

Tom Mueller

Extra
VERGINE

Die
erhabene
und
skandalöse Welt
des
Olivenöls

Übersetzung aus dem Englischen von Petra Pyka

REDLINE | VERLAG

© des Titels »Extra Vergine« von Tom Mueller (978-3-86881-351-7)
2012 by Redline Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.redline-verlag.de>

1 – Oliven und das Leben



»Da standen sie still, und riefen einander,
 Führten Odysseus hinab zum schattigen Ufer des Stromes,
 Wie es Nausikaa hieß, des hohen Alkinoos' Tochter;
 Legten ihm einen Mantel und Leibrock hin zur Bedeckung,
 Gaben ihm auch geschmeidiges Öl in goldener Flasche,
 Und geboten ihm jetzt, in den Wellen des Flusses zu baden.
 Und zu den Jungfrau sprach der göttergleiche Odysseus:
 Tretet ein wenig beiseit', ihr Mädchen, dass ich mir selber
 Von den Schultern das Salz abspül', und mich ringsum mit Öle
 Salbe; denn wahrlich schon lang entbeh'r ich dieser Erfrischung!
 Aber ich bade mich nimmer vor euch, ich würde mich schämen,
 Nackend zu stehn, in Gegenwart schönlockiger Jungfrau.
 Also sprach er, sie gingen beiseit', und sagten's der Fürstin.
 Und nun wusch in dem Strom der edle Dulder das Meersalz,
 Welches den Rücken ihm und die breiten Schultern bedeckte,
 Rieb sich dann von dem Haupte den Schaum der wüsten Gewässer.
 Und nachdem er gebadet, und sich mit Öle gesalbet;
 Zog er die Kleider an, die Geschenke der blühenden Jungfrau.
 Siehe da schuf ihn Athene, die Tochter des großen Kronions,
 Höher und jugendlicher an Wuchs, und goss von der Scheitel
 Ringelnde Locken herab, wie der Purpurlilien Blüte.
 Also umgießt ein Mann mit feinem Golde das Silber,
 Welchen Hephaistos selbst und Pallas Athene die Weisheit
 Vieler Künste gelehrt, und bildet reizende Werke:
 Also umgoss die Göttin ihm Haupt und Schultern mit Anmut.
 Und er ging ans Ufer des Meers, und setzte sich nieder,
 Strahlend von Schönheit und Reiz.

*Mit Staunen sah ihn die Jungfrau
 Leise begann sie, und sprach zu den schönge-lockten Gespielen:
 Höret mich an, weißarmige Mädchen, was ich euch sage!
 Nicht von allen Göttern verfolgt, die den Himmel bewohnen,
 Kam der Mann in das Land der göttergleichen Phäaken!
 Anfangs schien er gering und unbedeutend von Ansehn;
 Jetzo gleicht er den Göttern, des weiten Himmels Bewohnern.
 Würde mir doch ein Gemahl von solcher Bildung bescheret<<*

– Homer, *Odyssee*, Sechster Gesang



Aus 10.000 Metern Höhe gleitet die apulische Landschaft vorbei wie ein großer Flickenteppich aus ungleichmäßig geformten Feldern, besprenkelt mit grünen Punkten unterschiedlicher Größe: manche klein wie Stecknadelköpfe und ordentlich aufgereiht, andere größer und in unregelmäßigen Abständen über die Felder verstreut. Wenn das Flugzeug auf 5.000 Meter herabsinkt und zur Landung am Flughafen Bari ansetzt und das Mittelmeer als tiefblauer Streifen in Sicht kommt, kann man erkennen, dass die Punkte in Wirklichkeit Ölbäume sind. Die kleineren sind junge Bäume, die nach den Grundsätzen moderner Landwirtschaft ordentlich in geraden Reihen angepflanzt wurden. Die größeren sind alte Bäume mit riesigen wolkenartigen Kronen, die mehr oder minder zufällig über die Felder gestreut sind, wo sie schon standen, als die Ritter der Kreuzzüge auf dem Weg ins Heilige Land durch Apulien ritten.

