holz und seinen Früchten souverän den Sieg davontrug … und mir gönnerhaft einen Olivenkranz aufsetzte.

Ich war geschmeichelt, lächelte sie selig an, doch sie legte ihn nur lachend um meinen Hals und zog dann langsam zu. Ich rang um Luft, wedelte mit den Armen, wachte schweißgebadet auf – zum Glück kamen die Nackenschmerzen von der unbequemen Haltung und ich konnte gerade noch sehen, wie uns ein Schweizer Zöllner gelangweilt durchwinkte. Handverlesen!

Vergesst Design!

Neulich war ich bei einem Kunden essen. Werber! Wohl deshalb hieß es auch dinieren. Der Mann residiert, man könnte auch schlicht sagen sitzt, in einem durch und durchgestylten Büro. Geschmackvoll und deswegen reziprok proportional zu seinen Kreationen. Ich frag mich immer, wie Kunden so blöd sein können und ihm all den ChiChi mitbezahlen. Sind sie aber. Ob's an seinem Handicap liegt? Oder seinem charmanten Smalltalk? Neid!

So was sollte man natürlich nicht laut sagen, geschweige denn schreiben, vor allem nicht

Informationsdesign ist eine Disziplin, die sich im Spannungsfeld zwischen Informatik, Grafikdesign und Psychologie bewegt. Immer mehr Technik dringt in den Alltag und Menschen müssen in sehr kurzer Zeit viele **INFORMATIONEN** *verarbeiten und sich auf neue Sachverhalte einstellen. Hierbei spielen Themen aus der Wahrnehmungspsychologie eine wichtige Rolle.*

Manche Tafelolivenhersteller ernten grüne Oliven, die sich schlecht transportieren lassen, und behandeln sie mit **EISENGLUCONAT** *(E 579), was bei den grünen Oliven einen Oxidationsprozess hervorruft, der zu einer Schwarzfärbung führt. So werden die Oliven als ausgereift angeboten. Tatsächlich aber schmecken solche Oliven nach nichts und haben auch nicht mehr die originäre Konsistenz. Zu allem Übel sind diese Verfahren auch nicht auf den Etiketten ausgewiesen, und der Kunde lernt nur aus bitterer Erfahrung.*

in einem solchen Buch. Es könnte nach Kollegenschelte aussehen, Oliven hin oder her. Ich bin aber kein Werber, die Hälfte sind sowieso Patienten, und wenn der Kaiser nackt ist, ist der Kaiser nackt. Punkt!

Zurück zur Küche: Bulthaup. Ich war fasziniert und fast schon wieder versöhnt mit dem verschnarchten Abend. Andächtig strich ich über die makellosen Oberflächen, betrachtete verliebt die einzelnen Scharniere, ließ lautlos die Schränke aus ihren Lager rollen und musste an einen Artikel in brand eins denken, Zitat:

„Vergesst Design", hat Bulthaup allen eingetrichtert. „Wir sind mit Design groß geworden, aber heute macht jeder Design. Für Bulthaup hat sich das Wort abgenutzt. Ich kann es nicht verbieten, aber ich will es nicht mehr hören. Es geht um Architektur. Um Ordnung, Wert, Zeitlosigkeit und die Qualität einer Manufaktur."

Da haben wir es wieder. Diese Konsequenz in Sachen Handwerk, Perfektion und Selbstverständnis. „Flach spielen, hoch gewinnen", nannte es Sepp Herberger. Toooor! Was mich an Tobi denken lässt. Gestatten, Wolf, Werbeagent. Mit einer Lizenz zum Gestalten.

Der Wolf im floW

Kommt man in sein Büro, sieht man ihn in der Regel nur von hinten. Breite Schultern, kurze Haare, konzentriert. Er dreht sich selten um, ein kurzes Kopfnicken unter Komplizen, der Mann geht ganz in seiner Arbeit auf.

Obwohl er privat ein umgänglicher Zeitgenosse ist, der sich rührend um seine Gäste kümmern kann. Doch im Büro starrt er auf seinen Bildschirm. Ich kann das gut verstehen: Wäre er ein Maler, er würde auf die Leinwand blicken,

Grundsätzlich ähnelt der **WOLF** *(ital. lupo) einem großen Haushund, wobei der Rumpf im Vergleich zu ähnlich gebauten Haushunden länger und der Brustkorb höher, aber schmaler ist. Der Kopf ist relativ groß, die Stirn ist breit. Die Augen setzen schräg an, die Ohren sind eher kurz.*

als Schuster auf die Schuhe, als Banker hätte er die Charts vor Augen und als Musiker die Noten. Diagnose: Flow! Erfordert keine weitere Behandlung.

Der Psychologe Mihaly Csikszentmihalyi hat diesen Zustand untersucht, für ihn ist es „ein Zustand optimaler Erfahrung." Eine harmonische Ordnung des Bewusstseins, den man nur erreicht, wenn man das tut, was einen vollkommen befriedigt. Csikszentmihalyi hat diesen Zustand bei Extremsportlern und Herzchirurgen vorgefunden, ein Gefühl des Aufgehens in einer Tätigkeit, ein Schaffensrausch, Funktionslust und höchste Konzentration.

Sind wir im Flow, ist unser Fühlen, Denken, Wollen in Übereinstimmung, die Aktivität ist unmittelbare Rückmeldung und das Zeitgefühl ist stark verändert. Zur Belohnung gibt es eine kostenlose Endorphinausschüttung, cerebral betrachtet ist es eine Art Sechser im Lotto.

Abgesehen davon hat Herr Wolf ein beachtliches schauspielerisches Talent. Er ist spontan, witzig und mitreißend, verbal ein Knaller, und er verfügt über ein ansteckendes Lachen. Auch besitzt er ein ausgeprägtes Gefühl für Rhythmus. Deswegen ist er auch Schlagzeuger. In einer klasse Band. Kurz und gut, Wolf ist ein Multitalent, so wie viele Künstler!

Nehmen wir zum Beispiel Max Planck. Er war früher auf dem Zweimarkstück, die Älteren unter uns werden sich noch daran erinnern.

Also, Max Planck wollte eigentlich Konzertpianist werden und komponierte noch während

seines Physikstudiums Operetten mit Titeln wie „Die Liebe im Walde“. Rührend! Als er mit 16 das Abitur machte und mit dem Studium der Physik liebäugelte, riet ihm der Münchner Physikordinarius Philipp von Jolly davon ab. „In der Physik ist eigentlich alles schon erforscht und es gibt nur noch Detailarbeit für Geister zweiter Ordnung zu erledigen.“ Eine typische Expertenmeinung von Walnüssen.

Doch Planck gab seiner Intuition nach, richtete seine ganze Aufmerksamkeit auf die verbliebenen Brüche im System und entdeckte so die Quanten. Damit erledigte er den klassischen Ursache-Wirkungs-Zusammenhang und lag dann über Kreuz mit Einstein („Gott würfelt nicht!“). Darüber lieferten sich die beiden einen erbitterten, fast zwanzig Jahre andauernden Briefwechsel, bis sie schließlich übereinkamen, auch weiterhin verschiedener Meinung zu sein. Großartig!

