

INSTANTIS

select

Einzelgeschichte als ePaper aus dem Zeitschriftenpool der Kellner Verlagsgruppe

DAS ÖL DER ALTEN RÖMER

Feinstes Olivenöl aus der Toskana

Olivenernte auf der Plantage
Il Casone 1729



AUSSERGEWÖHNLICH
GENIESSEN

So, wie es vor mehr als 220 Jahren der Herzog von Kurland tat und der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin den Auftrag für ein Tafelservice gab, das bis heute seinen Namen trägt. Im Bild der KURLAND Kaviar Eis-Kühler, eine der vielen Kostbarkeiten, erhältlich in den KPM-Verkaufsgalerien und im autorisierten Fachhandel.


KPM
KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN

KPM-GALERIEN

IM KPM QUARTIER
WEGELYSTRASSE 1
10623 BERLIN

KURFÜRSTENDAMM 27
10719 BERLIN

NEUER WALL 13
MELLIN-PASSAGE
20354 HAMBURG

BRÜCKENSTRASSE 19
DISCH-HAUS
50667 KÖLN

BRANDENBURGER STRASSE 3
14467 POTSDAM



IHerzlich
willkommen
zu dieser
Ausgabe von INSTANTS select, dem kleinen ePaper
mit den großen Geschichten.

EDITORIAL

Nur das bekommen was man will, nur das bezahlen was man bestellt. Das ist der Wunsch vieler Leser, und ein Trend dem wir gerne nachkommen. Natürlich bauen wir unser Sortiment immer weiter aus. Ausgewählte Berichte, Interviews und Reportagen. Stets hochwertig aufbereitet, so wie die Leser unserer Printmagazine INSTANTS, INSTANTS TRAVEL und DOLCICO es gewohnt sind. Immer mit zahlreichen großformatigen Fotos – auch in der „kleinen“ ePaper-Einzelgeschichte.

Viel Spaß am iPad, iPhone, PC & Co mit INSTANTS select!

Herzlichst, Mirko Joerg Kellner
[Chefredakteur/Photograph]

IMPRESSUM

AUSGABE

INSTANTS select, Ausgabe 001

ERSCHEINUNGSWEISE

INSTANTS select erscheint unregelmäßig als deutschsprachiges ePaper mit einzelnen Geschichten aus dem Zeitschriftenpool der Kellner Verlagsgruppe.

BEZUGSPREIS

Einzelexemplar als ePaper (PDF) 0,99 € inkl. MwSt.
Versandkosten fallen nicht an.

VERBREITUNG

Weltweit im gutsortierten Online-Zeitschriften- und Buchhandel sowie unter: shop.kellnerverlagsgruppe.com

HERAUSGEBER/VERLAG

KELLNER VERLAGSGRUPPE

Unter den Linden 16

D-10117 Berlin

Tel.: (0049) 030. 408 173 284

Fax: (0049) 030. 408 173 450

E-Mail: post@kellnerverlagsgruppe.com

Internet: www.kellnerverlagsgruppe.com

CHEFREDAKTEUR

Mirko Joerg Kellner (verantwortlich)

SCHLUSSREDAKTION

Dr. Richard Althoff, Beate Kellner

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Mirko Joerg Kellner (Photos & Text)

ANZEIGENSCHALTUNG (ePaper & Print)

Sie möchten in INSTANTS select oder einer unserer anderen Publikationen werben?

