

OLIVENÖL

REINES ODER KEINES

Experten kürten Istriens Olivenöl zum besten der Welt. Moderne Mühlen produzieren ausschließlich die höchste Güteklasse, und selbst in einfachen Konobas steht Spitzenqualität auf dem Tisch.



Olivenöl ist das in Europa (leider) am häufigsten gefälschte Lebensmittel, genauer gesagt das rare und überaus gesunde »Olivenöl Extra Vergine« (extra-nativ). Laut Experten sollen 95 % aller Hersteller bei der Qualitätsangabe schwindeln; unklare EU-Regeln und ein kompliziertes Kontrollsystem machen dies leider möglich. Wer sich dafür interessiert, wie ein mit Chlorophyll gefärbtes und mit Betacarotin aromatisiertes Soja- oder Sonnenblumenöl als Olivenöl der Güteklasse »Extra Vergine« in unseren Supermarktregalen landen kann, liest bestenfalls Tom Müllers Aufdeckerbuch »Extra Vergine. Die erhabene und skandalöse Welt des Olivenöls«. Das war die schlechte Nachricht.

ZEIT FÜR EINEN ÖLWECHSEL

Und nun zur guten: In Istrien haben Pantscher und »Alchimisten des grünen Goldes« keine Lobby. Ganz im Gegenteil: Laut »Flos Olei«, dem kompetentesten Olivenölführer weltweit, werden auf dieser kleinen Halbinsel mehr als zehn Prozent (!) der weltbesten Qualität produziert. In Zahlen: 75 von 500 internationalen Spitzen-Olivenölen sind Istrianer, weshalb sich die Region im Qualitätsranking vor den berühmtesten Anbaugebieten Toskana und Andalusien auf Platz 1 sonnt. Vor Ort muss man dann auch nicht nach gutem Öl suchen. In Feinkost-Shops und bei Olivenölproduzenten sind hervorragende Qualitäten die Regel; selbst in lokalen Supermärkten sind Top-Produkte zu finden. Und weil das hochwertige Öl, in dunklen Flaschen abgefüllt und kühl gelagert, locker zwölf Monate hält, kann man sich im Urlaub beruhigt für ein ganzes Jahr eindecken. Tipp: Immer mehr Top-Produzenten bieten die Möglichkeit, verschiedene reinsortige Öle und Blends

(Cuvées aus mehreren Olivensorten) zu probieren. Wie Wein eröffnet nämlich auch Olivenöl eine spannende Aromenpalette und damit unzählige Einsatzmöglichkeiten. Übrigens: Bei nicht allzu hohen Temperaturen (max. 180 Grad, es darf nie rauchen) eignet sich Olivenöl entgegen vieler Meinungen sehr gut zum Braten. Dafür ist die Ölqualität »vergine« (ohne »extra«) allerdings absolut ausreichend.

WARUM BITTER SPITZE IST

„Wer bitter nicht mag, soll Butter kaufen“, meinte Andreas März einmal provokant. Wie alle Experten hält der Chefredakteur des Fachmagazins Merum und Besitzer eines Wein- und Olivenölguts in der Toskana nicht viel von allzu mildem Olivenöl, ist die Olive doch von Natur aus eine bittere, scharfe Frucht. Außerdem zeugen Bitterstoffe im Öl von einem hohen Anteil an antioxidativ wirkenden Polyphenolen, die schädlichen freien Radikalen im Körper entgegenwirken. Wer aber noch nie wirklich hochwertiges Olivenöl kennengelernt hat, wird beim Erstkontakt womöglich von einem »Kratzen im Hals« irritiert. Man gewöhnt sich schnell daran! Außerdem muss nicht jedes Spitzenprodukt bitter oder scharf schmecken: In der großen Sortenpalette der Oliven gibt es auch milde Arten, und nach der Abfüllung wird generell jedes Öl sanfter. Bei Empfindlichkeit also nicht gleich nach einer ganz frischen Pressung greifen. Interessant: Je intensiver man sich mit Olivenöl, seinen Aromen, Finessen und seiner Wirkung beschäftigt, desto offener wird man für ausnahmslos alle seine Facetten. Dann kann es ganz schnell »süchtig« machen, und man wird Istriens Ölquellen gerne anzapfen.

JUNGBRUNNEN

Gutes Öl ist der pure, unveränderte Saft der Olivenfrucht und schützt die Gesundheit nachweislich. Forscher attestieren hochwertigem Olivenöl teilweise überwältigende Wirkungen. Sehr informativ: www.zentrum-der-gesundheit.de/olivenoel

▲
Unter der Marke »Oleum Viride« produziert Familie Belić aus Rabac ausschließlich Olivenöle in Spitzenqualität. www.oleabb.hr

3

Tatsachen,
die Istrien zur
besten Olivenöl-
region der Welt
machen.