Und ein Ausweg für alle Arten von Streitigkeiten, denn seit der Entdeckung der Quantenmechanik gibt es kein entweder-oder mehr, sondern nur noch ein sowohl-als-auch. Licht oder Teilchen, alles eine Frage des Standpunktes. Oder der Fragestellung. Das beobachtende System ist vom beobachteten System nicht zu trennen. Und das Beste: Es funktioniert! Tagtäglich, in Laptops, CD-Playern, Energiesparlampen, Satelliten und der gesamten Mikroelektronik.

Ob Planck Oliven mochte? Ehrlich gesagt, keine Ahnung! Aber damit wären wir wieder beim Thema.

73 VIERTAUSENDER
1161 DREITAUSENDER
2132 ZWEITAUSENDER

Unter Maulwürfen

Wer nach Italien will, muss über die Alpen. Das sind Berge und davon stehen eine Menge in der Schweiz. 73 Viertausender, 1161 Dreitausender, 2132 Zweitausender, „da kann man nur staunen über Gott". Diesen Satz fand ich in der Predigtdatenbank und irgendwie passend. Denn ich liebe Berge, heiße Berger und finde es bedauerlich, dass man heute unter den Bergen hindurch und nicht mehr über sie hinwegfährt. Das spart zwar Zeit, kostet aber Erfahrung, Ehrfurcht und Staunen.

Ein hoher Preis, den wir aber gern bezahlten, schließlich wollten wir ins Land, wo die Oliven blühen. Dort angekommen, überraschte uns Zumby mit einem malerischen Ausflug an den Strand. Morgens am Neckar, Mittags mitten durch die Alpen und um zwei am Mittelmeer – ich liebe das 21. Jahrhundert!

LIGURIEN *(italienisch: Liguria) ist eine Küstenregion in Nordwestitalien. Ligurien ist die drittkleinste italienische Region. Es grenzt an Frankreich im Westen, Piemont im Norden und an die Emilia-Romagna und die Toskana im Osten. Im Südwesten grenzt es an das Ligurische Meer.*

Dort hatte Tobi zwei weiß-blaue Liegestühle organisiert, die beiden Agenten nahmen Platz, stilecht mit Sonnenbrille, breitem Grinsen und Blick über das Mittelmeer boten sie ein unvergessliches Bild! Dazu kam Luca, der mit seiner Kamera professionell um sie herumschlich, klick, klack, good looking guys und die Guten sowieso, Men in Black und die meisten Oligarchen wären blass vor Neid geworden. Aber als der Plot seinen Höhepunkt erreichte, brachte uns eine Riesenwelle wieder auf die Erde und mit nassen Schuhen ging es weiter nach Imperia, wo wir die Mittelmeerküste wieder verließen, um in die legendäre „Strada dell'Olio", die Olivenstraße, einzubiegen.

Das Öl liegt auf der Straße

Italien, Ligurien, Strada dell'Olio, den Wanderer erwartetet eine traumhafte Gebirgslandschaft „in der man immer meint, zwischen Erde und Wasser zu schweben", wie es ein Maler formulierte. Und glauben Sie mir, jedes Wort ist wahr! Zumby kennt die Gegend wie seine Westentasche, und so schlängelten wir uns souverän durch malerische Bergdörfer und viel zu enge Straßen hinauf bis Maro Castello, wo uns ein kleines Häuschen, eine Handvoll Olivenbäume und viel Arbeit erwarteten.

In Borgomaro, dem unteren Teil der Gemeinde, hielt er kurz an einem unscheinbaren Haus an, um auf ein handgemaltes Schild zu schauen. „Ab acht", murmelte er und fuhr auch schon wieder weiter. Dieser Kurzstop sollte noch Folgen haben, doch bereits nach wenigen Hundert Metern hielten wir an einer Kirche an, kleiner Parkplatz, großes Panorama: Wir waren da!

Ausgestiegen, ausgepackt und vollbeladen trotteten wir noch ein wenig steif von der langen Fahrt durch das kleine Bergdorf. Gassen, Treppen, vorbei an schmalen Häusern, hingeduckt, mit bunten Fenstern, alten Türen, malerischen Hinter- und Hühnerhöfen, vorbei an Blumenkästen und Trockenmauern zu unserem Domizil. Und überall, an allen Hängen und wohl terrassiert, standen die Olivenbäume. Eingerahmt und unterlegt mit Netzen: Erntezeit in Ligurien!

Die **TAGGIASCA-OLIVE** *ist entlang der ligurischen Riviera Ponente (Mittelmeerküste zwischen Genua und Ventimiglia) weit verbreitet. Man findet sie sonst nur noch in kleiner Zahl am Gardasee. Namensgeber dieser Olivensorte ist Taggia, ein Städtchen einige Kilometer südwestlich von Imperia. Die Taggiasca-Oliven machen nur etwa 0,5 % der italienischen Gesamtproduktion aus.*

Das grüne Gold

OLIVENBÄUME *können bis zu 20 Meter hoch und mehrere hundert bis tausende Jahre alt werden (wenn man sie lässt). Der Baum ist weit verästelt mit einer grüngrauen, glatten Rinde, die im Alter immer knorriger wird. Die Blätter sind lanzettförmig von einer silbrig-grünen Farbe.*

Was mir heute, zwei/drei Wochen nach der Reise auffällt: Oliven ernten macht was her! Golf in der Karibik, Freeclimbing oder Einhandsegeln – alles schon gehabt! Aber Olivenernte... da klingt so was Archaisches mit! Plus eine Prise Blues und Baumwollpflücker... Was wir ernten wollten, war den Barbaren unbekannt. Unseren direkten Vorfahren, um mal wieder einen kleinen Abstecher zu unternehmen. Wofür sie von den Griechen und Römern nicht nur bedauert, sondern auch verspottet wurden. Für sie war das Öl nicht nur Genuss- und Nahrungsmittel, sondern auch ein zentrales Handels-, Kultur- und Prestigeobjekt.

Der Olivenbaum ist untrennbar mit ihrer Geschichte verbunden – und mit der unsrigen. Die ältesten uns bekannten Funde stammen aus Syrien, 4500 vor Christus, und sind damit über sechstausend Jahre alt. Bereits damals züchtete man in der Gegend des fruchtbaren Halbmondes systematisch ertragreichere Sorten, legte große Olivenhaine an, baute unübertroffene Bewässerungssysteme (die zum Teil bis heute in Betrieb sind), betrieb Landwirtschaft im großen Stil, inklusive Schulung, Handel und verarbeitendes Gewerbe.

Erst nach 7 Jahren trägt der Olivenbaum Früchte, und erst nach ca. 15 bis 20 Jahren bringt er die besten Ernteergebnisse. Er wächst in mäßig warmen Zonen auf kargen, eher anspruchslosen Böden und widersteht selbst Temperaturen von -7 °C. Nach ca. 150 Jahren beginnt der Alterungsprozess, aber noch Jahrhunderte später trägt er Früchte. Auf Kreta gibt es einen Olivenbaum, der 3000 Jahre alt sein soll.