Bitte wenden Sie sich dafür an Beate Kellner (PR & Marketing)

Tel.: (0049) 030. 408 173 284

Mobil: (0049) 0152. 248 171 14

E-Mail: bk@kellnerverlagsgruppe.com

LAYOUT

KELLNER VERLAGSGRUPPE

Für unverlangt eingesandte Foto- und Textbeiträge wird keine Haftung übernommen. Eine Rücksendung kann nur erfolgen, wenn ausreichend Porto beigelegt ist. Die veröffentlichten Texte geben nicht immer die Meinung des Herausgebers wieder. INSTANTS select ist mitsamt allen darin enthaltenen Beiträgen und Abbildungen urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© 2012 INSTANTS select



WO EINE METROPOLE NEU ERWACHT.
WO GESCHICHTE AUF MODERNE TRIFFT.
WO RAUM IST FÜR ENTSPANNUNG, MUSSE UND VERGNÜGEN.
WO MITTEN IM ZENTRUM RUHE EINKEHRT.
WO KOMFORT UND DESIGN EINS SIND.

WO LUXUS ALLTAG IST. UND ALLTAG LUXUS.



QF HOTEL DRESDEN
QUARTIER AN DER FRAUENKIRCHE
NEUMARKT 1
01067 DRESDEN

RESERVIERUNG
TEL +49-351-56 33 09-910
FAX +49-351-56 33 09-911
EMAIL RESERVIERUNG@QF-HOTEL.DE
WWW.QF-HOTEL.DE



Cover: Romantisch in üppiges Grün gehüllt: Das ehemalige Herrenhaus der Olivenplantage „Il Casone 1729“ in der Toskana.

Das Öl der Alten Römer

INSTANTS select berichtet diesmal aus Italien von der Olivenernte in der Toskana. Wir besuchten die Olivenplantage „Il Casone 1729“ in der Provinz Lucca, welche von Andrea Lehmann und ihrem Sohn Alexander liebevoll geführt und bewirtschaftet wird. Wir stießen dabei auf eines der hochwertigsten Olivenöle dieser Region.

- ... 06 Feinstes Olivenöl aus der Toskana
- ... 08 Prestige ist Geschmackssache
- ... 10 Die Luft schmeckt nach Öl
- ... 14 Kenner erkennen den Unterschied
- ... 15 Vom Baum in die Kiste
- ... 16 Merenda unterm Blätterdach
- ... 18 Luxuriöses Ambiente für Toskana-Urlauber

OLEUM EX ALBIS ULIVIS

Das Öl der Alten Römer

FEINSTES OLIVENÖL AUS DER TOSKANA

Photos & Text: Mirko Joerg Kellner

Olivenöl betont die moderne, leichte, mediterrane Küche, liegt im Trend und ist zudem ausgesprochen gesund. Manche dichten ihm sogar die Fähigkeiten eines Jungbrunnens an. Fernsehköche sprechen es heilig und bringen es in die moderne Familienküche. Feinkostläden und Discounter passen sich der wachsenden Nachfrage an und so gibt es für jeden Geldbeutel ein passendes Öl. Zu einem der Besten zählt das „Extra Vergine Il Casone“ aus der italienische Provinz Lucca. Ähnlich wie sogenannte „Garagenweine“ gilt dieses Öl als Geheimtipp und ist nicht im gewöhnlichen Handel erhältlich. Das machte uns neugierig und so reiste INSTANTS zur Olivenernte in die Toskana.

Die Olivenplantage „Il Casone 1729“ in der Toskana. Das Anwesen ist nicht nur Produktionsstätte von erstklassigem Olivenöl, sondern auch luxuriöses Feriendomizil.



Wer glaubt, dass die große Bedeutung von Olivenöl ein Phänomen unserer Zeit ist, irrt. Das "Grüne Gold" stand schon immer hoch im Kurs. Selbst der qualitative Unterschied – um nicht zu sagen die Qualitätskluft – war schon vor einigen tausend Jahren so vielschichtig wie heute auch. Bereits in der Antike teilten die Alten Römer ihr Olivenöl in fünf verschiedene Güteklassen. Diese reichten vom "Oleum ex albis ulivis", welches den Gipfel der erreichbaren Qualität darstellte und dementsprechend wertvoll war, bis zum "Oleum cibarium", dem Öl der Sklaven, das die unterste Stufe auf der Qualitätsleiter belegte und aus bereits verfaulten und von Würmern zerfressenen Oliven hergestellt wurde. Ersteres, das hochwertige "Oleum ex albis ulivis", wurde ausschließlich aus grünen, noch nicht ausgereiften Oliven gewonnen und blieb den (einfluss-) reichen und gekrönten Römern vorbehalten. Was kaum ein Verbraucher ahnt: auch die Olivenöle unserer Zeit werden nach diesen überlieferten Kriterien beurteilt

