

Der Traum vom Olivenöl

IRENE REVELLO AUS TAVOLE IN LIGURIEN HAT EINEN TRAUM: MIT IHREM VERLOBTEN RICCARDO WILL SIE EINE ÖLMÜHLE BAUEN UND DANN DAS BESTE ÖL VON ALLEN MACHEN.

Wenn du einen Ölbaum umarmst, senkt sich Frieden in dein Herz“, sagt Irene Revello, 30jährige Kleingrundbesitzerin im ligurischen Hochland hinter der Blumen-Riviera. Von der Höhe bei Tavole schweift der Blick über fruchtbare Ölberge mit ihren immergrünen silbrigen Blättern. Am Horizont spiegelt sich die Sonne im tiefblauen Meer vor Imperia. Frühlingstemperaturen und blühende Bougainvillea auch im tiefsten Dezember machen diesen Landstrich zu einem Garten Eden. Irene mußte sich erst woanders umschauen, um ihre Heimat zu schätzen. Jetzt hat sie nur noch ei-

nen Wunsch: Zusammen mit ihrem Verlobten Riccardo Pino (31) verwaiste Olivenplantagen neu zu bewirtschaften, eine eigene Mühle zusammenzusparen, ein „reines ehrliches Öl“ in die Welt hinauszuschicken und damit ihre paradiesische Gegend bekannt zu machen.

Daß er wie Baldrian wirkt, ist nur eine der vielen Tugenden dieses langlebigen Baums, mit dessen Öl im Altertum Könige gesalbt, Leiden kuriert wurden, das der Hautpflege diente und Licht spendete. „Heuer waren wir mit dem Pflücken rasch fertig“, bedauert Irene, während wir auf gemauerten Terrassen zwischen den 700 malerisch





knorrigen Stämmen herumklettern, die ihrer Familie gehören: „Alle zwei Jahre ruhen sich die Bäume aus. Wenn wir mehr Ölberge besäßen, könnten wir abwechselnd ernten.“ Im Schnitt kommen jährlich 8000 Halbliter-Flaschen zusammen.

„Ohne unsere drei Nothelfer würden wir das gar nicht schaffen“, sagen die beiden jungen Leute dankbar: Vater Pietro (73) und Mutter Maria Luisa (60) Revello packen tatkräftig und selbstlos zu, bis das Öl abgefüllt ist. Nachbar Peter Hoenisch, der schon vor Jahren dem Zauber Liguriens erlag und sich einen Adlerhorst in Tavole herrichtete, macht das Marketing.



Spremuta di olive, frischgepreßten Olivensaft, nennen die ligurischen Ölbauern das Öl aus der ersten sanften Pressung. Die Ernte ist ein harter Job, bei dem die ganze Familie zum Einsatz kommt.



FOTOS: ZOITAN NAGY

Damit auf keinen Fall eine der kleinen kostbaren Taggiasca-Oliven verlorengeht, werden zur Reife- und Erntezeit feine Netze unter den Bäumen ausgebreitet. Irene und Riccardo bereiten unterdessen das Abendessen mit Wein, Kürbis und Tomaten vor.

Nach einer erfolgreichen Karriere, in der er für Weltfirmen um den Globus jettete, hat der Diplom-Volkswirt eine neue Passion: „Ich möchte Irene und Riccardo unter die Arme greifen. Wenn es ihnen gelänge, die Ölproduktion in dieser begnadeten Gegend wieder flottzumachen, könnten sie noch anderen jungen Leuten Arbeit geben, die sonst weggehen müßten.“ Hoenisch, inzwischen selbständiger Kommunikationsberater, sorgt dafür, daß „Olio Revello“ in die richtigen Kanäle fließt: „In Deutschland weiß man die Güte eines reinen Naturprodukts zu schätzen und kennt dessen Preis.“



Das erste Öl ist noch trüb

Das erste, im November/Dezember gepresste Öl ist grün, herb, trüb. Je weiter es auf den Frühling zugeht, desto heller, fruchtiger, klarer wird es. „Qualitätsmäßig gibt es keinen Unterschied. Es ist reine Geschmackssache, ob man das eine oder andere bevorzugt“, erklärt Mutter Maria Luisa, die das urige vorzieht. Beim gemeinsamen Mittagessen in der gemütlichen Wohnküche des Bauernhäuschens bekommt jeder einen Schuß davon auf die wunderbare weiße Bohnensuppe, die dadurch noch an Gusto gewinnt. Danach nimmt sie, zur Freude ihres Mannes, für den grü-



Im einsamen Hinterland von Imperia liegt das alte Dorf Tavole. Die Höhenlage kommt Riccardo und seinen Oliven entgegen: „Durch bleiben wir von der Olivenfliege verschont und brauchen keine Pestizide.“