Die Verfassung von Athen

Zweitausend Jahre später taucht der Olivenbaum in Kreta auf, 500 vor Christus gelangt er über Griechenland nach Rom. Wie wichtig der mediterrane Olivenanbau war, zeigt sich in der Verfassung von Athen:

„Wenn jemand einen Olivenbaum entwurzelt oder gefällt hat, sei es Staats- oder Privateigentum, wird er vor Gericht gestellt und wenn er für schuldig befunden wird, zur Todesstrafe verurteilt."

Auf der anderen Seite der Skala wurden die Olympiakämpfer mit Olivenkränzen ausgezeichnet, der Ölzweig galt als Symbol des Friedens und noch heute ziert er die Flagge der Vereinten Nationen: Friede sei mit euch!

„Allah ist das Licht der Himmel und der Erde. Sein Licht ist gleich einer Nische, in der sich eine Lampe befindet: Die Lampe … Angezündet (wird die Lampe) von einem gesegneten Ölbaum, der weder östlich noch westlich ist, dessen Öl beinahe leuchten würde, auch wenn das Feuer es nicht berührte." [aus: „Die ungefähre Bedeutung des Al-Qur'an Al-Karim, Sure 24:35 ‚Das Licht'"]

Die Geschichte von Zeus, Pallas Athene und Poseidon und wie der Ölbaum in der griechischen Mythologie zum Menschen kam, hatten wir schon. Bei den Römern war es Minerva. Minerva war die Göttin der Weisheit, der taktischen Kriegsführung, des Handwerks und die Hüterin des Wissens. Eines Tages schlug sie mit ihrem Schwert auf den Boden und ebendort erwuchs ein Ölbaum, der Minerva dazu bewog, ihre Kriegswerkzeuge gegen den **OLIVENZWEIG** *als Symbol des Friedens auszutauschen.*

Die Mönche und das Mittelalter

Im Mittelalter gingen die Lichter aus, die Versorgung brach zusammen. Olivenöl wurde nördlich der Alpen so kostbar, dass es nicht länger in der Küche, sondern nur noch in der Liturgie Verwendung fand. Aber die Mönche, allen voran Benediktiner und Franziskaner, hielten die Tradition aufrecht, pflegten ihre Olivenhaine und legten neue an, womit wir wieder in Ligurien wären.

Dort reicht der Olivenanbau bis ins alte Rom zurück. Lage, Bodenbeschaffenheit und Klima sorgten für Bedingungen, unter denen die 1500 Olivensorten optimal gedeihen konnten. Deshalb begannen die Benediktiner aus Taggia ab 1050 mit dem organisierten Olivenanbau. Sie konzentrierten sich auf die Taggiasca, eine kleine, wohlschmeckende und aromatische Sorte, die zu ihrem Markenzeichen wurde. Leichter als die anderen italienischen Olivensorten, machte sie ihr fruchtiges Öl zum Exportschlager über viele Jahrhunderte.

Flankierende Weinberge und Lavendel waren ihre Antwort auf die Gefahren der Monokultur und auf den Bergen legten sie Kastanienwälder

an. Über 1000 Meter lagen die Bergweiden für die Kuh- und Schafherden, in Ligurien ließ es sich gut leben.

Bereits 1530, in Italien rockte die Renaissance, überschritt die Produktion den örtlichen Bedarf und es begann ein schwunghafter Handel, zumal die damals angelegten Terrassen (Fasce) einen Anbau bis auf 600 Meter ermöglichten.

Saumpfade für Maultierkarawanen und der Schiffshandel mit Genua, Nizza und anderen französischen Hafenstädten führten zu einem wirtschaftlichen Höhepunkt im 18. Jahrhundert, der über hundert Jahre anhielt. Danach ging es kontinuierlich bergab, bis zum traurigen Tiefpunkt, als im 1. Weltkrieg 600000 Olivenbäume der Axt zum Opfer fielen. Danach sorgten die Landflucht und die beginnende Industrialisierung für einen weiteren Aderlass, von dem sich die Olivenstraße aber langsam wieder erholt.

Die Immobilienpreise ziehen an, die Dörfer sehen schmucker aus, alte Häuser werden restauriert, ebenso wie alte Brücken. Ligurien gilt nicht nur unter Wanderern als Geheimtip, hübsche, der Landschaft angepasste Hotels eröffnen, das traditionelle Handwerk wird wieder entdeckt und das Leben kehrt langsam in die Berge zurück. Ein geruhsames Leben.

EIN GERUHSAMES LEBEN

Die **KULTIVIERUNG** *des Olivenbaums begann ca. 4500 v. Chr. in Syrien, gelangte ca. 1500 v. Chr. Ägypten, errreichte ca. 2500 v. Chr. Kreta und kam ca. 600 v. Chr. über Sizilien auf das italienische Festland und das Gebiet der heutigen Provence. Zu dieser Zeit etwa fing man in diesen Gebieten auch an, Wein anzubauen. Zur Zeit der großen Seefahrer und Entdecker im 15. und 16. Jahrhundert wurde die Olive auch in der Neuen Welt von Südamerika bis nach Australien heimisch. Heute werden auch in den USA und Japan Oliven angebaut.*

TRAVELLING AND
SPORTING
GOODS

Ab acht Uhr geöffnet

Donnerstag, unser erster Abend und die wichtigsten Vorbereitungen waren getroffen. Wir hatten uns häuslich eingerichtet, Feuer gemacht, bei Nachbar Giacomo Schlagstöcke besorgt und seine Netze ausgebreitet. Dann gingen wir am Ende eines langen Tages erst mal essen. In jenem unscheinbaren Haus, das erst ab 20 Uhr geöffnet hat und sich als alte Mühle mit Restaurant erwies.

In ihrem Inneren war die Uhr stehen geblieben, irgendwann vor 80, 90 Jahren. Kein Design, dafür das rustikale Ambiente traditioneller Gastlichkeit. Blanke Holztische, schlichte Möblierung, an den Wänden Geräte rund um Ackerbau und Viehzucht. Draußen rauschte der Mühlbach und drinnen erwartete uns ein erster Gruß aus der Küche: Mehrere lokale Salamisorten, Schinken, dazu ofenfrisches Weißbrot und zwei Sorten Wein. Wir langten tüchtig zu, Zumby versuchte uns zu warnen, wir schlugen seine Ratschläge in den Wind und so nahm das Unglück unerbittlich seinen Lauf…

Die aus dem Piemont stammende **BAGNA CAUDA** *ist eine Art Fondue, bei dem Gemüse in eine heiße Soße aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch gestippt wird.*

Als nächstes kam eine göttliche Bagna Cauda auf den Tisch, eingelegte Oliven aus der Region und etliche Gemüsesorten, wir näherten uns bedenklich der Sättigungsgrenze, doch gnadenlos wurde ein Gang nach dem anderen aufgetischt. Wir platzten mehrfach, verloren das Bewusstsein, rollten fast unter den Tisch und konnten nicht mehr. Und noch bevor wir zum Zitronensorbet mit Wodka kamen – Sie ahnen schon, es gab mehrere Desserts – verließen uns Hoffnung, Mut und Kraft. Und das will etwas heißen …

Fragen Sie nicht, wie wir anschließend die hundert Meter Höhenunterschied überwanden, spät am Abend auf unserem Weg nach Hause. Ich bin sofort wieder satt, wenn ich nur daran denke! Aber die Qualität war über jede Kritik erhaben, egal ob Weinbergschnecken oder Wildschweingulasch, Gemüse oder Geflügel, Fisch oder Fleisch, Vino, Weißbrot und – ich habe selten so gut gegessen und eigentlich hätten wir wieder nach Hause fahren können. Doch das war erst der Anfang einer Reise und das Ende eines ersten Tages.

