



Ausweis der Redlichkeit

NEUES SLOW-FOOD-SIEGEL FÜR OLIO EXTRA VERGINE
VON JÖRG TEUSCHER



Das Olio Extra Vergine di Oliva aus dem toskanischen Landgut Il Casone 1729 in Piano di Mommio (Foto oben), das Olio Extra Vergine di Oliva aus der sizilianischen Agrestis-Kooperative in Buccheri und 60 weitere italienische Olivenöle der höchsten Güteklasse haben einiges gemeinsam: Alle stammen von kleinen Produzenten, die ihre jahrhundertealten Olivenhaine biologisch bewirtschaften, die Früchte zum frühestmöglichen Zeitpunkt von Hand oder mit mechanischen Geräten ernten und daraus mittels Kaltpressung exzellente Speiseöle extrahieren.

Diese Öle sind – bedingt durch verschiedene Olivensorten in den „Öl-Gegenden“ der Apenninen-Halbinsel – zwar geschmacklich unterschiedlich, vereint aber in der Tatsache, dass sie zum Besten gehören, was aus den jeweiligen Regionen am Markt ist. Und seit einigen Monaten gibt es eine weitere Gemeinsamkeit: Sowohl das Il Casone-Olivenöl, das Agrestis-Öl als auch die 60 anderen Extra Vergines tragen ein Siegel, das sie als Slow-Food-Presido ausweist.



Kulturlandschaft Olivenhain.

„Dieses Siegel kann man nicht kaufen“, heißt es aus der internationalen Slow-Food-Zentrale im piemontesischen Bra, „wir vergeben es seit Mai 2016 nach strengen Tests ausschließlich an Produzenten, die alte Olivenhaine nachhaltig bewirtschaften, damit traditionelle Kulturlandschaften erhalten und Qualitätsöle mit eigenem Charakter erzeugen.“

So gesehen ist dieses Presido eine deutliche Abgrenzung zur industriellen Massenware, die in den meisten Ländern die Supermarktregale füllt und bestenfalls geeignet ist, Holmöbel zu pflegen.

Das Problem für den Verbraucher: Auch solche Industrie-Öle tragen auf den Etiketten die Bezeichnung Olio Extra Vergine. In Wirklichkeit aber handelt es sich um geschmacksneutrale Billigplörre, gemischt aus Ölen verschiedener Herkunftsländer – krass gesagt, um kulinarischen Sondermüll. Deshalb ist das Slow-Food-Siegel ein guter Kompass für all jene Verbraucher, die Qualität suchen und bereit sind, dafür auch einen adäquaten Preis zu zahlen.



Händische Olivenernte.



Schonende Kaltpressung.