

Garantiert kein Gemisch

ELIXIER Funde aus der Zeit um 8000 vor Christus zeugen bereits von damaligem Olivenvorkommen. Sie sind der Hauptbestandteil des Olivenöls, das nicht nur gesund ist, sondern auch eine Vielzahl an Speisen verfeinert. Spyridoula Kagiaoglou aus Tegernheim ist Expertin auf dem Gebiet des Olivenöls. Sie fliegt jedes Jahr zur Olivenernte in ihre Heimat Griechenland und lässt uns – sowohl Profi- als auch Hobbyköche – an ihrem edlen Elixier teilhaben.

VON SUSANNE WOLF

Steht man heute im Großhandel oder Discounter vor einem Ölregal, wird einem neben Raps- und Sonnenblumenöl auch eine Unmenge an Olivenöl angeboten – in den unterschiedlichsten Varianten und von allerlei Herstellern. Hier gibt es eine Flasche „Aus den besten Oliven“, dort „Das Premiumprodukt“, im nächsten Regal „Das reinste Öl“. Immer mehr Industrieunternehmen setzen auf das grüne Elixier und bauen ihr Sortiment aus. Zu Recht, denn in den letzten Jahren nahm die Nachfrage nach Olivenöl stark zu.

Vor allem die Italiener und Griechen schwören seit Jahrhunderten auf dieses Öl – schließlich wachsen in ihrer Heimat abertausende Olivenbäume. Doch gibt es Oliven nicht erst seit einigen Jahrhunderten – Funde weit vor Christi Geburt zeugen von Vorkommen in längst vergangenen Zeiten. An der Stätte Nahal Zehora am israelischen Karmel wurden beispielsweise Olivenkerne aus der Zeit um 8000 v. Chr. gefunden.

Über die Jahrtausende hinweg wurde der Olivenbaum domestiziert und in verschiedenen Regionen angebaut. Die heutigen Formen stammen Untersuchungen zufolge jedoch ausschließlich aus der nördlichen Levante (zwischen Zypern und der Türkei) und fanden ihre Verbreitung im Mittelmeerraum mittels Migration. Schon im 6. Jahrtausend v. Chr. wurde Olivenöl in Galiläa gelagert, konsumiert und gehandelt. Vermutungen zufolge wurden erstmals um 3500 v. Chr. Olivenbäume auf Kreta gezielt zur Ölgewinnung angebaut. Bald folgte das griechische Festland. In Attika soll der Großteil hergestellt worden sein, woher auch die Römer ihr Olivenöl importierten, denn es galt als hochwertig. Damals wurde das Öl auch gerne für medizinische Zwecke verwendet: Volksmediziner sagten ihm eine lindernde Wirkung gegen Diabetes

und andere Stoffwechselerkrankungen zu, zudem galt es als universelles Therapeutikum. Über die Jahrtausende hinweg fand das Olivenöl auch in anderen europäischen Ländern und weltweit Verwendung. Ob in der Küche, Kosmetikindustrie oder beim Seifensieden: Olivenöl ist uns allen schon lange bekannt. Doch erst seit einigen Jahren erfreut es sich immer größerer Beliebtheit.

Doch was ist tatsächlich in diesen Ölen? Sind sie wirklich „Premium“ oder „am besten“? Am besten wird es wohl dort schmecken, wo es liebevoll hergestellt wird – in Handarbeit in einer Olivenmühle (siehe auf Seite 3 „Herstellung von griechischem Olivenöl“), ohne Massenproduktion sowie ohne Zusätze und Streckungsmittel. Dabei liegt die Hochburg der Olivenölproduktion nicht nur in Italien, wie manch einer vielleicht vermuten mag. Auch Griechenland hat einen wunderbaren Nährboden und hervorragende Bedingungen für die Produktion des gesunden Öls – das weiß vor allem Spyridoula Kagiaoglou genau.