Olivenbäume wachsen an der Landebahn und säumen die Straße in die Stadt. Viele sind mächtige alte Exemplare mit knorrigen Korken-

zieherstämmen, die direkt einem Märchenwald entsprungen scheinen. Ihre langen Zweige recken sich waagrecht und enden in herabhängenden Hexenfingern – ein Formschnitt, der »Kronleuchter« genannt wird. Auf der Fahrt nach Süden erstrecken sich die Olivenhaine endlos in alle Richtungen, so weit das Auge reicht – bis hin zur flachen sandigen Küste und zum Kalksteinplateau im Landesinneren. Apuliens 60 Millionen Olivenbäume gehören 150.000 *pugliesi* – im Schnitt also jedem Einwohner 240 Stück – und stehen in Hainen, die im Laufe der Generationen immer kleiner wurden und ausfrans-ten. Da und dort befindet sich im Schatten eines großen Baumes eine Bank oder eine kleine, weiß gekalkte Hütte, die als Schuppen oder Wochenendhaus dient, mit einem separaten Backofen für Pizza oder Brot. Die rote Erde ist mit fahlgelben Feldsteinen durchsetzt, die gesammelt und zu Bruchsteinmauern aufgeschichtet wurden, um die Felder abzuteilen. Oliven mit ihrem flachen großflächigen Wurzelsystem gedeihen auf felsigem, gut entwässertem kalkhaltigem Boden. An sonnigen Flecken entlang der Mauern wuchert Kletterjasmin und es wachsen Kaktusfeigen an hohen, üppigen Pflanzen, auch Stachelbirnen genannt, deren flache, längliche Blätter der Szenerie etwas Wüstenhaftes verleihen.

Sechs große Felder des apulischen Flickenteppichs befinden sich im Besitz der Familie De Carlo, die seit dem Jahr 1600 auf den Kalkböden der Tiefebene von Bitritto südöstlich von Bari aus ihren Olivenhainen Öl gewinnen. Heute wird der Familienbetrieb von Grazia und Saverio geführt, der Matriarchin und dem Patriarchen des De-Carlo-Clans. Sie sind ein ungleiches Paar und wirken wie Herrin und Bauer. Sie ist dunkelhaarig, hübsch, ein bisschen mollig, adrett in Faltenrock und Kaschmirjäckchen gehüllt und trägt goldene Armbänder und eine Reihe große Perlen. Er ist grobknochig und gebeugt, mit dem windgegerbten Gesicht und der mehrschichtigen Flanell- und Fleece-Montur eines Mannes, der sich die meiste Zeit über bei jedem Wetter im Freien aufhält. Grazia fixiert den Besucher mit dunklen Augen, die zwar Wärme ausstrahlen, aber so durchdrin-

gend blicken wie die eines Habichts. Sie ist mitteilnehmend, wortgewandt und unterstreicht ihre Ausführungen mit lebhaften Bewegungen ihrer gebräunten Hände. Saverio spricht leise, mit gesenktem Blick, als wäre er schüchtern oder misstrauisch. Oft umreißt er einen Gedanken mit wenigen Worten, prägnant und gehaltvoll wie ein Gedicht, und verstummt dann. Die nähere Ausführung überlässt er Grazia. »Ein guter Ölmacher braucht Technik und Hacke«, sagt er mit hilfesuchendem Blick zu seiner Frau, die erklärt: »Um die besten Öle herzustellen, kombinieren wir die neueste Mahltechnik mit meisterhaft ausgeführten traditionellen Methoden der Landwirtschaft.«

Wer einen Tag mit Grazia und Saverio verbringt, merkt bald, dass sie trotz ihrer Verschiedenheit – oder vielleicht gerade deshalb – ein ideales Paar sind. Man spürt das an der Art, wie ihre Kinder, Marina und Francesco, beide Mitte 20, still werden und zuhören, wenn einer von beiden spricht, und ihnen liebevolle und komplizenhafte Blicke zuwerfen. Man merkt es, wenn sie sich in einem Moment liebevoll necken und im nächsten unwillkürlich mit dem anderen brüsten: »Schauen Sie nur, wie gesund er ist«, meint Grazia und drückt ihrem Mann mit dem Finger auf den muskulösen, sehnigen Unterarm. »Er hat sein Leben lang Zweizentnersäcke mit Oliven von Lastern gehoben und unglaubliche Mengen Olivenöl vertilgt. Jetzt kann ihm nichts mehr etwas anhaben.« Und Saverio sagt über Grazia: »Erst hasste sie das Olivenölgeschäft, doch ihr Mut und ihre neuen Ideen haben uns Erfolg gebracht – und halten uns über Wasser.«