und produziert. Es ist also ein offenes Geheimnis: Mancher Flaschenaufdruck, der „Extra Vergine Olivenöl“ verspricht, heißt oft nur, dass darin ein (Bruch-) Teil hochwertigen Olivenöls enthalten ist. Die sensorische Qualität reicht also auch heute noch von intensiv-fruchtig bis faulig. Wer die Produktionsstätte seines Vertrauens kennt, ist also gut beraten.

Prestige ist Geschmackssache

Toskanisches Olivenöl aus der Provinz Lucca ist seit jeher wegen seines ausdrucksvollen Charakters besonders begehrt. Für die einen ist es eine Geschmacksfrage, für die anderen nur Prestige. Bewahrt wird der Mythos mit dem "DOP Lucca"-Siegel. Damit werden besonders strenge Regeln zur Qualitätssicherung aufgestellt. Eines der hochwertigsten Olivenöle dieser Region wird auf der Plantage "Il Casone 1729" produziert. Hier werden die Qualitätsnormen des "Oleum ex albis ulivis", dem Premiumöl der Alten Römer, und der DOP Lucca sogar noch um ein vielfaches übertroffen.

Das Urteil der Männer

Auf dem Glastisch neben meinem Bett finde ich ein Willkommensgeschenk. In feines meerblaues Seidenpapier gepackt

und liebevoll mit einer weißen Schleife gebunden. Ich bin überrascht. In dem Päckchen befindet sich ein kleines Notizbuch. Edles Design, ein optischer und haptischer Genuss. Noch während ich mit mir ringe, die jungfräulichen Seiten für meine Kritzeleien zu verwenden, schreibe ich schon los.

Aus meiner Bungalow-Suite blicke ich durch große Panoramafenster hinauf zum Olivenhain. Ich bin mittendrin. Innen feinstes Mobiliar, außen knorrige Olivenbäume. Die Hausherrin beweift Geschmack. Exzellent, auserlesen, mit Hang zur Perfektion. So sei es auch bei ihrem Öl. Dieser Gedanke bringt mich wieder zurück zu meiner eigentlichen Geschichte. Vom kleinen Notizbuch, über meine Suite, hin zum Olivenöl – dem besten der Toskana, sagt man. Dieser Meinung sind hier mittlerweile selbst viele Männer, was viel wiegt, denn schließlich ist sie eine Frau, und dann noch eine „Tedesca“, eine Deutsche!

Andrea Lehmann betreibt in der nördlichen Toskana, am Fuße der Apuanischen Alpen, die Olivenplantage Il Casone 1729. Gemeinsam mit ihrem Sohn Alexander, ihrer Schwester Angelika und ihrem Schwager Cornelio bewirtschaftet sie das beeindruckende Anwesen in eigener Regie. Eine Hand-

Die Bruchsteinmauern teilen den Olivenhang in zahlreiche Terrassen und schützen vor Erosion. Der Aufstieg ist trotz eingebauter Steintreppen beschwerlich aber lohnenswert: Oben angelangt, hat man einen atemberaubenden Ausblick bis zur Versiliaküste.