REZEPT

300 ml natives Olivenöl extra
30 Knoblauchzehen
10 gewässerte Sardellenfilets

Das Öl bei niedriger Hitze erwärmen, die gepressten Knoblauchzehen dazu geben. Erst wenn der Knoblauch eine leichte Färbung annimmt, die Sardellen dazu geben. Diese lösen sich nach kürzester Zeit auf. Man kann die Bagna Cauda pürrieren, bevor man sie in einem Fojòt (Keramik-Rechaud) serviert. Zum Dippen eignet sich sowohl rohes als auch gekochtes Gemüse. Am beliebtesten sind dabei Staudensellerie, Fenchel, Karden, verschiedene Paprikasorten, Topinambur und Möhren.

Mit Pfeil und Bogen

Nach unserem Abstecher durch die ligurische Küche ging es am nächsten Morgen an die Arbeit. Tobi und Luca, zwei passionierte Frühaufsteher, hatten für ein fürstliches Frühstück gesorgt – und als sich nach dem dritten Kaffee keine glaubhafte Ausrede mehr fand, packten wir an.

Fragen Sie Ihre Großmutter: Äpfel werden gepflückt und Kartoffeln ausgegraben. Ginseng wurde früher (tatsächlich!) mit Pfeil und Bogen erlegt und Oliven werden gepflückt, geschüttelt oder geschlagen. Klingt einfach, fährt aber mächtig ins Kreuz. Von da aus weiter in die Arme, die Hände und in die Beine. Es schmerzt im Nacken und zwickt in den Schultern, die Bandscheiben senden bedrohliche Signale und zuletzt drohen Zerrungen, Verstauchungen und haarfeine Muskelfaserrisse.

Nichts für Handystemmer!

Aber nicht nur das! Beim Olivenschlagen können Sie sich die Hand brechen, von der Leiter fallen, die Terrasse herabstürzen, vom Blitz getroffen und von Wölfen gefressen werden! Ehrlich! Das ist in Ligurien alles schon passiert!

Und deshalb ist eine echte Olivenernte auch nichts für Handystemmer, Heimradler und Hypochonder! Capisce?

Im Herbst bis in den Winter sind die Oliven reif. Ihre Farbe wechselt dabei von grün über violett bis schwarz. Je nach Region findet die **OLIVENERNTE** *ab Mitte Oktober bis Ende Januar statt, teilweise wird bis in den März hinein geerntet.*

Schnappschuss: Das werden unsere Helden leider erst am Abend spüren und so machten sie sich fröhlich pfeifend an die Arbeit. Ha!

Weil die Olivenernte so mühsam ist, greifen inzwischen selbst die Einheimischen zunehmend auf nordafrikanische Facharbeiter zurück (weswegen an dieser Stelle mit Fug und Recht eine kritische Auseinandersetzung mit der EU-Grenzpolitik und Abschiebepraxis stehen könnte, die laufenden Ereignisse entnehmen Sie aber besser einer überregionalen Tageszeitung, womit Sie gleich einen praktischen Beitrag gegen das drohende Zeitungssterben leisten würden, was wiederum auf einem anderen Blatt steht und diesen, bereits jetzt schon schier endlosen, wenn auch noch weit von Thomas Mann'schen Dimensionen entfernten Schachtelsatz über Gebühr aufblasen würde, ein Satz, der unsere Lektorin in Sachen Interpunktion sowieso zur Verzweiflung bringen wird – womit wir ihn an dieser Stelle auch beenden). Punkt!

Die traditionelle Erntemethode besteht darin, Netze unter den Bäumen auszulegen und so die herabfallenden Oliven aufzufangen. Da aber längst nicht alle Oliven von den Bäumen abfallen, hilft man, wenn man nicht mühselig mit der Hand pflücken will, mit langen Stangen nach und schlägt die Oliven vorsichtig vom Baum. In einigen Regionen werden die Bäume regelrecht „gekämmt“ mit eigens dafür hergestellten Kämmen oder Rechen. Bei großen, industriell angelegten Olivenplantagen mit eher kleinen Bäumen werden die Oliven maschinell mit einer Rüttelmaschine abgeerntet.

JE KNORRIGER
DER BAUM,
DESTO GRÖSSER
DER ERTRAG

Qualität statt Quantität

Kenner wissen, wie die beiden Werbeagenten in den nächsten Stunden mit zunehmender Verzweiflung auf die beliebte Taggiasca einschlagen werden, eine ebenso kleine wie wohlschmeckende Sorte, die von Liebhabern wegen ihres milden, unaufdringlich-delikaten Aromas geschätzt wird und wegen ihres geringen Säureanteils als besonders bekömmlich gilt.

- Die Taggiasca-Olive wird zwischen November und Dezember geerntet, einige eisweinähnliche Sorten sogar erst im Februar.
- Die immergrünen Bäume werden 20 Meter hoch und über 1000 Jahre alt.
- Ihr Ertrag liegt zwischen 15 und 40 Kilo und je knorriger der Baum, desto größer der Ertrag.
- Man gewinnt daraus drei bis acht Liter „Olio extra vergine di oliva".

Um also gut geölt übers Jahr zu kommen, braucht man schon ein paar Bäume! Und deshalb kommen aus den fruchtbaren Tälern und Terrassen Liguriens auch weniger als ein Prozent der italienischen Olivenölproduktion. Übrigens ein hässliches Wort!

Die ligurische **OLIVENÖL-PRODUKTION** *macht nur 0,76 % der italienischen Olivenölproduktion aus. Das meiste Olivenöl stammt aus Apulien (37,42 %), gefolgt von Kalabrien (33,27 %). Das wenigste aus dem Piemont, das mit 7 Tonnen Ertrag prozenttechnisch überhaupt nicht ins Rennen gelangt.*

Geheimwissen

Denn Eingeweihte unterscheiden liebevoll nach Sorte, Herkunftsland und Hanglage, Bodenbeschaffenheit und Klima, philosophieren über Ligurien, Toskana oder Sizilien, Baum und Flasche, Qualität und Güteklassen, Herstellungsverfahren, Gewinnung und Lagerung, kennen Dutzende von Geschmacksvarianten und -nuancen, olfaktorische und gustatorische Besonderheiten. Olivenöl steht da dem Wein in nichts nach!