1

KLIMA & LAGE SIND EINFACH PERFEKT

Vor mehr als 2000 Jahren galt Istriens Olivenöl als Goldstandard der damals bekannten Welt. Ein als perfekt eingestuftes Produkt, an dessen Qualität alle anderen Olivenöle des Römischen Reichs gemessen wurden. Und weil für die Machthaber in Rom nur das Beste auf den Tisch kam, war Istriens Region um Fažana damals auch für ihre Amphoren-Manufakturen bekannt.



Vom Hafen in Fažana wurde das meiste Olivenöl verschifft.

Bis in die Zeit der österreichisch-ungarische Monarchie hielt sich dieser exzellente Ruf. Der Kaiserhof ließ eine eigene Schmalspureisenbahn einrichten, um istrisches Olivenöl zusammen mit Wein, Obst und Gemüse nach Wien zu transportieren, und auch heute ist das Öl (wieder) Weltklasse. Und das liegt nicht zuletzt an der geografischen Lage. Das kühlere

Klima trägt wesentlich zu Aromenbildung, Finesse und einem ausgewogeneren Anteil an Fettsäuren bei. Wie der Gardasee (an dessen Ufern ebenfalls Spitzenöl produziert wird) liegt Istrien auf dem 46. Breitengrad – im nördlichsten Anbauggebiet für Olivenbäume.



Ca. 6 Jahre junge Olivenbäume. Mit rund 15 Jahren erreicht ein Baum seinen höchsten Ertrag und kann dann mindestens 150 Jahre lang abgeerntet werden.

3

ZU KLEIN UND VIEL ZU EHRGEIZIG, UM SCHLECHTES ÖL ZU PRODUZIEREN

Nach intensiver Neu-Auspflanzung und Rekultivierung alter Terrassen zählt die Halbinsel heute rund 1,6 Millionen Olivenbäume (in Spanien sind es ca. 300 Mio). Wie beim Wein wäre mit der Menge mangels Anbaufläche also kein Erfolg zu erzielen. Das Motto »Klasse statt Masse« liegt Istriens ehrgeizigen Bauern und Ölmühlenbetreibern aber auch im Blut: Die Basis für die rasante Entwicklung des Olivenöls nach dem Zerfall Jugoslawiens legten umfangreiche Weiterbildungen bei internationalen Top-Produzenten und hohe Investitionen in moderne Technik. Geerntet werden die Früchte grundsätzlich im Reifemix, weil vollreife Oliven zwar mehr, aber auch eintönigeres Öl ergeben würden. Gelesen wird fast immer per Hand und möglichst schonend am Tag der Ernte gepresst. Dass immer mehr Olivenplantagen biologisch bewirtschaftet werden, bestätigt die Qualitätsphilosophie der Olivenbauern.



Familie Ipša zählt zu den Pionieren der Branche und wird Jahr für Jahr international ausgezeichnet.

2

DIE SORTENVIELFALT IST EINZIGARTIG

Im Zuge der jahrhundertelangen Kultivierung von Olivenbäumen entwickelte sich auf der Halbinsel eine spannende Sortenvielfalt, die perfekt zum Terroir passt. Mehr als ein Dutzend autochthone (einheimische) und ebenso viele importierte Olivensorten bilden eine unversiegbare Quelle und Fundgrube für Olivenöl-Fans, die immer wieder Neues entdecken können. Nicht zuletzt eröffnen sich dadurch auch kreativen Köchen unzählige Möglichkeiten.



Buža ist Istriens meistverbreitete einheimische Olivenölgattung. Mehr Sortenvielfalt: S. 45.



Für Top-Qualität wandern Oliven nur wenige Stunden nach der Ernte in die Presse: hier bei Aleksandra Vekić (Agrofin Mate) bei Savudrija.