Linke Seite: In romantisches Grün gehüllt, ist das ehemalige Herrenhaus auch heute noch Mittelpunkt des Anwesens. 1: Olivenbaum und blauer Himmel. 2: Moreno, Claudio, ich selbst und die Hausherrin Andrea Lehmann bei der Pause v.l.n.r. 3: Tiberio (li.) und Conny (re.) beladen den APE mit frisch geernteten Oliven. 4: Conny auf dem Weg in die Ölmühle.

voll treuer Mitarbeiter ergänzt das kleine Team. Eigentlich ein für Italien typisches Familienunternehmen, nur das hier der „Padrone“ eine Frau ist. Bevor die 50jährige Schwäbin vor 15 Jahren hierher kam, hatte sie nie mit Landwirtschaft, geschweige denn mit Olivenanbau zu tun. Jetzt stellen sich sogar Einheimische die Uhren für den richtigen Erntebeginn nach ihr. Denn für die Produktion von erstklassigem Olivenöl ist neben vielen anderen Faktoren der richtige Zeitpunkt entscheidend. Und der ist jetzt.

Untätiges herumsitzen mit alkoholischen Getränken, in der Sonne dösen, schwatzen und warten was der Tag so bringt; dieses südländische Klischee will

sich hier auf „Il Casone 1729“ einfach nicht abzeichnen. Neben der aufwändigen Pflege der Terrassenhänge sind die Sommermonate ganz dem Beobachten und Bekämpfen der Olivenfliege gewidmet. Die kleinen Tiere sind die größten Feinde der Olivenbäume. Sie stechen in die Frucht und legen dort ihre Eier ab. Im schlimmsten Fall wird dadurch der Ertrag eines ganzen Jahres runiert. Um die Präsenz der männlichen und weiblichen Fliegen festzustellen, setzt man Beobachtungsmonitore mit Hormonfallen ein. Zum Schutz vor den Insekten werden alle Bäume auf dem vier Hektar großen Terrassengang alle 20 Tage mit Porzellanerde besprüht. Schneeweiß sticht dann der Oliveto von Andrea Lehmann von der großen Fläche des langen Bergkammes heraus. Die weißen Bäume irritieren die Olivenfliegen derart, dass sie verschwinden. Und sollte sich doch eine Fliege auf Il Casone 1729 verirren, so werden die Oliven von der Kalolinschicht der Porzellanerde vor dem gefährlichen Einstich geschützt. Die Wirkung dieser Schutzmaßnahme ist groß, ebenso wie der Preis dieser außergewöhnlichen Aktion. Aber den zusätzlichen Aufwand nimmt Andrea gern in

Kauf, denn diese Behandlung stellt die einzige biologisch-korrekte Alternative zu den üblichen chemischen Keulen dar.

Die Luft schmeckt nach Öl

Es ist Mitte Oktober. Der Golfstrom bringt noch immer warme Meeresluft ins Land und macht die Herbsttage angenehm warm. Die Touristen haben die Gegend um die Versiliaküste längst verlassen und die mondänen Strandbäder werden winterfest gemacht. Stille kehrt trotzdem noch nicht ein. Die Menschen sind unruhig und es ist eine seltsame Betriebsamkeit spürbar – aber anders als sonst im Jahr. Statt Cafés an den Promenaden öffnen nun allorts die Ölmühlen wieder ihre Pforten. Statt dem Duft teurer Parfums liegt nun der ölig-herbe Geruch von Oliven in der Luft. Grosse Auftritte à la Dolce Vita weichen kleinen Sensationen, wenn man untereinander die Ernte begutachtet. Small Talk wird zur Fachsimpelerei, und dann zum lauten Kino: Denn eine Aussage beansprucht jeder Olivenbauer konsequent für sich: „Die besten Früchte kommen von mir!“