Darüber hinaus findet Olivenöl nicht nur in der Küche, sondern auch in der katholischen Kirche Verwendung, gilt als Fieber- und Blutdrucksenker, Aphrodisiakum und Allheilmittel – die Reihe bewährter Anwendungen und klinischer Studien ließe sich beliebig fortsetzen.

Aphrodisiakum und Allheilmittel

Bereits der ägyptische Pharao Ramses II. (1290 bis 1224 vor Christus) bezeichnete es als seinen Gesundbrunnen, die Bibel beschwört gleich mehrere heilkundliche Aspekte, Demokrit empfiehlt in Sachen Langlebigkeit und Anti Aging „innerlich Honig und äußerlich Olivenöl", während Plinius überzeugend für „innerlich Wein und äußerlich Olivenöl" plädiert. Sie haben die Wahl!

Wunden stillen, Juckreiz lindern, Kopf- und Lendenschmerzen, Magenverstimmung und Gicht … und wenn Sie immer noch nicht überzeugt sind, besuchen Sie doch mal Kreta!

Dort entstand vor 5000 Jahren die erste europäische Hochkultur und Thalassokratie, nach dem mythischen König Minos benannt, dem Sohn des Zeus und der Europa sowie Stiefvater des Minotaurus. Schöne Geschichte! Warum ich Ihnen das erzähle?

Schon im Altertum wurde das Olivenöl vielseitig verwendet: Natürlich als Nahrungsmittel, aber vor allem auch als Brennstoff, und hier ist mehr die Öllampe als das Holz gemeint. Daneben als **KOSMETIKARTIKEL**, *z.B. als Hautschutz, aber auch um die steifen Glieder der antiken Sportler geschmeidig zu machen.*

Während gesättigte Fettsäuren (meistens tierische Fette) dem Menschen eher nicht gut tun, sind die einfach ungesättigten Fettsäuren der Olive der **GESUNDHEIT** *zuträglich. Sie sind beispielsweise verantwortlich für die Erhöhung von „gutem" Cholesterin (dem HDL) und der Senkung des „bösen" Cholesterins (dem LDL). Ist der Cholesterinhaushalt in Ordnung, so kann dies koronaren Herzerkrankungen vorbeugen. Neben der Ölsäure sind in Oliven phenolische Verbindungen vorhanden, die als wirkungsvolle Antioxidantien (also Fänger von freien Radikalen) gelten.*

Fahren Sie Kreta! doch mal nach

Die Kreter essen mehr Fett als alle anderen Planetarier, weshalb sie eigentlich todkrank sein müssten. Sind sie aber nicht, im Gegenteil! Den Kretern wird in zahlreichen Studien Langlebigkeit, wenig Herz-Kreislauferkrankungen und eine niedrige Krebsrate attestiert. Die WHO führt es auf ihre Ess- und Lebensgewohnheiten zurück.

Im Netz google ich: „Die Bevölkerung dieser Insel hat weltweit eine der niedrigsten Raten an Herzkrankheiten und Krebs. Wissenschaftler, die den Langlebigkeitseffekt der Kreter aufspüren wollen, stoßen dabei immer wieder auf das Olivenöl, wo dieses fast so wie Wein fließt: Auf Kreta wird mehr Olivenöl pro Kopf verbraucht als in jeder anderen Region der Erde. Nicht weit dahinter rangieren die Länder Italien, Griechenland und andere Mittelmeerländer…"
[aus: „paracelsus.de"]

Zurück zur *Ernte*

Ob in Kreta oder Ligurien – vor dem Öl kommt die Ernte. Und die dauert! Vom frühen Morgen bis in den späten Abend. Aber der beginnt im Süden bekanntlich früher als im Norden und meist mit einer guten Flasche Wein (bei uns kam noch Wundsalbe und Pflaster dazu), später dann der Fisch, gefüllt mit wildem Fenchel und die anschließende Spontanmutation aus Mensch-ärgere-dich-nicht und Hätten-Sie's-gewusst … Es war ein langer Tag und morgen sollte es so weiter gehen!

Das im Olivenöl enthaltene Vitamin E sorgt zusammen mit den ungesättigten Fettsäuren für eine verzögerte Alterung der menschlichen Zellen. Studien haben gezeigt, dass Olivenöl Diabetes entgegenwirken kann, und wieder die ungesättigten Fettsäuren sich positiv auf Magen und Darm auswirken, und so sogar Krebserkrankungen vorbeugen können.

Obelix
lässt grüßen!

Der nächste Morgen begann mit Regenwarnung und tiefer gelegten Wolken. Wir nutzten die Zeit für einen Ausflug über die Höhenwege und schossen Landschaftsbilder. Phantastisch! Die Fahrt führte durch enge Wege entlang an Trockenmauern und Terrassen, angelegt für Fußgänger, bestenfalls für Eselskarren. Aber Zumby nahm sie alle mit Bravour!

Weit und breit war Samstag, die Ernte ruht und der Ligurier geht auf die Jagd. Der geborene Waidmann, Unfälle sind an der Tagesordnung, und gemessen an den Schüssen war die Strecke an diesem Tag gut und gerne tausend Tiere. Wer schießt was?

Die zahlreichen Wolfsrudel wurden weitgehend ausgerottet, dafür entwickelt sich das Wildschwein zu einem Problem. Ein hausgemachtes, denn Sauen waren in Süditalien selten. Um der Natur ein wenig nachzuhelfen, setzten ein paar Jäger nord- und mittelitalienische Tiere aus, die sich mit den einheimischen Arten und den Hausschweinen fröhlich paarten. Sauerei!

Denn die Bastarde sind groß, äußerst fruchtbar und bilden Rotten von mehr als 50 Tieren, die Angst und Schrecken verbreiten. So pflügte sich vor einigen Jahren ein ligurisches Killerschwein durch die europäische Presselandschaft, nächtliche Verwüstungen in Feld und Garten sind Altag, aber denken Sie daran: Es wird nie so viel gelogen wie vor der Wahl, während des Krieges und nach der Jagd.

Außerdem: Geschmort, gesotten oder gebraten, am Spieß, als Schinken oder verwurstet machen sie eine äußerst gute Figur! Sollten Sie mal probieren!

Maro Castello liegt als Ortsteil oberhalb von Borgomaro im Tal des Flusses Impero. Die Gemeinde gehört zu der Comunità Montana dell'Olivo und ist circa 16 Kilometer von der Provinzhauptstadt Imperia entfernt. Heute hat **BORGOMARO** *rund 850 Einwohner. Im Jahr 1860 waren es noch 3000.*

Der Countdown läuft

Spezifisches Gewicht: Das Gewicht eines Liters Olivenöl beträgt 916 Gramm, sodass **1092** *ml Olivenöl 1000 Gramm wiegen.*

Über Mittag hatten sich die Wolken aufgelöst und die letzten Arbeitsschritte gingen locker von der Hand. Pflücken, schlagen, bücken, lesen – wir waren angekommen. Und ein wenig melancholisch angesichts des nahen Abschieds.

