

Herstellung von griechischem Olivenöl

Wenn die Oliven reif sind, wird geerntet. Das ist bei uns in der Region meistens Ende November“, erzählt Spyridoula Kagiaoglou. Olivenbäume tragen zwar jedes Jahr Früchte, jedoch sollten sie im Zwei-Jahres-Takt geerntet werden. Mit kleinen Rechen werden die Oliven per Hand von den über 100 Jahre alten Bäumen gereicht. „Die meisten Olivenhaine sind in Hanglage. Da könnte man mit Rüttelmaschine gar nicht hin“, erklärt die Expertin. Da die Olive eine Frucht sei, müsse sehr darauf aufgepasst werden, dass die Olive bei der Ernte so wenig wie möglich beschädigt wird. „Wo man stehend hinkommt, werden die Oliven mit dem Rechen geerntet. Weiter oben kommt man nur mit einer Leiter hin.“ Der Erntehelfer, der gerade auf der Leiter steht, beschneidet zugleich den Baum. „Diese Äste fallen auf die am Boden ausgebreiteten Laken“, erklärt die Griechin weiter. Diese werden dann von den Laken entfernt.

Jetzt werden die Oliven grob durchgeschaut und werden dann in Säcke verpackt. Am selben Tag werden die Früchte dann noch zur Olivenölmühle gebracht. „Das ist nicht in allen Regionen so“, klärt die 45-Jährige auf, „da es nicht überall Olivenölmühlen gibt.“ Dass die Oliven am selben Tag noch zu Öl weiterverarbeitet werden, ist für Kagiaoglou wichtig: „Dadurch steht die Olive nicht und fermentiert nicht. Deshalb ist auch die Produktion von Ölen aus unserer Region zu 95 Prozent extranatav.“ Extranativ bezeichnet die erste Güteklasse bei Olivenöl und steht für Premium-Qualität. In der Region gibt es viele Olivenölmühlen, die eine schnelle Verarbeitung ermöglichen.

Doch wie sieht die Verarbeitung von den Oliven zu Öl eigentlich aus? An der Mühle angekommen werden die Oliven in einen im Boden befindlichen Trichter geschüttet. Mit einem rüttelnden Fließband werden die Früchte nach oben transportiert, dabei fallen Äste und Blätter raus. „Nach der Rüttelstraße kommen die Oliven in eine Waschstraße“, erzählt sie lachend. „Zum Schluss kommen sie wieder in einen großen Behälter, worin sie grob zerbrochen werden.“ Weiter geht es in einen anderen Behälter mit sich drehenden Scheiben, worin der Olivenbrei „geknetet“ wird. „Das ist die Stelle, wo viele vom ‚Kaltpressen‘ sprechen“, erklärt Kagiaoglou. „Bei diesem Knetvorgang muss man aufpassen, dass die Temperatur nicht steigt.“ Zu der Masse wird noch Wasser gegeben. „Je mehr man die Temperatur erhöht, umso mehr Olivenöl bekommt man aus dem Brei raus.“ Aber: Je höher die Temperatur ist, umso mehr geht die Qualität verloren. Daher gilt es, ein geeignetes Mittelmaß zu finden. „Man arbeitet präzise mit den Temperaturen, damit man Qualität und Inhaltsstoffe nicht zerstört“, weiß Kagiaoglou weiter. Als mögliche Methoden werden entweder die Kaltpressung oder die Kaltextraktion angewandt. Das Kaltpressen darf eine Temperatur von 27 Grad nicht übersteigen. „Bei der Kaltextraktion muss das Wasser nicht unbedingt erwärmt werden. Es kann so warm sein, wie es gerade aus der Leitung kommt.“ Kagiaoglous Olivenöle werden beispielsweise kaltextrahiert.