Nach dem Pressen liegt ein unbeschreiblicher Duft in der Luft

Die 45-Jährige hat ihre Wurzeln in Griechenland, lebt jetzt in Tegernheim. Sie ist als Tochter zweier Griechen in Deutschland geboren. „Hier gab es in meiner Kindheit kein Olivenöl. Ich kannte es nur von den Reisen nach Griechenland. Da habe ich meine Leidenschaft für Olivenöl entwickelt.“ Olivenöl habe sie mit dem schönen Familienurlaub verbunden. Beeindruckt sei sie schon immer von dem Duft, der in der Luft liegt, kurz nachdem das Olivenöl gepresst wurde. Mit einer Scheibe Brot bewaffnet sei sie damals schon oft in die Mühle spaziert und habe die Scheibe unter den Auslauf des Tanks gehalten. „Das frisch gepresste Olivenöl schmeckt einfach wunderbar“, schwärmt sie. „Das muss man einfach mal erlebt haben.“

Als sie erwachsen war, hat es sie nach vielen Urlauben endgültig in das Heimatland ihrer Familie gezogen: Mit 19 Jahren ist sie nach Griechenland – in ein Dorf in der Region Aegialia auf der Halbinsel Peloponnes – gegangen. „Hier gibt es Olivenbäume, wohin das Auge reicht. Unser Haus ist mitten in einem Olivenhain und nebenan ist eine Olivenmühle“, erzählt sie. „Hier habe ich die Liebe für Oliven und Olivenöl entwickelt.“

Irgendwann hat sich Kagiaoglou überlegt, sich ein Geschäft mit griechischem Olivenöl aufzubauen. Denn die Olivenbauern beklagten sich, dass es so viel Olivenöl, jedoch zu wenige Abnehmer gebe. „Wir haben in Griechenland erstklassiges Premium-Öl“, klärt die Expertin auf. „Ich wollte vermeiden, dass das Olivenöl dann billig an die Italiener verkauft wird, wenn es nicht mehr ganz frisch ist. Dafür ist es zu schade. Die Leute in Deutschland sollen es frisch und nicht um Hundert Ecken bekommen.“ Auch in Italien wird Oli-

venöl hergestellt. Jedoch werde laut Kagiaoglou das italienische oft mit griechischem Olivenöl gemischt. „Italienische Olivenöle sind meist sehr bitter. Dann nehmen sie unsere, um ihre zu harmonisieren.“ Das betreffe sowohl den Geschmack als auch die Werte des Öls. Denn: „Unser Öl ist zu 95 Prozent extraktiv.“ Auf diese Weise kann ein nicht hochwertiges Öl einer anderen Güteklasse durch das Premium-Öl so gemischt werden, dass es noch als extraktives Öl verkauft werden kann. „Das fand ich so erschreckend, dass ich beschlossen habe, andere Menschen an unserem guten Öl und nicht an gepanschem teilhaben zu lassen.“

In Griechenland hat Kagiaoglou ihre zwei Söhne geboren. Vor einigen Jahren ist die Familie nach Deutschland zurückgekehrt – es hat sie ins schöne Regensburg verschlagen, wo die 45-Jährige heute ihr eigenes Unternehmen betreibt: Online, auf Märkten und im direkten Vertrieb verkauft sie Olivenöl aus ihrer Heimat. Damit die Griechin beste Inhaltsstoffe garantieren kann, fliegt sie mehrmals pro Jahr nach Griechenland, um bei der Olivenernte zu helfen und die Olivenherstellung zu begleiten. Nach Spanien und Italien ist Griechenland heute auf dem dritten Platz, was die jährliche Menge an der Olivenölgewinnung weltweit angeht.

Erntens – ob mit der Rüttelmaschine oder per Hand – sowie der Transport der Oliven zur Olivenmühle. Wichtig ist, dass die Oliven nicht beschädigt und am selben Tag zu Öl weiterverarbeitet werden. „Auch die Herstellungsart selbst ist wichtig. Früher hat man auf Mahlsteine geschworen, mittlerweile geht die Technologie weiter. Man muss die Tradition mit dem Neuen zusammenbringen.“ Heißt: Es soll das Gute der Tradition bewahrt, aber auch die moderne Technik genutzt werden. „In dem Moment, in dem die Olive gepflückt wird, fängt sie zu altern an.“ Die neue Technologie, bei der das Öl durch Rotation in einem geschlossenen Dekanter gewonnen wird und kaum Sauerstoff hinzukommt, ist viel besser für die Qualität und die wertvollen Inhaltsstoffe, die dadurch erhalten bleiben, als die altmodische Kaltpressung.