Grazia entstammt einer wohlhabenden Kaufmannsfamilie und verfügte vor der Heirat mit Saverio über keinerlei Erfahrung im Ölgeschäft. Doch wie bei vielen *pugliesi* haben auch ihre frühesten Kindheitserinnerungen mit Oliven zu tun. Sie erinnert sich an einen dunstigen Dezembermorgen, als sie drei oder vier Jahre alt war und mit ihrer Mutter zu Beginn der Erntezeit in die Olivenhaine um Bitritto ging. Die Pflücker, alles Einheimische, feierten diesen bedeutenden Tag mit einem alljährlichen Ritus: Sie rösteten Brotschreiben

über einem Olivenholzfeuer, gossen neues Öl auf das Brot und teilten es mit dem gemessenen Ernst einer sakramentalen Handlung. Saverio seinerseits hat erste Erinnerungen an die väterliche Mühle: Als kleiner Junge saß er nach einem Erntetag mit den Arbeitern am Mühlstein, während das Maultier, das die Mühle angetrieben hatte, in der Nähe aus seinem Futtersack fraß und die Männer in einem Tontopf einen Gemüseintopf zubereiteten, den sie *la bomba* nannten – »die Bombe«. Dabei sangen sie Volkslieder, deren Texte und Melodien Saverio bis heute kennt, obwohl er sie seit 50 Jahren nicht mehr gehört hat.

Ich besuchte die Mühle der De Carlos erstmals über 60 Jahre danach, mitten in einer weiteren Erntezeit. Es war Ende November und die Maschinen liefen Tag und Nacht. Kisten voller Oliven der Sorten *Coratina* und *Ogliarola*, von Hand gepflückt, kurz bevor sich ihr Grünton in ein blasses Lila verfärbte, wurden auf Traktoren und *Api*, den dreirädrigen Kleintransportern, herangekarrt und vor der Mühle zehn Meter hoch gestapelt. Grazia weihte mich in den Ölgewinnungsprozess ein. Ein Arbeiter kippte kistenweise Oliven in einen Edelstahlbehälter, in dem sich große Löffel drehten und die Früchte durch einen warmen Luftstrom von Blättern und Stielen getrennt wurden. Danach rutschten sie weiter in einen Stahltank, in dem sie gewaschen wurden. Die glatten, glänzenden Oliven, die aussahen wie frisch geblasene Glaskugeln, wurden über eine Rutsche in die eigentliche Mühle befördert, wo sich auf einer Granitplatte einer nach dem anderen drei Granitmühlsteine drehten, so groß wie die Räder eines Lasters. Sie zerquetschten die Oliven mitsamt Kern und Fruchtfleisch zu einer pflaumenfarbenen Masse, der Maische oder Pulpe. Saverio, der den Mahlvorgang überwachte, wartete, bis der Brei die richtige Konsistenz hatte. Wie er sagt, hört er das am Geräusch der Mühlsteine. Dann kommt die Maische in ein Rührwerk, das sie laufend umwendet, bis winzig kleine Öltröpfchen aus den Zellmembranen der Oliven austreten und sich zu größeren Tropfen zusammenschließen, die sich leichter abscheiden lassen. Der versierte Ölmacher mischt die Maische nur so lange, bis sich das

Öl konzentriert hat, aber nicht zu lange der Luft ausgesetzt ist, denn das lässt die Aromen entweichen und macht es schneller verderblich. Nach 20 Minuten bringt Saverio den Olivenbrei in die Zentrifuge ein, einen Stahlkanister, der an ein kleines Düsentriebwerk erinnert. Die Trommel erzeugt 3.000 Umdrehungen pro Minute, durch die sich das Öl von der Haut, den Kernen und dem Fleisch der Oliven trennt. Schließlich fließt es noch in eine kleinere vertikale Zentrifuge, die ihm das verbleibende Wasser entzieht.