GRÜN-GOLDENE NEWS

Olivenöl (nicht nur) für Kinder und Bio-Ölbäume zum Adoptieren

Eines der Bio-Olivenöle von Cadenela wurde speziell für Kinder und Genießer produziert, die es mild mögen. »For Kids« wird reinsortig aus der Olivenart Buža hergestellt und ist mild, nur wenig scharf mit Aromen von grünen Bananen, Äpfeln und Mandeln. Das Öl passt super zu Fisch, Meeress Früchten, Eis oder Obstsalat und ist mit einem fröhlichen Etikett versehen. Ebenso lustig: Man kann bei der innovativen Familie auch einen Olivenbaum adoptieren. Jahr für Jahr erhält man dafür einen halben Liter extra natives Bio-Olivenöl und ist in den Olivenhainen von Cadenela (auch bei der Ernte) immer willkommen. www.cadenela.com



Pioniere in Ipši

Viele istriatische Spitzenwinzer widmeten sich in den letzten Jahren auch der Produktion von Olivenöl. Bei Familie Ipša im winzigen Dörfchen Ipši nahe Livade verlief

die Entwicklung umgekehrt: Vater Klaudio rekultivierte als einer der ersten Mirnatale-Bewohner alte Olivenbaum-Terrassen, produzierte international ausgezeichnetes Olivenöl und stellte früh auf Bio-Anbau um. Seit Kurzem verantwortet Sohn Ivan vielversprechende, maischevergozene Charakterweine. Probieren! www.ipsa-maslinovaulja.hr



GEWINNER
des Preises CAPRA
D'ORO für einen
außerordentlichen
Beitrag zum Qualitäts-
tourismus.

Ein Haus für Olivenöl Museumsreif und voll im Zeitgeist

In der Altstadt von Pula lohnt das »Museum Olei Histriae« / »Haus des istrischen Olivenöls« einen Besuch. Es birgt Museum, Verkostungsraum und einen Shop mit dem istrienweit größten Angebot an Spitzenölen zum Kosten und Kaufen. Ebenso lokale Spezialitäten und Produkte aus Olivenholz.

Im Museumsteil werden Geschichte und Gegenwart des Olivenanbaus veranschaulicht und vermittelt, wie wichtig Olivenöl für die Region und wie wertvoll es für die Gesundheit ist.

Im Verkostungsraum zeigen geschulte Mitarbeiter interessierten Gästen, wie man Olivenöl professionell verkostet und minderwertiges Öl von hochwertiger Qualität unterscheidet. Das Spannende daran: Es lassen sich dabei auch verschiedene Öle vergleichen. So mancher entdeckt dabei sein ganz persönliches Lieblings-Olivenöl. **Neu: Onlinehandel!**

Ulica Sv. Teodora 1a, T. +385/52/66 12 35,
www.oleumhistriae.com

GESUNDER SPASS IM GLAS

Olivenöl wird von entsprechenden Sommeliers verkostet wie Wein. Das ist eine ernste Angelegenheit. Halbprofessionell und mit Freunden kann so eine Verkostung aber auch lustig sein:

- Aus Istrien 3 bis 5 Olivenöle mitbringen, ein mildes, ein fruchtiges, ein pikantes, ein reiferes (...) und Freunde zur Verkostung einladen.
- Cognacschwenker sind super für die Kostproben, zum Neutralisieren Apfelschnitze bereitlegen. Brot eignet sich dafür eher nicht.
- Dann geht's los: An der Farbe kann man sich erfreuen, grundsätzlich ist diese jedoch irrelevant.
- Eine Hand wärmt und schwenkt das Glas von unten, die andere deckt die obere Öffnung ab. Dann die abdeckende Hand wegnehmen und rein mit der Nase. Vom Duft nach frisch geschnittenem Gras, grünem Apfel und Tomatengrün über Blüten, Zitrusfrüchten und Obst, etwa Bananen, ist bei hochwertigem Öl je nach Sorte und Produktionsweise alles möglich.
- Nun unter Ansaugen von Luft einen kleinen Schluck Öl in den Mund nehmen und etwa 30 Sekunden kreisen lassen. Abschließend etwas davon schlucken und dem Abgang nachspüren: Pfeffrig? Etwas bitter? – Gutes Zeichen!





WELCHES OLIVENÖL WOZU?

Istrien ist durch die Koexistenz von vielen heimischen (autochthonen) und importierten Olivenarten besonders interessant. Reinsortig oder zu Blends verarbeitet ermöglicht diese Sortenvielfalt ein breites Aromenspektrum. Wir haben sechs Sorten herausgepickt.

An der Spitze des Erfolgs: Velimir Jurić, Mladen Kocijančić und Martin Milas von Oleum Maris.



WELTKLASSE

In der Ausgabe 2019 des international bedeutendsten Olivenölführers FLOS OLEI aus Italien stammen 75 der besten 500 Olivenöle aus Istrien. 800 Extra-Vergine-Produkte aus 52 Ländern wurden dafür streng auf Herz und Nieren geprüft.