Da sie gerne koche und experimentiere, entwickle sie mittlerweile neben den herkömmlichen Olivenölsorten auch spezielle Öle. „Wenn dieses Jahr mit der Ernte alles gutgeht, dann wollen wir ein Zitronen-Öl herstellen“, verrät sie. Denn in der Region gebe es sehr viele Zitrusfrüchte – Zitronen, Orangen und Mandarinen –, die



Das frisch gepresste Olivenöl schmeckt einfach wunderbar. Das muss man einfach mal erlebt haben.



SPYRIDOULA KAGIAOGLOU

Produzentin und Händlerin von griechischem Olivenöl

Im Oktober geht es wieder nach Griechenland, da die Ernte der reifen Früchte heuer früher ansteht. „Da wir von Hand ernten, ist die Zeit sehr anstrengend. Danach schmerzt der ganze Körper“, berichtet sie. Aus rund fünf Kilogramm Oliven kann ein Liter Olivenöl gewonnen werden. „Das hängt von der jeweiligen Olivensorte ab. Je nachdem, wie viel Öl- und Wassergehalt eine Sorte hat, ergibt es eine bestimmte Menge an Öl.“ Je größer die Olive, umso mehr Öl kann daraus hergestellt werden, mag man annehmen. „Aber das stimmt nicht“, klärt die Expertin auf. „Vor allem die kleinen Oliven geben viel Öl ab.“ Und welche Oliven werden eigentlich für das Öl verwendet? Die grünen – schließlich ist das Öl ja grün – oder auch die schwarzen? „Eigentlich sind alle Oliven grün. Mit der Reifung werden sie erst violett und gehen dann in Schwarz über“, erklärt die Produzentin.

Für den Anbau der Oliven und den Geschmack nach der Ernte spielt sowohl der Boden als auch die Lage eine wichtige Rolle. „Hauptsächlich gibt aber die Olivensorte den Charakter des Öls.“ In Italien werden beispielsweise andere Olivensorten angebaut, die im Gegensatz zu griechischen Sorten oft eine Bitternote verursachen. Wichtig für den Geschmack sei aber laut Kagiaoglou auch die Pflege der Bäume, der richtige Erntezeitpunkt, die Art des

nicht genutzt würden. Und wer kauft ihre besonderen Öle? Die Olivenöl-Expertin gibt Interessierten Empfehlungen, wie man ihre Öle für seine Speisen nutzen kann. Hat sich der Kunde von dem Geschmack und der Qualität des Öls ein Bild gemacht, kann er sich von der Griechin ausstatten lassen.

Hobby-, Profi- und Sterneköche schwören auf das grüne Gold

Abnehmer gibt es immer mehr: Profiköche wie Helmut Schwöglger, Martin Kandlbinder, Stefan Marquard und Ludwig „Lucki“ Maurer schwören auf die Öle der Griechin. Auch Regensburgs Sternekoch Anton Schmaus und Welchenbergs Sternekoch Mathias Achatz zählen zu ihren treuen Kunden. „Olivenöl ist ein Produkt, von dem es sehr viel auf dem Markt gibt“, gesteht sie. „In den letzten zwei Jahren ist es aber recht gut bei mir gelaufen.“ Auch private Kunden würden ihr Angebot immer mehr nutzen. Die Nachfrage begründet sie in der mittlerweile bewussten Ernährung vieler Menschen. „Außerdem wollen die Käufer wissen, was drin ist, wo die Produkte hergestellt werden und wer hinter dem Produkt steht“, erklärt Kagiaoglou. Und dafür steht die Griechin, was sie auch in ihrem Logo „100 Prozent“ zum Ausdruck bringt: Sie steht zu 100 Prozent hinter ihren Produkten und verkauft „sicher kein Gemisch“.