Olivenöl ist das einzige kommerziell relevante Pflanzenöl, das aus einer Frucht gewonnen wird, nicht aus Samen – wie Sonnenblumen-, Raps- oder Sojaöl. Da die Früchte erhebliche Mengen an Wasser enthalten, kann die Extraktion rein mechanisch erfolgen, mit Hilfe einer Zentrifuge oder einer Presse, während Saatenöle generell den Einsatz industrieller Lösungsmittel erfordern, in aller Regel Hexan. Um dem Öl diese Lösungsmittel wieder zu entziehen und die üblichen negativen geschmacklichen und olfaktorischen Nebenwirkungen zu eliminieren, muss es in einer Raffinerie verarbeitet werden, wo es zum Entzug der Lösungsmittel, zur Neutralisierung, Desodorierung, zum Bleichen und zur Entschleimung hoch erhitzt wird. Das Resultat ist geschmack-, geruch- und farbloses flüssiges Fett. Olivenöl dagegen kann direkt gepresst oder aus der Olivenpulpe herauszentrifugiert werden, sodass reiner frischer Fruchtsaft entsteht, mit all seinen natürlichen Geschmacks-, Aroma- und Nährstoffen. Aus dem gleichen Grund ist Olivenöl das einzige Öl, bei dem die Qualität der Rohstoffe – der Oliven also – von grundlegender Bedeutung für die Güte des Öls ist. Um natives Olivenöl extra zu produzieren, braucht man erstklassige Oliven. Branchenübliches Saatenöl kann man genauso gut aus minderwertigen Kernen gewinnen.

Aus einem dünnen Röhrchen am Ende der Zentrifuge schoss in einem feinen smaragdgrünen Bogen das Öl hervor. Grazia fing eine kleine Menge in einem durchsichtigen Plastikbecher auf und reichte ihn mir. Dann füllte sie sich selbst einen zweiten Becher. Sie nipp-

te an dem Öl, runzelte leicht die Stirn und versank in sich, als nehme sie das Rumpeln der Mühlsteine und das Dröhnen der Motoren um uns herum gar nicht mehr wahr. Sie hob ihren Becher, um das Öl im Sonnenlicht zu betrachten, das durch die hohen Fenster hereinfiel – als wolle sie einen Toast ausbringen. Das Öl hatte eine dunkle, erbsensuppengrüne Farbe, war durch die mikrofeinen Schwebstoffe aus dem Olivenbrei trüb und belebend herb. Es war warm und schmeckte – *fühlte sich an* – wie pures Lebenselixier: wie flüssige Gesundheit. »Das ist jedes Opfer wert«, meinte Grazia. Ihre Verträumtheit wich und sie verzog das Gesicht. »Na gut, sagen wir, *manches* Opfer.«

Obwohl die Familie De Carlo seit 400 Jahren Öl herstellt, haben ihr die letzten 30 Jahre vermutlich die größten Opfer abverlangt. 1972 gaben sie ein kleines Vermögen aus, um einen Brunnen 3.000 Meter tief in felsigen Boden zu bohren, und legten das erste Bewässerungssystem für Olivenbäume in Apulien an, wodurch sich Ertrag und Qualität ihrer Ernte deutlich verbesserte. (Andere örtliche Produzenten taten es ihnen umgehend nach.) Sieben Jahre später gehörten sie zu den ersten Ölerzeugern Italiens, die eine Zentrifuge einsetzten, um ihren Oliven das Öl zu entziehen, während andere Produzenten noch immer hydraulische Pressen verwendeten, die sich von denen der alten Römer kaum unterschieden. Wiederum gilt, dass die meisten italienischen Ölmacher, die auf Qualität setzen, seither auf Zentrifugen umgestellt haben, die nicht nur effizienter sind, sondern besseres Öl erzeugen. Seinerzeit musste sich Saverio aber sagen lassen, er sei verrückt, den guten Namen der Familie aufs Spiel zu setzen für eine neumodische Technik – vor allem als die ersten Chargen Öl, die er mit der Zentrifuge gewann, verheerend ausfielen.