Beim nächsten Vorgang wird das Öl vom Brei getrennt. Durch Schläuche wird das Olivenöl in einen Dekanter gepresst. „Auf der anderen Seite kommt der Trester und das Fruchtfleisch heraus.“ Der Trester werde im Anschluss als Brennstoff verkauft. Dann kommt das Olivenöl „noch einmal in eine sogenannte Poliermaschine“, verrät sie. Hier wird es nochmals mittels Wasser gereinigt – „Öl bindet sich ja nicht mit Wasser“. Danach wird das Öl in große Edelstahltanks gefüllt. Diese sorgen dafür, dass kein Sauerstoff hinzukommt und die Temperatur stimmt. „Das Öl bleibt so lange in den Tanks, bis es abgefüllt wird“, erklärt sie das weitere Vorgehen. Es sollte jedoch bald nach der Herstellung verspeist werden. Denn: „Gleich nach der Ernte schmeckt es am besten“, ist sich die Produzentin sicher.

Die Ernte dauert circa ein bis eineinhalb Monate. „Die meisten Olivenbauern sind spätestens an Weihnachten mit der Ernte fertig.“

In vielen kleinen Arbeitsschritten werden die grünen Oliven geerntet und in einer Ölmühle zu dem kostbaren Elixier verarbeitet.

Fotos: Kagiaoglou



SPYRIDOULAS REZEPT FÜR GEMISTA

Zutaten:

- 10-15 Tomaten, Zucchini, Paprika länglich rot und grün
- 5-6 Kartoffeln
- 3-4 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- ½ Tasse Rosinen
- 1 Päckchen Pinienkerne
- Olivenöl z. B. Spyridoula's 100 % Greek Extra Virgin Olive Oil
- 10-15 Espressotassen Milchreis (so viel, wie Tomaten, Zucchini und Paprika sind)
- 1 großen Bund glatte Petersilie
- Etwas Minze trocken oder frisch
- Etwas Basilikum frisch
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer und Zucker
- Etwas Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Tomaten, Zucchini, Paprika, Petersilie, Basilikum und Minze gut waschen.
2. Rosinen in etwas Wasser einweichen.
3. Zwiebeln schälen und kleinhacken.
4. Tomatendeckel abschneiden und mit einem Löffel die Tomaten leeren. Tomatenfleisch von Samen befreien und mit etwas Zucker (circa 2-3 EL, je nachdem wie säuerlich die Tomaten sind) und mit 1 EL Tomatenmark kurz vermischen und nicht zu Brei werden lassen.
5. Tomatensaft durch ein Sieb geben, von den Samen befreien und zur Seite stellen.
6. Zucchini und Paprika entkernen.
7. Tomaten, Zucchini und Paprika mit Zucker, Salz und Pfeffer in der Innenseite bestreuen.
8. Reis gut waschen.
9. Petersilie, Basilikum und Minze kleinhacken.
10. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Kleingehackte Zwiebeln in eine große Pfanne geben, kurz andünsten, 1 Tasse Olivenöl dazugeben und glasig braten.
12. Knoblauchzehen, Reis, Tomatenfleisch, abgetropfte Rosinen und Pinienkerne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Etwas Wasser dazugeben und 10-15 Minuten unter Rühren bei mittlerer Temperatur kochen lassen.
14. Zum Schluss die Knoblauchzehen entfernen und das kleingehackte Grünzeug unterrühren.
15. Tomaten, Zucchini und Paprika umdrehen und vom Wasser, das sich in der Innenseite gebildet hat, befreien. Dann mit der Reisfüllung ¾ vollfüllen.
16. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer dazugeben und zwischen den Tomaten, Zucchini und Paprika platzieren.
17. Zum Tomatensaft 1 EL Tomatenmark, etwas Zucker, Salz und Pfeffer geben und noch ungefähr 1 ½ Tassen Olivenöl über das Essen schütten.
18. Semmelbrösel über das Blech mit dem Essen verteilen.
19. Das Ganze in den Ofen schieben und für ungefähr 1 Stunde backen, bis der Reis durch ist.
20. Eventuell ist eine Abdeckung mit Alufolie während des Backens oder noch etwas Wasser oder Olivenöl erforderlich.

