



EINE REISE NACH ITALIEN, UM DAS BESTE OLIVENÖL ZU ENTDECKEN

Alle nativen Olivenöle extra, die mit den EU-Gütesiegeln g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung), g.g.A. (geschützte geografische Angabe) oder Bio (biologischer Anbau) versehen sind, unterliegen ständigen Kontrollen während der gesamten Herstellungsphase – von der Baumpflege bis zur Abfüllung. Hierdurch werden für den Endverbraucher hervorragende Nährwerte und organoleptische Eigenschaften sichergestellt.

In Europa gibt es aktuell 126 native Olivenöle extra mit g.U.- oder g.g.A.-Gütesiegel, verteilt auf Italien (46), Spanien (34), Griechenland (28), Frankreich (7), Portugal (6), Kroatien (4) und Slowenien (1).

Der folgende Beitrag möchte eine Anregung sein, die italienischen Olivenhaine mit den Augen Goethes zu entdecken.

Italienische Reise

Es war der 3. September 1786 als Goethe zum ersten Mal nach Italien aufbrach. Die Tagebuchaufzeichnungen zu seinem Aufenthalt verarbeitete er wesentlich später zu seiner berühmten „Italienischen Reise“. Immer, wenn darin der Öl- oder Olivenbaum vorkommt, beschreibt Goethe eine der schönsten Gegenden Italiens, wo heute exzellentes Olivenöl hergestellt wird.

Am Gardasee hält sich Goethe in Torbole und Malcesine auf. Die Landschaft bezeichnet er als „köstliches Schauspiel“. Er genießt kleine weiße Feigen und trifft in Torbole auf die ersten Olivenbäume:

*... und indem ich in das Felsamphitheater hinabstieg, fand ich
die ersten Ölbäume voller Oliven.
(12. September, Torbole)*

Generell lassen sich die Olivenöle vom Gardasee als eher leicht, natürlich delikat und harmonisch beschreiben. Die günstigen Windverhältnisse und die über das ganze Jahr verteilten Niederschläge schaffen rund um den Gardasee ideale Bedingungen für den Olivenanbau.

Über Verona, Vicenza und Padua setzt Goethe seine Reise in östlicher Richtung nach Venedig fort. Erst Mitte Oktober geht es weiter nach Süden. Auf die Kunstschatze von Florenz geht Goethe nicht ein, wohl aber auf die Olivenbäume, die um Florenz und bei Arezzo in der Toskana die Landschaft prägen:

*Die Oelbäume sind wunderliche Pflanzen; sie sehen fast aus wie Weiden, verlieren auch den Kern, und die Rinde klappt auseinander; aber sie haben demungeachtet ein festeres Ansehen. Man sieht auch dem Holze an, daß es langsam wächst und sich unsäglich fein organisiert. Das Blatt ist weidenartig, nur weniger Blätter am Zweige. Um Florenz, an den Bergen, ist alles mit Oelbäumen und Weinstöcken bepflanzt; dazwischen wird das Erdreich zu Körnern genutzt. Bei Arezzo und so weiter läßt man die Felder freier. Ich finde, daß man dem Epheu nicht genug abwehrt, der den Oelbäumen und anderen schädlich ist, da es so ein Leichtes wär, ihn zu zerstören.
(25. Oktober, Perugia)*

In der Toskana werden vor allem Oliven der Sorten Frantoio, Razzo, Leccino, Morcone, Moraiolo, und Ogliarola Seggianese angebaut. Die Bodenqualität und die schonenden



Erntemethoden sorgen für besonders aromatische Olivenöle. Auch im 18. Jh. wurde in der Toskana hochqualitatives Öl hergestellt.

Zwei Tage später befindet er sich schon in Umbrien:

*Man fängt nun an, die Oliven abzulesen. Sie thun es hier mit den Händen; an anderen Orten schlagen sie mit Stöcken drein. Kommt ein frühzeitiger Winter, so bleiben die übrigen bis gegen das Frühjahr hängen. Heute habe ich auf sehr steinigem Boden die größten, ältesten Bäume gesehen.
(27. Oktober, Terni)*

Heute wie damals wachsen Olivenbäume in Umbrien praktisch überall und die Lese erfolgt oft immer noch von Hand oder mit einfachen mechanischen Hilfsmitteln. Umbrisches Olivenöl ist für seine erstklassige Qualität bekannt. Die häufigsten Olivensorten sind Frantoio, Moraiolo und Leccino.

Am 29. Oktober erreicht Goethe Rom, wo er sich fast vier Monate aufhält. Erst Ende Februar 1787 setzt er seine Reise fort – nach Neapel und dann, auf dem Seeweg, nach Sizilien.

Zwei letzte Male erwähnt Goethe in seiner Italienischen Reise Öl und Ölbäume.

*Das Oel, der Wein, alles sehr gut, und sie könnten noch besser sein, wenn man auf Ihre Bereitung mehr Sorgfalt verwendete.
(18. April, Palermo)*

und

*Diese rothe, thonig-kalkige Erde ist weit verbreitet, der Boden schwer, kein Sand darunter, trägt aber trefflichen Weizen. Wir fanden alte, sehr starke aber verstümmelte Oelbäume.
(19. April, Alcamo)*

Die griechischen Siedler brachten den Olivenbaum im 5. Jh. v. Chr. nach Sizilien und seither wird auf der Insel Olivenöl hergestellt. Aus Sizilien stammt heute ungefähr 10 % von Italiens Olivenöl. Die gebräuchlichsten Olivenarten für die Ölherstellung sind Biancolilla, Castiglione, Carolea und Nocellara.

Von Region zu Region besitzt jedes gute Olivenöl seinen eigenen Charakter, und von Norden nach Süden lässt sich ein Crescendo der Geschmacksintensität beobachten, das im sonnenverwöhnten Sizilien seinen Höhepunkt erreicht.