»Das erste Jahr war eine Katastrophe«, erinnert er sich. »Wir kriegten die Einstellung der Zentrifuge nicht richtig hin. Das Öl war chemisch absolut einwandfrei, enthielt aber zu viel Chlorophyll und war deshalb furchtbar bitter – direkt ungenießbar.« Bauern, die ihre Ernte seit Generationen jedes Jahr zur Mühle der De Carlos gebracht

hatten, taten Saverio als hoffnungslosen Exzentriker ab und suchten sich andere Mühlen. Der Techniker von Alfa Laval, der die Zentrifuge entwickelt hatte, war so entsetzt über das augenscheinliche Versagen seiner Maschine, dass er Selbstmord beging. Saverio arbeitete rund um die Uhr mit anderen Ingenieuren von Alfa Laval und mahlte eine Kiste Oliven nach der anderen, um die Anlage richtig einzustellen. Währenddessen gewann er manche seiner Kunden zurück, indem er auch wieder Pressen einsetzte. »Ich schluckte schwer an meinem Stolz, als ich die alten Anlagen wieder in Gang setzen musste. Doch wir hatten keine Wahl. Wir wären sonst untergegangen.«

Zur Erntezeit im Folgejahr lief Saverios Zentrifuge endlich rund und er stellte das beste Öl her, das seine Familie je produziert hatte. »Unsere Kunden beharrten zunächst auf dem Einsatz der Pressen, doch sie schauten herein und kosteten das Öl aus meiner Zentrifuge«, erzählte Saverio. »Sie sagten nichts. Ihre Mienen blieben unergründlich. Sie kosteten das Öl und gingen ihrer Wege. Doch wenn sie ihre nächste Ladung Oliven brachten, wollten sie sie zentrifugiert haben. Dieselben Leute, die mich noch ein Jahr zuvor beschuldigt hatten, mit meinen neumodischen Apparaten und verstiegenen Ideen meine Familie und den guten Namen meines Vaters zu ruinieren!«

Damals gehörten die De Carlos zu der Hand voll *pugliesi*, die natives Olivenöl extra produzierten. Die große Masse der Produzenten aus der Region stellten Lampantöl (*lampante*) her – minderwertiges Öl aus überreifen, herabgefallenen Oliven, die vom Boden aufgelesen wurden. Es wurde an Raffinerien verkauft, die unangenehme Geschmacks- und Geruchseigenschaften durch Hitzebehandlung, Aktivkohle und mit Hilfe anderer Verfahren beseitigten und »raffiniertes Olivenöl« lieferten – ein klares, geschmacksfreies, geruchloses Flüssigfett, das unter Zusatz einer kleinen Menge nativen Olivenöls extra im Laden als »Olivenöl« verkauft wurde. Saverio De Carlo löste mit dem Einsatz seiner Zentrifuge einen technischen Boom in der Olivenölproduktion aus, im Zuge dessen italienische Technologie-

unternehmen wie Peralisi und Alfa Laval neue Anlagen zum Quetschen und Rühren von Oliven und zur Ölgewinnung entwickelten, mit denen die Produktion von hochwertigem Olivenöl immer leichter wurde. Die Familie De Carlo hat sie alle ausprobiert. Manche, wie die Zentrifuge, hat sie übernommen. Andere Systeme wie den Hammerzerkleinerer aus Edelstahl und die heute von vielen modernen Produzenten anstelle von Mühlsteinen eingesetzten Scheibemahlwerke erwiesen sich als ungeeignet: Die De Carlos stellten fest, dass sich mit den altmodischen Mühlsteinen aus ihren lokalen hocharomatischen *Coratina*-Oliven feinere Öle herstellen ließen.

Die De Carlos waren Vorreiter einer regelrechten Renaissance des nativen Olivenöls extra in Italien. In den letzten 30 Jahren wurden fähige italienische Hersteller durch neue Ölproduktionstechniken und botanische und agrarwissenschaftliche Fortschritte im Olivenanbau in die Lage versetzt, die besten und gesündesten Öle aller Zeiten zu erzeugen. Italien ist eine langgezogene, schmale, gebirgige Halbinsel, die von den Alpen bis fast nach Afrika reicht, mit einer erstaunlichen Fülle an Mikroklimata und Bodenbeschaffenheiten und mehr Olivenbauern als jedes andere Land – 700, von denen schätzungsweise 500 weltweit anerkannt sind. Die Ölhersteller nutzen das reiche botanische Erbe heute ebenso wie die Önologen die Vielfalt der Trauben. Sie stellen Öle mit feinen neuen Düften, Aromen, Texturen und lokalem Charakter her. Und die Italiener wissen diese schönen neuen Öle zu schätzen wie nie zuvor: Öffentliche Öldegustationen und Kurse für Öl-Sommeliers gewinnen rasch an Popularität, in Anlehnung an Weinbars schießen »Ölbars« aus dem Boden und immer mehr Restaurants bieten neben einer Weinkarte auch eine Ölkarte an, auf der Öle mit unterschiedlichen Merkmalen passend zum jeweiligen Gericht empfohlen werden. Doch anderswo nimmt der Olivenölboom noch ganz andere Formen an: In den vergangenen fünfzehn Jahren hat sich der Verbrauch in Nordamerika nahezu verdoppelt, in Nordeuropa verdreifacht und in manchen Teilen Asiens sogar versechsfacht.

