

Infoblatt Olivenöl Casa Maria



Italien zum Anbeißen

Mühlhauser Straße 31 ♦ 78224 Singen

**GASTRONOMIEBETRIEBSGES. MBH
MÜHLHAUSER STR. 3
78224 SINGEN-SCHLATT UNTER KRÄHEN
TEL. (07731) 949823 ♦ FAX (07731) 949825**

E-MAIL: info@casamaria.de

Besuchen Sie uns im Internet: www.casamaria.de

Olivenöl, das flüssige Gold Apuliens



Wissenswertes über unser Olivenöl

Es sind über 150 Arten von Olivenbäumen bekannt. Sie unterscheiden sich sehr in der Form, der Farbe und dem Aroma ihrer Früchte. Als eine besonders geschmackvolle und eher seltene Olivensorte gilt die Liastre -Olive. In Apulien findet diese Olivensorte vom Gargano bis Leuca - an der Adria entlang - optimale Standortbedingungen: Zum hervorragenden Klima kommt der stetige Einfluss der salzhaltigen Meeresluft.



Unser Neffe Pasquale bei der Olivenernte

Leider erreicht bislang nur sehr wenig von diesem Öl die Endverbraucher außerhalb Apuliens. Daran sind die Kleinbauer und Landwirte, die wie „besessen“ ihre Olivenbäume hegen und pflegen, zum Teil auch selbst schuld. Sie produzieren fast ausschließlich für den Eigenbedarf und den Kleinhandel vor Ort. Die Familie ist wichtiger als der Absatz. Deshalb sind sie sehr darauf bedacht, nicht zu viel von ihrem Olivenöl zu verkaufen. Die ganze Familie soll immer einen ausreichenden Vorrat fürs ganze Jahr haben. Auf Kaufanfragen von Fremden reagieren sie zurückhaltend und reserviert. Großbestellungen nehmen sie - wenn überhaupt - erst nach langem Überlegen an. Aus diesem Grund nennen Landsleute aus Norditalien diese Kleinbauern scherzend auch „die Verrückten aus Apulien“.



Die ganze Familie hilft bei der Olivenernte

Begriffe wie „Qualitätsstandard“ und „Qualitätssicherung“ gehören in den dort gewachsenen bäuerlichen Strukturen nicht zum alltäglichen Wortschatz. Die harte Handarbeit dieser Bauern auf ihren kleinen Olivengütern und ihre Denkweise belohnen jedoch die Qualität dieses Olivenöls. Das schlägt sich im Geschmack und in der Qualität nieder: Das apulische Olivenöl überzeugt auch ohne Qualitätssiegel.



Olivenbaum im Juli

Die Pflege von Olivenbäumen

So wie zu Zeiten der Urgroßeltern, so werden auch heute noch die Olivenbäume von den Kleinbauern bearbeitet.



Sommerpflege der Olivenbäume

Im Frühjahr

glättet und säubert man die Erde unter der Baumkrone und jätet von Hand das Unkraut. Dafür wird der Platz unter dem Baum wöchentlich mit einem Besen gesäubert und abgefallene Blätter werden entfernt. So verschmutzen die heruntergefallenen Oliven nicht und sind leicht aufzulesen.



Olivenhain im Sommer

Im Sommer

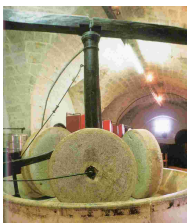
werden die Wildtriebe beseitigt und eventuell mit Stammfäulnis befallene Stellen herausgeschnitten. Dazu benutzen die Bauern scharfe Werkzeuge und arbeiten beinahe wie Chirurgen. Der Boden unter der Baumkrone wird weiterhin sauber gehalten.

Im Herbst

setzt man die Arbeiten vom Sommer fort und wartet darauf, dass die Oliven reifen. Dabei hoffen die Bauern, dass weder Sturm noch Hagel kommen, damit die Ernte nicht beschädigt oder gar vernichtet wird.

Im Winter

steht die Ernte an: Von November bis ca. in Februar werden die Oliven in Handarbeit geerntet. Anschließend erhalten die Bäume einen Winterschnitt. Im Folgejahr tragen diese Bäume kaum Oliven. Sie können sich erholen, damit sie im folgenden Jahr wieder viele fruchtbare und gesunde Früchte tragen können. Das Pressen und Herstellen des Olivenöls lassen die Bauern von darauf spezialisierten Unternehmen durchführen, den so genannten „Trappeti“.



Steinmühle in einer Trappeti

Ähnlich wie in Süddeutschland die Bauern aus ihren Äpfeln ihren eigenen Most pressen lassen, so lassen die apulischen Bauern ihr eigenes Olivenöl herstellen.

Genauso wird unser Olivenöl hergestellt.

Biagio Francavilla

*Text und Fotos von
Biagio Francavilla*