Andrea erzählt von den Auflagen der „DOP Lucca“ zur Erhaltung des hohen Niveaus, des für diese Provinz berühmten Olivenöls. Und von der nochmals deutlich gesteigerten Qualitätsnorm, die sie sich für ihr „Extra Vergine Il Casone“ selbst auferlegt hat. Demnach müssen ihre Oliven spätestens am 10. November vom Baum geerntet sein. Früchte die von selbst herunterfallen werden nicht verwendet. Anschließend dürfen bis zur Pressung höchstens 10 Stunden vergehen. Meistens wird dieser Zeitrahmen sogar noch deutlich unterschritten. Schließlich sollen nur frische Früchte in der Ölmühle gepresst werden. Doch zuvor besteht die Schwäbin auf akkurate Säuberung des gesamten Presswerks. In der Ölmühle hat man sich mittlerweile schon auf die Sonderwünsche der deutschen Olivenbäuerin eingestellt. Auch die anschließende Filtration des Öls ist für Andrea ein Muss. Dies steigert die



ohnein schon hohe Qualität noch weiter. Die sofortige Lagerung bei 13 bis 15 Grad Celsius in stickstoffversiegelten Edelstahlbehältern bewahrt schließlich die feinen Aromen. Abgefüllt wird das Olivenöl nur bei Bedarf, direkt im haus-eigenen Ölkeller. Bestellungen werden sofort versendet, weltweit, an die besten Adressen. Lange Transportwege, oder gar die Langzeitlagerung in lichtdurchlässigen Flaschen, gibt es nicht. Das erklärt auch die Exklusivität, und dass dieses Öl in keinem Lebensmittelmarkt erhältlich ist. Es gibt weltweit nur wenige Plantagen, die auf diesem hohen Niveau Olivenöl produzieren und weiterverarbeiten.

Das „DOP Lucca“-Siegel, welches schon äußerst hochwertige Olivenöle garantiert, hat im Vergleich zur Produktionsweise von Andrea Lehmann fast schon lockere Vorschriften: Um die DOP Lucca Norm zu erfüllen, dürfen vom Zeitpunkt der Olivenernte bis zur Pressung ganze 48 Stunden vergehen. Selbst der Erntezeitpunkt darf bis 31. Dezember hinausgezögert werden. Eine Filtration ist nicht zwingend und die anschließende Lagerung des Öls muss auch nicht überwacht werden. Wohlgermerkt:

Photos: Mirko Joerg kellerer

Photos: Mirko Joerg kellerer



Ist dies das Geheimnis für bestes
 toskanisches Olivenöl?
Giorgio & Conny
 bei der wohlverdienten
 Pause im Olivenhain mit deutschem Bier.



Linke Seite: Pedro und Moreno breiten große Netze unter den Bäumen aus, in die dann die Früchte fallen. 1: Conny und Claudio rütteln mit den „Klatschhändchen“ die Oliven von den Ästen. 2: Von allen Seiten des Hanges strömen die Arbeiter und bringen die frische Ernte. Giorgio (links im Bild) ist mit 78 Jahren der dienstälteste im Oliveto und behält den Überblick.

das DOP Lucca Siegel gewährleistet schon eine sehr hohe Qualität.

Und dann gibt es noch die Olivenöle, die ganz ohne strenge Normerfüllung produziert werden: Vom Boden aufgesammelt, für eine Woche oder länger in Plastiksäcken zwischengelagert, schwitzend und faulend, bis daraus Öl gepresst wird. Sicherlich kann man auch so hergestelltes „Olivenöl“ an einem lauschigen Abend für mediterranes Flair genießen, aber besser nur als Lampenöl.

Kenner erkennen den Unterschied

Die Ausdauer zur konsequenten Durchsetzung ihrer qualitätsbewussten und ökologischen Produktionsmethode hat die schwäbische Olivenbäuerin wohl aus ihrer Heimat mitgebracht. Denn das Verständnis für rundum biologischen Anbau steckt in Italien noch in den Kinderschuhen. Selbst bei der Pflege ihres Olivenhains setzt Andrea neue Maßstäbe: Während das „DOP Lucca“-Siegel

den Baumschnitt und die Bodenversorgung mit organischen Mineralen nur alle zwei Jahre fordert, werden diese Arbeiten bei ihr jedes Jahr durchgeführt. „Oliven sind nicht anders als Menschen und bedürfen Liebe und Zuneigung, Ehrlichkeit und Fürsorge. Und zwar Tag für Tag, ein Leben lang“, erklärt Andrea während wir durch den Oliveto streifen. Rein betriebswirtschaftlich gesehen ist die Produktion eines solch hochwertigen Olivenöls aber völlig ertraglos. Zur „Subventionierung“ ihres feinen grünen Goldes vermietet die Olivenbäuerin auf ihrem Anwesen deshalb noch luxuriöse Ferienappartements.