Trotz dieses florierenden Markts haben die De Carlos und mit ihnen fast alle anderen großen und kleinen Hersteller qualitativ hochwertiger Olivenöle zu kämpfen. In den letzten zehn Jahren ist der Großhandelspreis für italienisches Olivenöl der Güteklasse »nativ extra« – oder jedenfalls als solches eingestuftes – in den Keller gegangen. Auf dem Rohstoffmarkt in Bari wird es derzeit zu 2 Euro pro Kilo gehandelt – ein historischer Tiefststand. Die von den De Carlos beschäftigten Olivenpflücker – Ortsansässige, deren Vorfahren schon seit Generationen die Ernte der Familie einbrachten – werden zu alt für die Arbeit in den Bäumen und die Tätigkeit ist zu anstrengend, als dass sich ihre Kinder dafür interessieren würden. Die seltene Kunst des Olivenschneiders, den Grazia als den »Couturier der Landschaft, den Künstler, der darüber bestimmt, ob Sie in diesem Jahr etwas ernten oder nur am Fenster stehen und zusehen« bezeichnet, gerät in Vergessenheit. Hunderte Olivenölproduzenten haben bereits aufgegeben, und wenn die Preise für hochwertiges Olivenöl nicht bald anziehen, werden das noch viele weitere tun müssen. Francesco und Marina De Carlo sind ihres Wissens die einzigen jungen Leute, die in die Fußstapfen ihrer Eltern treten und sich dem Olivenölgeschäft widmen. »Man rennt immer wieder gegen Wände – Unrecht, Verwerfungen und schmutzige Geschäfte, wie es sie in anderen Branchen nicht gibt«, erzählt Marina, der ihr rundliches Gesicht mit der kleinen Lücke zwischen den Schneidezähnen eine kindliche Naivität verleiht – die sich aber sofort verliert, wenn sie mit einem Kunden telefoniert. »Wenn ich mich mit Kommilitonen von der betriebswirtschaftlichen Fakultät unterhalte, die in anderen Branchen arbeiten, versteht niemand, warum ich daran festhalte. Manchmal verstehe ich es selbst nicht.« Die Zeit ist reif für die Herstellung der besten Öle in der italienischen Geschichte – doch nur wenige italienische Produzenten können sich diesen Luxus leisten.

Wie Flavio Zaramella glauben auch Grazia und Saverio, dass diese schizophrene Situation auf die zweifelhafte Jungfräulichkeit der meisten Olivenöle zurückzuführen ist – in Italien und anderswo. Um

die gesetzlichen Anforderungen an die geschmacklichen und chemischen Eigenschaften der Qualitätsbezeichnung »nativ extra« zu erfüllen, muss ein Öl aus einwandfreien, fachmännisch gepflückten Oliven hergestellt sein, die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte vermahlen wurden, damit sie aromatisch bleiben und unverdorben sind. Die Produktion ist daher viel aufwendiger, teurer und arbeitsintensiver als bei Lampantöl aus herabgefallenen Oliven. Wenn die Gesetze aber nicht strikt angewendet werden, lässt sich Öl der Qualitätsstufe »nativ extra« leicht mit billigeren Ölen verschneiden, die aus minderwertigen Oliven oder ganz anderen Substanzen bestehen, was für ehrliche Produzenten unfairen Wettbewerb bedeutet. »Wenn ich 8 Euro für einen Liter Öl berechne – ein Preis, der kaum meine Kosten deckt –, bezeichnen das manche Kunden als Diebstahl«, stellt Grazia mit bitterem Lächeln fest. »Sie erzählen mir, sie hätten sich gerade im Supermarkt ein 100 Prozent italienisches Öl der Qualität »nativ extra« für 1,90 Euro gekauft. Mich würde wirklich mal interessieren, was hinter dem eindrucksvollen Etikett steckt, wenn schon miserables falsches Extra-Vergine-Öl im Großhandel 2 Euro der Liter kostet!« Nach unserem Besuch in der Mühle fuhren mich Grazia und Saverio in einem klapprigen Fiat Panda mit Vieradantrieb durch ihre Olivenhaine. Sie wollten mir zeigen, was zur Herstellung von erstklassigem Öl nötig ist – und was sie kostet. Eine Schotterstraße wand sich durch von niedrigen gelben Kalksteinmauern gesäumte Felder. Die über ein Gebiet von 25 Quadratkilometern verstreuten Ländereien der De Carlos werden in *tenute* unterteilt, die wiederum aus kleineren *contrade* bestehen, von denen jedes anders aussieht und seine eigene Geschichte hat – und sein einzigartiges Öl. Manche Haine bestehen aus schlanken, 20-jährigen Bäumen, die ordentlich in Sieben-Meter-Intervallen gepflanzt sind. In anderen, wie der Tenuta Arcamone, stehen uralte Ölbäume in großem Abstand, und dazwischen andere Pflanzen: Mandelbäume, Feigen mit tief herabhängenden Zweigen, Rebstöcke, an denen der heimische *Primitivo* wächst, und verschiedene *Aleatico*-Arten, weiße und schwarze Maulbeerbüsche sowie schirmförmige Johannisbrotbäu-