In solchen (südlichen) Momenten denkt es mich unweigerlich an Zeit, Leben, Arbeit und Entfremdung, Nostalgie und Neuzeit, die Gedanken kreisen um Träume, Wünsche und den Sinn des Lebens. Das passiert automatisch, muss nicht lange dauern, es fühlt sich leicht an und nichts bringt einen schneller wieder auf den Boden als ein Hundehaufen! Den hat ein Köter aus der Nachbarschaft mal wieder … grrrr! Blödes Landleben! Weitermachen!

Später am Tag wollten wir uns noch eine der alten Steinmühlen ansehen, noch später waren wir zum Essen eingeladen. Darüber das Damoklesschwert: Sonntag früh um acht würde es in die Mühle gehen und danach auf die Heimreise. Volles Programm und à propos Reise …

Eloquent & stilsicher

Erinnert mich an eine Vernissage in Mannheim. Wir waren zu dritt als rasende Reporter unterwegs und kamen so um Mitternacht an. Zwei kämpften sich in Richtung Bar vor, sagten allgemein „Hallo", bestellten was zu trinken und akklimatisierten sich. Gefühlte fünf Minuten. In der Zwischenzeit hatte Zumby gerade mal einen Fuß in die Tür bekommen, nur um gleich ein paar Bekannte zu treffen, und?

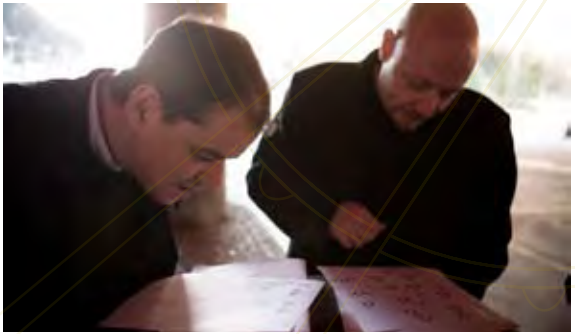
Sein Geheimnis: Er liebt Menschen! Sie interessieren ihn einfach. Im Gespräch gibt er einem das Gefühl im Mittelpunkt zu stehen. Er kennt Gott und die Welt, hat ein phänomenales Namensgedächtnis und ein Gespür für Beziehungsgeflechte. Herr Zumbruch ist eloquent, trinkfest und stilsicher, hat ein ausgeprägtes Händchen für Print, Kampagnen und Logos, ist ein Freund der Frauen und gern gesehener Gast auf Veranstaltungen aller Art. Wollen Sie noch mehr wissen?

Frank ist ein exzellenter Autofahrer und inspirierender Gesprächspartner, er ist sehr ehrlich, gesellig und großzügig, hat ein Feeling für Wording und Headlines und wird als Moderator immer besser. Er lebt gerne gut und bisweilen über seine Verhältnisse, aber alles im Rahmen und deshalb agiert er in der Firma als verlässlicher Außenminister. Und er zupft einen vorzüglichen Bass!

Beats & Styles

Zusammen mit Tobi an den Drums macht das zwei Drittel einer Rockband aus, womit eigentlich alles gesagt ist. Nur wenn Bass und Schlagzeug perfekt harmonieren, kann diese motormäßige Magie entstehen, it's got a back beat, you can't lose it – und das haben die beiden gut drauf. Wenn sie gut drauf sind … wenn nicht, erst recht!

Die zwei können was stemmen. „Handverlesenes" zum Beispiel. Von der Idee bis zum Versand in weniger als 10 Sekunden. Das hat schon was! So kenne ich die Werbeagenten und wundere mich, dass sie nicht schärfer positioniert sind. Dank auch an das Team drumherum, aber, was ich eigentlich sagen wollte: Tobi und Zumby sind ein Traumteam! So wie Sly and Robbie, Tom & Jerry, die Blues Brothers, Saatchi & Saatchi und …



Eiserne Disziplin

Sie hätten es gern eine Nummer kleiner? Kein Problem! Den letzten Abend verbrachten wir bei Zumbys Patentante. Sie wohnt praktischerweise gleich nebenan, herzlich und jung geblieben in historischem Gemäuer, eine traumhafte Dachterrasse, offene Küche, Klassik auf Langspielplatte und deutsch-italienische Gastfreundschaft at its best. Salute!

Und wieder gab ein Wort das andere, ging ein Gang in das nächste Gelächter über und die Gravitation stieg an. Aber Tobi hatte eisern das große Ganze im Auge und so verabschiedeten wir uns gezwungenermaßen, ungern, viel zu früh und zu spät sowieso von unserer Gastgeberin. Nur Bettina durfte länger bleiben! Warum?

Rustico aufräumen, putzen, reisefertig machen – und mehr als das: Kurz nach Mitternacht schleppten Tobi und ich noch keuchend ein paar Olivenkisten ins Auto. Wir hatten schließlich um acht einen Termin, und den Müller kann man, zumal in der Erntezeit, unmöglich warten lassen. Bringt schlechtes Wetter!

Es stimmt nicht, dass Olivenöl nicht auch zum Braten verwendet werden kann. Natives, kaltgepresstes Olivenöl ist bis zu Temperaturen von 180° hitzeresistent, will heißen, die einfach ungesättigten Fettsäuren bleiben intakt, es kann höchstens sein, dass das Aroma etwas leidet. Der einzige Nachteil ist also, dass es, zum Braten verwendet, purer **LUXUS** *ist.*

Das Herstellungsverfahren von nativem Olivenöl hat sich im Laufe der Jahrhunderte (ja -tausende) kaum verändert. Lediglich die Methoden wurden verfeinert: Die ersten **ÖLMÜHLEN** *mit von Hand betriebenen Mahlsteinen wurden durch Mühlen mit rotierenden Mahlsteinen ersetzt, die von Zugtieren betrieben wurden. Erst in den letzten Jahrhunderten ersetzte Wasserkraft die Tiere und heute sind es mechanische Anlagen, die den Job erledigen.*

Die EU beißt auf Granit

Mit den traditionellen Ölmühlen aus Granit hat die EU so ihre Probleme. Sagte man uns. Irgendwie. Neue dürfen nicht mehr in Betrieb genommen werden, alte brauchen eine Sondergenehmigung. Damit würde eine Jahrtausende alte Kulturtechnik aussterben, denn die zwei-, dreitausend Jahre alten Steinmühlen sind mit den heutigen nahezu baugleich; und das über Länder, Grenzen und Kontinente hinweg. Andererseits: Olivenöl wird weiter fließen und die alte Technik hatte auch ihre Macken.

Steinmühlen sind schwer zu reinigen, arbeits- und kostenintensiver, lassen sich aber präziser an die Kern- und Olivengröße anpassen. In Steinmühlen gelangen weniger Phenole in das Öl, es schmeckt weniger bitter, ist dafür aber nicht so lange haltbar. Für und wider, pro und contra – die Liste ließe sich beliebig verlängern. Unter lebensmittelchemischen, aber auch unter ganz anderen Gesichtspunkten.