Aktueller Spitzenreiter der Halbinsel und eines der Top-20-Olivenöle der Welt ist laut Herausgeber und Fachjournalist Marco Oreggio »Oio Vivo« vom aufstrebenden Unternehmen »Oleum Maris« aus Vodnjan (www.oio-vivo.com). Je 97 Punkte von 100 erreichten im aktuellen Guide die Produzenten Belić (Olea B.B.), Ipša und Mate.

www.marco-oreggia.com



DER FINALE PFIFF

Während man mit gutem Olivenöl (verginenativ) durchaus kochen kann, ist höchstwertiges Öl dafür zu schade. Oft wird es erst kurz vor dem Servieren zum Würzen und Verfeinern eingesetzt. Dann kann extra natives Olivenöl in seiner Vielseitigkeit und Intensität Aromen hervorheben, kontrastieren und sogar eine eher neutrale Speise in eine echte Geschmacksexplosion verwandeln.

Kenner haben gerne mindestens drei verschiedene Olivenöle zu Hause: Ein mildes für sehr Feines und Salate; ein intensiv fruchtiges für Gerichte mit Fisch und Krustentieren und ein pikantes mit markanter Bitternote für eher deftiges Grillgut und Eintöpfe, aber auch zum Veredeln von Schokoladendesserts.

BLENDS

Wie beim Wein die Cuvées gibt es auch bei Olivenöl (hochwertige) Verschnitte mehrerer Sorten; man nennt sie Blend. Produzenten können so ein Öl ganz nach ihrer Vorstellung kreieren. Hervorragend sind u. a. die Blends von Chiavalon, Ipša, Brist (Exclusive Selection), Balija, San Tommaso, Negri, Stojnić (Laron), Kozlović und Buršić (De Kleva).



EINHEIMISCHE ISTRISCHE OLIVENSORTEN

BUŽA

Buža ist die am häufigsten angebaute Art auf der Halbinsel und in verschiedenen Varietäten vorhanden. Je nach Reife bzw. Erntezeitpunkt der Früchte lassen sich zwei Geschmacksrichtungen erzielen: Das hellgrüne Öl von noch grün-gelblichen Oliven ist aromatisch, duftet herrlich frisch und passt sehr gut zu Istriens »National-Vorpeise« Pršut mit Ziegenkäse.

Reifere, dunkle Früchte ergeben ein süßliches, fruchtig-würziges Öl und eignen sich auch gut für eingelegte Oliven. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Oleum Brist, Kozlović, Agrolaguna, Belci, St. Antonio, Kalčić und Pajić.

ISTARSKA BJELICA

Diese für Istrien wichtige Sorte ergibt ein Öl mit stark gesunderhaltenden Eigenschaften. Mit seinem intensiven, würzigen Geschmack und einer ausgeprägten Bitternote ergänzt es aromatische Gerichte, wie etwa solche mit Waldpilzen, sehr gut und verhilft Schokoladendesserts zu Höchstform. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Agrolaguna, Cadenela, Brajko und Nonno Bruno.

ČRNICA

Diese Olivenart (auch Karbonaca) ist nach der schwarzen Farbe der reifen Frucht benannt. Bei der Verarbeitung verströmt das Fruchtfleisch einen sensationellen Blumenwiesenduft. Črnica ergibt ein dickflüssiges, fruchtig-pikantes Öl, ausbalanciert durch eine gewisse Süße, die an Mandeln erinnert. Intensive Gerichte wie Steak, Calamari, Sepia oder Thunfisch ergänzt das Öl dieser Sorte perfekt. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Belić (Vodnjanska crnica), Dolija (Karbonaca) und Enino Zubin (Oio de Buščina).

ROSULJA

Das Olivenöl von der Sorte Rosulja ist von einer deutlich pikanten Note geprägt und erinnert geschmacklich an Artischocken. Es harmonisiert hervorragend mit reifem Käse, rotem Fleisch und Wild. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei der Villa Meneghetti, Al Torcio und Cergna.



URSPRÜNGLICH AUS ITALIEN IMPORTIERTE OLIVENSORTEN

LECCINO

Im Duft oft grasig mit Aromen von Artischocken und Mandeln, ergibt diese Sorte einen Allrounder, mild, zartbitter und auch für »Einsteiger« sanft am Gaumen. Es ist universell einsetzbar und harmonisiert hervorragend mit Salaten, Carapaccio und hellem Fleisch. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Al Torcio, Ipša, Laguna Novigrad und Loredana Musizza.

FRANTOIO

Diese in der Toskana und in Mittelitalien verbreitete Olivensorte wird seit 1940 in Istrien angebaut und ergibt ein würzig-pikantes Öl mit deutlichen, ausgewogenen bitteren und scharfen Noten. Top zu Nudelgerichten oder Grillgemüse. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Agrolaguna, Agro Millo, Ipša und Dešković.