me mit ihren langen braunen Samenschoten, aus denen eine süße, schokoladige Paste für die Konfektherstellung gewonnen wird. Saverio zeigte mir mehrere verschiedene Olivensorten, die für mich beim Anblick der Bäume schwer zu unterscheiden waren. Sobald ich jedoch die Früchte mit ihren verschiedenen Formen und Farben sah, war das leicht. Zu den Baumarten zählten *Coratina*, eine in Apulien verbreitete Variante, aus der ein bitteres, scharfes Öl gewonnen wird, die mildere *Ogliarola* und die *Termite di Bitteto* sowie die ursprünglich aus der Provence stammende *Peranzana*, deren Früchte sich zur Ölproduktion und für den Verzehr gleichermaßen eignen. Manche Bäume waren Hybride: Auf einen Meter hohe schädlings- und krankheitsresistente *Cima-di-Mola*-Stämme war vor hundert Jahren *Coratino* aufgepropft worden, eine der produktiveren Kulturpflanzensorten für Früchte und Öl, die heute zu einem dichten Blätterdach verschmolzen sind.

Dieser großzügige Anbaustil, den Agrarwissenschaftler als »gemischt« bezeichnen, wird hier seit der Antike praktiziert. Wie Saverio berichtete, ist dieser Olivenanbau mit alten Bäumen nicht nur malerisch, sondern auch Voraussetzung für ein ganz besonderes Öl. Er behauptete, manche der hintergründigen Aromen und Duftnoten seiner Öle stammten von den Pollen der Mandelbäume, der Maulbeerbüsche und anderer Pflanzen, die in der Luft schwebten, und auch von den Stoffen, die diese Vegetation an den Boden abgibt. Die Ölherstellung ist dadurch aber viel kostspieliger als in Olivengärten mit jungen, in geraden Reihen angepflanzten Bäumen. Wir parkten im Schatten eines mächtigen Johannisbrotbaums und sahen zu, wie am anderen Ende des Felds eine Gruppe von fünf Arbeitern die letzten paar Oliven erntete. Zwei von ihnen waren an einem Traktor zugange, dessen vibrierender Arm an einen oberen Ast angeklemt war und die Oliven losschüttelte, die auf ein unter dem Baum ausgebreitetes Tuch fielen. Saverio erklärte, der Stamm und die dickeren Äste seien dafür zu starr und spröde. Sie würden durch diese Methode geschädigt. Deshalb mussten die verbleiben-

den Oliven mühsam von Hand gepflückt werden. Da die Arbeitskosten den Löwenanteil der gesamten Aufwendungen für die Ernte ausmachen, sind ältere Olivengärten zeitaufwendiger und damit teurer zu bearbeiten. Die anderen drei Arbeiter standen auf hohen Leitern an der abgewandten Seite des Baumes und kämmteten die Oliven heraus: mit kräftigen Kunststoffhaken, die an ihren Handgelenken befestigt waren, und besenartigen hydraulischen Vorrichtungen mit vibrierenden Gummifingern, die wie übergroße Hände aussahen. Dass die verschiedenen Kulturoliven zu unterschiedlichen Zeiten reifen, kommt erschwerend hinzu. Die De Carlos ernten sie gern separat und lagern das Öl in gesonderten Tanks. Das alles steigert die Herstellungskosten spezieller Öle und drückt auf den Gewinn der De Carlos.