Ein Anker in die Zukunft

Anthroposophen könnten einiges zur Bewegung im oder gegen den Uhrzeigersinn beitragen, oder denken Sie an Mikroökonomie, Strukturwandel und Landschaftspflege durch bäuerliche Kleinbetriebe und internetbasierte Spezialitätenmühlen. Ganze Prozessketten mit Ökotourismus, bäuerlichem Bread & Breakfast, traditionelle Handwerksbetriebe, via Net europaweit ausgerichtet und der ganze Kapitalismus 3.0. Wie ich darauf komme?

Das endlose Kreisen und Mahlen der Granitscheiben hat etwas Hypnotisches. Uralte Erinnerungen an Ziegen- und Schafhirten, Olivenhaine und weiße Säulen werden wach. In Jerusalem steht so ein zweitausend Jahre alter Ölbaum, ausgerechnet im Garten Gethsemane, zu deutsch Ölpresse, und hat SEINE Versuchung und „dein Wille geschehe" vielleicht noch gehört. Und die Steinmühle von damals existiert auch noch. Schauen Sie doch mal auf flickr nach, sensationell!

STRUKTURWANDEL UND LANDSCHAFTSPFLEGE

Fein gepresst und transformiert

Sonntag morgen, früh um acht. Wir sitzen im Auto und die Seitentür fällt ins Schloss. Mit uns die Früchte unserer Arbeit, zehn rote Körbe, alle randvoll mit Oliven. Avanti!

Wir hatten eine nahegelegene Mühle ausgesucht, gleich hinter dem Haus der alte Mühlbach und innen vier touchscreen-gesteuerte Mahlwerke.

Einparken, aussteigen, guten Tag, buongiorno! Der interkulturelle Kontakt war die Tage durchweg herzlich, zumal Zumby zumindest bemüht ist, italienisch zu sprechen und wir mit Bettina das große Los gezogen und eine perfekte Dolmetscherin an Bord hatten. Allein mit Deutsch oder Denglish wären wir hier nicht weit gekommen. Da ist der Italiener eigen.

Damit wird häufig für Olivenöl geworben, um von den raffinierten Ölen abzuheben. Doch kein Öl wird wirklich kalt **GEPRESST**, *denn es sind Temperaturen von mindestens 16°, maximal (um die Güte zu erhalten), jedoch von 27° nötig, um die beste Ausbeute zu haben und die beste Qualität zu erreichen.*

Living by numbers

Das mit Bettina zahlte sich zum Beispiel aus, als es um die Unmengen innereuropäischer Formulare ging, um die wohltemperierten Aus- und Einfuhrerklärungen, Zollformalitäten,

Ursprungs- und Reinheitszertifikate und die Mehrwertssteuer-Erklärung. Oder -Erstattung. Das dauerte jedenfalls länger als die Pressung und stellte höchste Anforderungen an Mensch und Material. Doch der Reihe nach.

Wir waren mächtig stolz auf unsere Ernte und heute war der Tag der Transformation: Grüne und schwarze werden zu Gold. Einfach so – ein alchemistischer Vorgang!

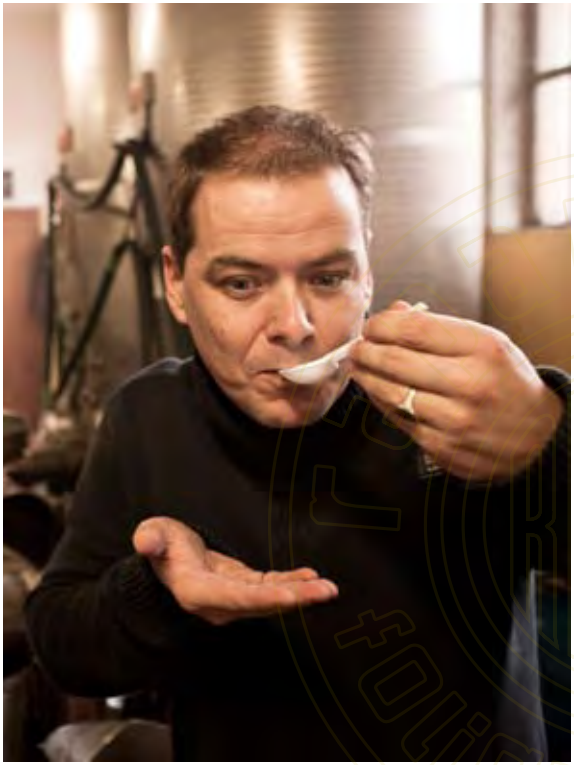
Der begann auf der Waage, anschließend wurden die restlichen Blätter und sonstige Verunreinigungen weggeblasen. Danach wurden die Oliven gerüttelt und gewaschen, eine Förderschnecke brachte sie in eins der vier Mahlbecken, wo sie zwanzig Minuten lang gemahlen werden.

Die Mengeneinheit der zu verarbeitenden Oliven ist die sog. „Misura“. Sie beschreibt die Füllmenge eines Erntekorbs, nämlich genau **12,5 kg**, *also dem vierten Teil eines 50 Kilo-Sacks. Diese Säcke sind aus Jute und wurden meist ursprünglich zum Transport von Rohkaffee von Übersee nach Europa genutzt. Die Kaffeekirsche ist der Olivenfrucht übrigens in Größe, Form und Farbe gar nicht so unähnlich.*

CLARK

Beim nächsten Verarbeitungsschritt werden Frucht und Stein zermahlen. Früher besorgten dies große Mühlsteine von bis zu 3m, die zum Teil auch heute noch vereinzelt in Betrieb sind. Die Mahlsteine erledigen zwei Aufgaben: das Zermahlen und das Kneten. Danach kommt die Pressung, bei der der flüssige Anteil des Olivenbreies (Fruchtwasser und Öl) von den festen Stoffen (Kern, feste Zellbestandteile, Schale) geschieden wird. Bei tradionellen **ÖLMÜHLEN** *wird der Brei (die Maische) auf Pressmatten verteilt und mehrere dieser Matten übereinander in die hydraulische Ölpresse gestapelt und das Öl so ausgepresst.*

Bei Alessandro Tallone, dem Ölmühlenbesitzer unserer Wahl, dauert dieser Vorgang in der Knetmaschine, **GRAMOLAZIONE** *genannt, ca. 20 Minuten und wird bei einer Temperatur von 26° ausgeführt. Das Besondere bei Tallone ist, dass er vier einzelne Knetmaschinen hat. Das bedeutet, dass man zusehen kann, wie die eigene Ernte zu Öl verarbeitet wird.*



*Moderne Ölmühlen arbeiten mit dem Zwei- oder Drei-phasen-***DECANTER**. *Bei manchen Decantern ist noch ein letzter Schritt mit dem Separator nötig, auch eine Zentrifuge wie der Decanter, in dem das Öl noch weiter geklärt wird.*

Olivenpizza und Rotwein

Der International Olive Council (IOC) wurde 1959 von den Vereinten Nationen gegründet und hat seinen Sitz in Madrid. Er entwickelt Qualitäts- und **REINHEITSKRITERIEN** *für Olivenöl und hält Informationen und Statistiken über die Olivenölindustrie bereit.*

Damit uns die Zeit nicht lang wird, stellte uns die Müllerin nach alter Sitte ein Backblech mit köstlicher Focaccia auf den Tisch, dazu eine Flasche Rotwein und weiße Plastikbecher. Das waren überzeugende Argumente und bildete den passenden Rahmen für unser kleines Erntedankfest … Salute!