Spitzenköche und Genießer wissen den deutlichen Unterschied zu schätzen. Sternekoch Michael Hoffmann vom Gourmet-Tempel „Margaux“ in Berlin hat für das „Extra Vergine Il Casone“ sogar eine Liebeserklärung verfasst, berichtet Andrea stolz und lässt mich lesen: „Das Öl von Il Casone 1729 ist unglaublich tief, geschmeidig wie Kaschmir,

warm wie ein Herz und unglaublich lang im Abgang. Für mich ist es die größte kulinarische Offenbarung der letzten Jahre, und ich freue mich sehr, dieses wunderbare Olivenöl in meiner Küche nutzen zu dürfen.“

Der Ölpreis steigt

Heute soll geerntet werden, ich bin schon früh am Morgen wach. Vor meinem Fenster begrüßt ein kleiner Vogel den neuen Tag. Einen dicken Ast macht er zur Bühne und mich zu seinem Publikum. Ich stehe im ersten Rang, im Bademantel, mit Cafè. Im Haupthaus kläfft die kleine Luna. Bald werden alle munter sein. Ich trete einige Schritte auf die Terrasse hinaus und blicke direkt nach oben auf den steil ansteigenden Olivengang. Es ist noch kühl von der Nacht. Dünne Nebelschwaden umschmeicheln die alten Bäume wie fließendes Tuch die Formenpracht einer schönen Frau. Auf dem Boden vor mir liegen Maronen, die vom Baum gefallen sind. Ich hebe sie auf und denke daran sie zu grillen. Verfeinert mit Ricotta und Honig, heute Abend...

Eine dumpfe Stimme tönt vom Hang herüber und reißt mich aus meiner Träumerei. Mürrisch, fast wütend klingt sie. Gestern Abend hat sie noch gefeiert. Es ist Cornelio. Hier auf Il Casone 1729 nennen ihn alle nur Conny. Der viele Regen hat in diesem Jahr den Reifeprozess der Oliven verzögert. Es fehlen noch ein paar Tage Sonne. Erst dann sind sie bereit für die Ernte. Acht Arbeiter warten vergeblich auf ihren Einsatz am Berg. Damit wird der neue Jahrgang teurer als geplant, obwohl noch kein Tropfen Öl gepresst wurde. Das ist ärgerlich.

Vom Baum in die Kiste

Die ältesten Bäume im Hain sind bereits über 500 Jahre alt. Und jeder einzelne der 1111 Exemplare (tatsächlich 1111 Bäume) trägt sein eigenes unverkenn-



bares Gesicht. Der eine ist längs aufgespalten und die Rinde gleicht einer wilden, schroffen Landschaft. Ein anderer wächst aus einem vor langer Zeit abgesägten Stamm heraus und windet sich fast drei Meter flach am Boden entlang. Wer Olivenbäume töten will, hat schlechte Karten. Ihr Überlebenswille ist grenzenlos. Dabei verblüffen die jahrhunderte alten Bäume mit der Masse an prallen Früchten. Die Sonne brennt über dem Berg und erschwert die ohnehin mühsame Erntearbeit zusätzlich. More-

no und Pedro breiten große Netze auf dem Boden aus, mit denen die Oliven später aufgefangen werden. Sie klettern über Bruchsteinmauern von einer Terrasse zur nächsten und befestigen die Netze straff an den Baumstämmen. So fallen die kostbaren Früchte sanft und es entgeht keine Olive den flinken Händen, die sie später aufglauben. Zuvor müssen die Oliven aber noch von den Bäumen geschüttelt werden. Das ist die Arbeit von Conny und Claudio. Mit dem langen Erntewerkzeug „Manina“, liebevoll