Während wir zusahen, setzte mir Saverio die Szene in Löhnen, Gewicht und Erträgen auseinander und bewies dabei einen Sinn für Zahlen, der mir bei vielen Ölproduzenten aufgefallen ist. Ein erfahrener Olivenpflücker, der 100 Euro am Tag verdient, kann rund sechs große Bäume abernten. Jeder Baum produziert pro Ernte 40 bis 50 Kilo Oliven, die ungefähr 15 Prozent ihres Gewichts in Öl abwerfen – also 6 bis 7,5 Kilo pro Baum oder 6,6 bis 8,2 Liter Öl (ein Liter Öl wiegt 0,91 Kilo). Allein die Ernte schlägt für diese *tenuta* mit altem Baumbestand demnach mit 2,50 Euro pro Literflasche Öl zu Buche. Dazu kommen die Kosten für das Mahlen der Oliven und die Abfüllung in Flaschen, die Vermarktung und den Transport des Öls sowie die Pflege der Bäume unter dem Jahr – das Schneiden, Düngen und Bewässern sowie die Schädlingsbekämpfung. Rechnet man Steuern und Gebühren für Lizenzen und chemische Tests hinzu, die von verschiedenen Behörden gefordert werden, um die Ölqualität zu prüfen, kostet jede produzierte Flasche Öl die Familie De Carlo letztlich um die 6 Euro.

Allerdings, räumte Saverio ein, seien die Kosten in jüngeren Hainen mit kleineren, sauber aufgereihten Bäumen ohne andere hin-

derliche Vegetation geringer. Dort kann jeder Arbeiter viermal so viele Oliven ernten. Noch billiger wäre es, wenn die Bäume in einem knappen Raster von ungefähr 1 mal 4 Metern gepflanzt würden und spitz wie Weihnachtsbäume wären. Das ist beim sogenannten Super-High-Density-Anbau der Fall, wie er in Spanien, Portugal und Kalifornien praktiziert wird, wo die Oliven spezieller Sorten mit Vollerntern eingebracht werden, wie sie auch in der Weinindustrie verwendet werden. Die Bäume dort werden stark gedüngt und bewässert. Doch weil Grund und Boden, Arbeitskraft und Material in Italien so teuer sind, ist es auch auf der höchsten Stufe der Automation kostspielig, auf italienischem Boden natives Öl extra herzustellen. Und nach Meinung vieler Fachleute, die De Carlos eingeschlossen, wirkt sich die Mechanisierung ab einem gewissen Punkt auf die Qualität des Öls aus. »Was würde wohl mit den komplexen Aromen und Geschmacksstoffen unserer Öle passieren«, fragt Save-rio, »wenn wir sie mit Wegwerfbäumen auf Olivenfeldern herstellten, die betrieben würden wie eine Fabrik?« Alte Bäume sind nicht nur Ausdruck von landwirtschaftlichem Idealismus. Für die De Carlos sind zur Herstellung eines herausragenden Öls harte Arbeit, Entschlossenheit und gute rechnerische Fähigkeiten erforderlich, aber eben auch ein Quäntchen Poesie.

Durch das Blätterwerk des Johannisbrotbaums über unseren Köpfen fiel Licht. Im Olivenhain dahinter lehnten unter den surreal gelben Sonnenstrahlen des allersüdlichsten Italiens Männer auf Leitern an gigantischen Olivenbäumen, die vom Lauf der Jahreszeiten ausgehöhlt worden waren und sich im langsamen Reigen des Wachstums und der Schwerkraft verdreht hatten. Dieses Bild der Schönheit und Fruchtbarkeit bot sich hier jahrhundertlang in jedem Jahr aufs Neue, und die schwere Last dieser Bäume prägte das Leben einer Folge von Generationen. Ich wusste, was ich da sah, würde beim Verkosten den Geschmack des De-Carlo-Öls heben und ihm einen Hauch der wahrnehmbaren Fülle verleihen, die dieser Ort und seine Vergangenheit ausstrahlten.