Ganz und gar ohne Unkraut-Spritzen

nen und roten Salat aus dem eigenen Garten das goldgelbe, durchsichtige Öl, dessen Aroma an Äpfel und Artischocken erinnert: Es unterstreicht den frischen Geschmack der Blätter, ohne ihn zuzudecken. „Hauptsache, der Ölsäuregehalt ist niedrig. Er darf 1 Milligramm pro 100 Gramm Öl nicht überschreiten. Unseres“, sagt Irene stolz, „kommt sogar nur auf 0,3.“

Bei einem Test mit 28 ausgewählten Ölen in Deutschland kamen das frühe und späte „Olio Revello“ jedenfalls auf Platz eins und sechs. Von den ca. 300 Sorten, die es in Italien gibt, ist die ligurische „taggiasca“ – nach der Abtei Taggia – eine der beliebtesten. Die wilde Olive wurde zwar schon vor 5000 Jahren, so lernt man bei einem Sprung ins Ölmuseum von Imperia-Oneglia (Via Garessio 13, geöffnet gratis von Mittwoch bis Montag 9–12 und 15–18.30 Uhr), in Syrien und Palästina domestiziert. Die Griechen brachten sie im achten Jahrhundert v. Chr. nach Italien. Doch nach dem Niedergang des Römischen Reichs lagen auch die Ölberge lange brach, bis Klosterbrüder, wie die Benediktinermönche aus der Nähe von San Remo, sie wieder flottmachten. So tauchte die *Olea europaea* im Mittelalter wieder in Ligurien auf. Irene hat sie erst vor kurzem entdeckt.

Sicher, in der Kindheit kraxelte sie

mit der Familie die steilen Abhänge hinauf zur Ernte. Vater Pietro schüttelte die reifen Oliven von den Ästen. Die Mutter, Irene und ihr Bruder Enrico lasen sie aus den Netzen in die Körbe, die in Jutesäcke geleert und den Maultieren aufgebürdet wurden. Am Abend wußte jeder, was er getan hatte, schmerzten Knie und Rücken. Auch heute noch ist die Ernte reine Handarbeit. Einzige Erleichterung: Riccardo hat einen Karren mit Raupenrädern angeschafft, der ihm die Schlepperei zum Auto an der Straße abnimmt.

Je größer Irene wurde, desto enger kam ihr das Tal mit ihrem Heimatort Tavole vor, in dem früher 600 Menschen lebten und heute nur noch 77. Die „Mamma“, ganz unitalienisch, hatte für das Fernweh ihrer Tochter Verständnis. Der „Babbo“ brummelte, gab aber schließlich doch sein Einverständnis: Irene ging als Au-pair-Mädchen nach Berlin – ein bißchen Deutsch

konnte sie schon. Aus sechs Monaten wurden zwei Jahre, in denen sie Germanistik und Geschichte an der Freien Universität studierte. Und heute noch strahlen ihre Haselnußaugen, wenn sie von der aufregenden Zeit an der Spree erzählt, als die Mauer fiel.

„Danach hatte ich wieder Lust auf zu Hause“, gesteht Irene, die inzwischen ihren Doktor in Genua gemacht hat. Als sie ihrem Schulkameraden von einst, Riccardo Pino, wiederbegegnet, stößt sie bei ihm auf die gleiche Liebe zum Olivo. „Das ist ein Baum, der dich nicht kalt läßt“, philosophiert Riccardo: „So genügsam, daß er auch in karger Erde wächst; empfindsam, denn vor dem kalten Nordwind dreht er seine Blätter um. Wir kommen ohne Unkrautvernichtungsmittel aus und brauchen nicht einmal zu spritzen, weil die Olivenfliege unsere Höhenlagen verschont.“

Da die richtige Aufbewahrung des kostbaren Safts so wichtig ist, haben sie jetzt schon – dank Vater Pietros Maurerkünsten – eigenhändig eine kleine Halle zum Abfüllen und Lagern idyllisch in den Wald gebaut. Ihr Traum wäre eine eigene Ölmühle – bisher bringen sie die Oliven jeden Abend in ein „frantoio“ der Nachbarschaft und nehmen das noch wie vor tausend Jahren rein mechanisch – ohne Zusatz von Hitze oder gar Chemie – kaltgepresstes Öl gleich wieder mit. *Margit Mölter*

ZUM BESTELLEN

Exklusiv für »east«-Leser gibt es
1000 Halbliter-Flaschen Olio Revello
zum Sonderpreis von DM 25,-
(plus DM 9,50 Versand) bei: **Garibaldi-**
Versand, Froschammerstraße 14,
80807 München. Tel. 0 89/3 56 36 10,
Fax 0 89/3 59 29 29, e-mail:
GARIBALDI.Weinimport@t-online.de