„Klatschhändchen“ genannt, lösen sie die Früchte von den Ästen. Die Endstücke dieser Rüttelgeräte sind aus Plastik und sehen aus wie große gegenüberliegende Harken mit Greifmechanismus, die an einer etwa vier Meter langen Teleskopstange aus Aluminium befestigt sind. Sechs Kilogramm Gewicht – soviel wiegen diese Geräte – müssen von den Schüttlern über Kopf gehalten und bis weit in die Baumkronen nach oben gestreckt werden, um die Oliven systematisch von den Ästen abzukämmen. Lange Schläuche verbinden die Rüttel-

Tiberio und den anderen Olivenlesern mit den Händen aufgesammelt und behutsam in Kisten gelegt. Giorgio ist 78 Jahre alt. Schon von seiner Geburt an ist der freundliche alte Herr fest mit dem Haus Il Casone 1729 und den Oliven verbunden. In der Küche des ehemaligen Herrenhauses ist er zur Welt gekommen und mit acht Jahren hat er bereits angefangen auf dem Gut zu arbeiten. Oliven sind sein Leben, und so lässt er sich nicht davon abhalten, in gebückter Haltung die steilen Hänge und Bruchsteinmauern zu erklimmen.

Darf bei mediterraner Küche niemals fehlen: feinstes Olivenöl. Spitzenköche empfehlen das toskanische „Extra Vergine Il Casone“ für höchsten Genuss.



Im Mittelmeerraum wird Olivenöl in fast maßloser Art verwendet. Während die Deutschen pro Jahr mit knapp einem Liter auskommen, verbrauchen die Italiener und Spanier das Zehnfache für ihre Speisen. Ein Grieche verbraucht im Schnitt 25 Liter im Jahr, und ein Kreter „überschwemmt“ sein Essen mit bald 35 Litern. Und das nicht ohne Grund. Olivenöl ist ausgesprochen gesund. Die gleiche Menge Sonnenblumenöl oder Schweineschmalz würde einen Menschen wohl rasch unter die Erde bringen, aber die einfach ungesättigten Fettsäuren im Olivenöl senken das LDL-Cholesterin und schützen die Gefäßwände. Der reichliche Genuss von Olivenöl beugt somit aktiv Herzerkrankungen vor.

geräte mit einem Traktor, der etwas unterhalb im Hang steht und für Pressluft sorgt. Wie ein Schnabel fangen die harkenähnlichen Geräte an zu schnattern. Auf und zu, auf und zu, auf und zu..., in rasender Geschwindigkeit und mit ohrenbetäubendem Lärm, der an die Arbeit mit einem Presslufthammer erinnert. Die Oliven fallen durch die schnellen Greif-Kämm-Bewegungen zu Boden in die Netze und werden dort sofort von Giorgio,

Merenda unterm Blätterdach

Die Turmuhr schlägt zwölf und es ist Mittagszeit. Andrea und ihre Schwester Angelika rufen laut zu den Männern hinüber: „Mereenda...“, schallt es über den Berg, was soviel bedeutet wie Essen kommen. Weit oben im Hang an einem Quellbrunnen treffen sich alle zum Picknick. Von hier oben hat man einen atemberaubenden Blick bis zum Meer. Die Sonne blinzelt mittlerweile auch über den Kastanienwald neben dem Oliveto und trocknet die letzten schattigen Plätzchen. Eidechsen sonnen sich

1. Wahl für Italien.

Mit airberlin zu den schönsten Zielen in Italien.



airberlin.com
Your Airline.