Unter uns, auf mich kommen statistisch ein/zwei Flaschen Rotwein. Pro Jahr! Sonntag morgens auf der Strada waren es bereits zwei Becher. Und ich musste an meinen Großvater denken. Zu seiner Zeit waren solche Gelage die Regel und bei Geschäftsessen wurde natürlich Wein und kein milder Hydrogenkarbonatsäuerling aus Staatlich Fachingen eingeschenkt. Damals lief die Wirtschaft jedenfalls ruhiger und runder, zusätzlich befeuert von dichtem Zigarrenrauch. No Sports! Existiert da etwa ein Ursache-Wirkung-Zusammenhang? Und wenn ja, welcher? Remember Plinius „Innerlich Wein und äußerlich Olivenöl".

WEISSE PLASTIKBECHER

NATIVES OLIVENÖL EXTRA *(olio extra vergine di oliva): kaltgepresstes Olivenöl mit einem Anteil an freien Fettsäuren von max. 0,8 g pro 100 g Öl.*
› Beste Qualität

NATIVES OLIVENÖL *(olio vergine di oliva): kaltgepresstes Olivenöl mit einem Anteil an freien Fettsäuren von max. 2 g pro 100 g Öl.*
› Gute Qualität

Ab nach Hause

Um die Mittagszeit hatten wir unser Gold gepresst und gut an Bord verstaut. Wie einst die griechischen Galeeren und später die guanesischen Handelsschiffe vor uns. Ich kürz' den Rest ab, wir kamen wohlbehalten zuhause an und mein Olivenölkonsum hat sich seitdem verdoppelt.

Ich genieße es aufs Brot geträufelt mit etwas Salz, dazu frischer Paprika oder Selleriestangen; nur das mit der Bagna Cauda hab ich noch nicht so raus, dafür werde ich den Text rechtzeitig abliefern, die Fotos sind schon da, Deadline eingehalten und alles wird gut.

OLIVENÖL *(olio di oliva): Mischung aus raffiniertem und nativem Olivenöl. Das Mischungsverhältnis ist beliebig.*
› Annehmbare Qualität

OLIVENTRESTERÖL *(olio di sansa): Enthält Öl aus mit Lösungsmitteln behandeltem Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenem Öl.*
› Minderwertige Qualität

Prozessketten

„Mit der Zeit bekommt das Öl einen unangenehmen Geschmack. Im Unterschied zum Wein ist es schon nach einem Jahr überaltert“, meinte schon Plinius der Ältere. Und tatsächlich wird das Öl mit der **ZEIT** *nicht besser. Bei dunkler, kühler Lagerung (12 bis 16°) kann man es bis zu 18 Monaten verwenden. Licht fördert die oxidative Zersetzung des Öls und sollte deshalb vermieden werden. Aber sogar Öl, das seinen Geschmack und seine helle goldgrüne Farbe verloren hat, kann man angeblich noch als Lampenöl verwenden.*

Danach geht es zu Bettina Saglio ins Lektorat, deshalb finden Sie hier auch fast keine Druckfehler und FreeJazz-Interpunktion. Von da aus weiter an Anika Tisken, die zusammen mit Barbara Grobe einen klasse Job im Layout macht und jedes Kapitel passend illustriert. Übermorgen gehen wir dann nochmal in einer Nachtschicht alles durch und dann in die Druckerei und weiter zum Buchbinder, die Farbproben für das Flaschendesign hab ich auch schon gesehen, eine Extraanfertigung, dann noch die Abteilung Logistik und Versand.... Sie glauben ja nicht, aus wie vielen Einzelschritten und Gewerken so eine kleine Aktion besteht. Christo weiß es und hätte seine helle Freude daran.

In manchen Gegenden des Fernen Ostens ist es üblich, Beifallsbekundung durch **ZUNGENSCHNALZEN** *auszudrücken.*

Er kennt das: Am Anfang steht eine Idee. Ein Plan wird aufgestellt, daraus entwickelt sich eine Geschichte und ein Sog. Es finden sich Mitstreiter, Abenteurer, Mitspieler. Und sie stechen in See. Selbstorganisiert, fuzzy logic und im Flow. Der Rest ist Handarbeit. Von dem Öl, das Sie in Händen halten (und am besten gleich mal in die Küche bringen), bis zu diesem Buch, den Fotografien, dem Video und den kostbaren Erinnerungen:

Alles handverlesen

Auch das Publikum.
Applaus!

Tropfen für Tropfen

Allen, die uns bis hierher gefolgt sind, allen Mitarbeitern, Freunden, Kunden und Komplizen, vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Und sollten Sie neben diesem Buch keine Flasche mit unserem Olivenöl gefunden haben, dann wissen Sie jetzt ganz genau, wo Sie es finden können.

Und wenn nichts davon bleibt, außer einer leisen Erinnerung daran, dann werden Sie sich vielleicht daran erinnern, wenn Sie das nächste Mal einen Unterschied machen wollen, der einen Unterschied macht … sich aber nicht ganz sicher sind. Dann denken Sie einfach an Handverlesenes. Und daran, dass wir es Ihnen gerne zeigen!

Ein **IMPRESSUM** *ist eine gesetzlich vorgeschriebene Herkunftsangabe in Publikationen, die Angaben über den Verlag, Autor, Herausgeber oder Redaktion enthält, vor allem um die presserechtlich für den Inhalt Verantwortlichen kenntlich zu machen. Oft werden auch zusätzliche Informationen wie Druckerei, Erscheinungsweise, Erscheinungsjahr und Erscheinungsort aufgeführt.*

zu guter Letzt

HANDVERLESEN
ist eine Edition von

Wolf, Zumbruch & Partner
[werbeagenten.de]
Rohrbacher Str. 41
69115 Heidelberg

Idee / Konzept:
Tobias Wolf, Heidelberg
Frank Zumbruch, Heidelberg

Gestaltung:
Barbara Grobe, Heidelberg
Anika Tisken, Mannheim

Texte:
Lutz Berger, Heidelberg
Bettina Saglio, Heidelberg
Wikipedia u.a.

Lektorat:
Bettina Saglio, Heidelberg

Fotos:
Luca Siermann, Stuttgart

Verlag:
epubli GmbH, Berlin
ISBN 978-3-86931-310-8

erste Auflage:
150 Exemplare
Dezember 2009

Druck:
abcdruck, Heidelberg
auf HP Indigo Press 5000

Papier:
Igepa Design Offset, naturweiß, 160 g/qm
FSC zertifiziert

Buchbindung / Einband:
Barbara Dyroff-Siegmund, Heidelberg

Etiketten:
Katzer Siebdruck, Sandhausen
Colorpartner, Heidelberg

Verpackung:
Gümblein Displaytechnik, Heusenstamm

Film zum Buch:
www.werbeagenten.de/handverlesen
Lutz Berger, Heidelberg