in den Ritzen der Trockenmauern und von weiter Entfernung hört man Ziegen meckern. Die Hunde des Hauses warten geduldig auf herunterfallende Essenkrümel, während die Männer zu Bier und deftig belegten Pizzatecken greifen. Diese Pause haben sie sich redlich verdient. Stimmengewirr verschiedener Sprachen, Lachen, glänzende Augen. Das gesamte Il Casone-Team und Gäste des Hauses haben sich hier oben versammelt. Generationen, Nationen und Gesellschaftsschichten treffen aufeinander und sind geeint vom würzigen Duft des haus-eigenen Olivenöls, welches natürlich auch bei dieser Tafelrunde nicht fehlen darf. Wild gestikulierende Hände lassen das Erntergebnis der letzten Stunden Revue passieren und geben Anlass zur Vermutung, dass dieser Jahrgang neue Maßstäbe setzen wird. Es gibt zwar nicht so viele Oliven wie erhofft, dafür waren die Auswirkungen des Regens weniger schlimm als befürchtet und die Qualität der Früchte halten Andrea, Conny und Giorgio sogar für außergewöhnlich gut. Aber das tatsächliche Ergebnis wird

sich erst später zeigen, wenn Conny mit dem schwer beladenen APE zur Ölmühle fährt und am späten Abend mit zwei oder drei Fässern des grünen Goldes zurückkehrt.

Musse brobiere

Ein Jahr schwere Arbeit im Olivenhain ergießt sich bedächtig aus dem massiven Hahn der Zentrifuge in ein glänzendes Fass aus Edelstahl. Fünfzig Liter passen dort hinein. Zweieinhalb dieser Fässer werden Andrea und Conny heute nach diesem ersten Erntetag mitnehmen und in die großen Tanks im Ölkeller umfüllen können. Gerade einmal zehn Prozent des Erntegewichts der Früchte, oder anders ausgedrückt: Von einem Olivenbaum erhält man etwa einen Liter Öl. Mit einem kleinen Plastikbecher schöpft Conny eine Probe des frischen Öls ab und reicht sie Andrea mit den Worten: "Musse brobiere". Bange Momente. Diese wenigen Tropfen der saftig-grünen Flüssigkeit entscheiden über Erfolg oder Ruin. Die intensive Farbe des frischen Olivenöls ist fast unwirklich und erinnert an einen



„Il Casone 1729“ ist in jeder Hinsicht eine facettenreiche Perle in der Toskana: Hier zeigt sich das Anwesen mit dem Gesicht für anspruchsvolle Urlauber.

Photos: Mirko Joerg keller

Photos: Mirko Joerg keller

Info

Auf „Il Casone 1729“ werden nicht nur Oliven angebaut, hier kann man auch fürstlich entspannen: Auf dem feinfühlig restaurierten Anwesen gibt es drei luxuriöse Appartements. Von dem 1 Hektar großen Poolareal genießt man Fernsicht bis zur Versiliaküste. An der offenen Sommerküche finden Kochkurse mit Spitzenköchen statt und es werden Aroma-Massagen mit bestem haus-eigenen Olivenöl angeboten.

Mehr Infos: www.instants-magazine.com/Hotels

Reise-Tipp

Im Frühjahr zur Blütezeit und im Herbst zur Olivenernte versprüht das Anwesen „Il Casone 1729“ und die traumhafte Umgebung an der Versiliaküste ein ganz besonderes, faszinierendes Flair. Auch Ausflüge z.B. nach Lucca, Florenz oder in die Marmorbrüche nach Carrara sind zu dieser Jahreszeit empfehlenswert. >>> INSTANTS bietet in Kooperation mit IL Casone 1729 geführte Fotoreisen in die Toskana an!

Mehr Infos: www.instants-magazine.com/Fotoreisen

Zweites Frühstück am Pool:
Auf der Olivenplantage **Il Casone**
1729 erlebt man ursprüngliches
Landleben, luxuriöses Ambiente und
Gastfreundschaft in den schönsten Farben.

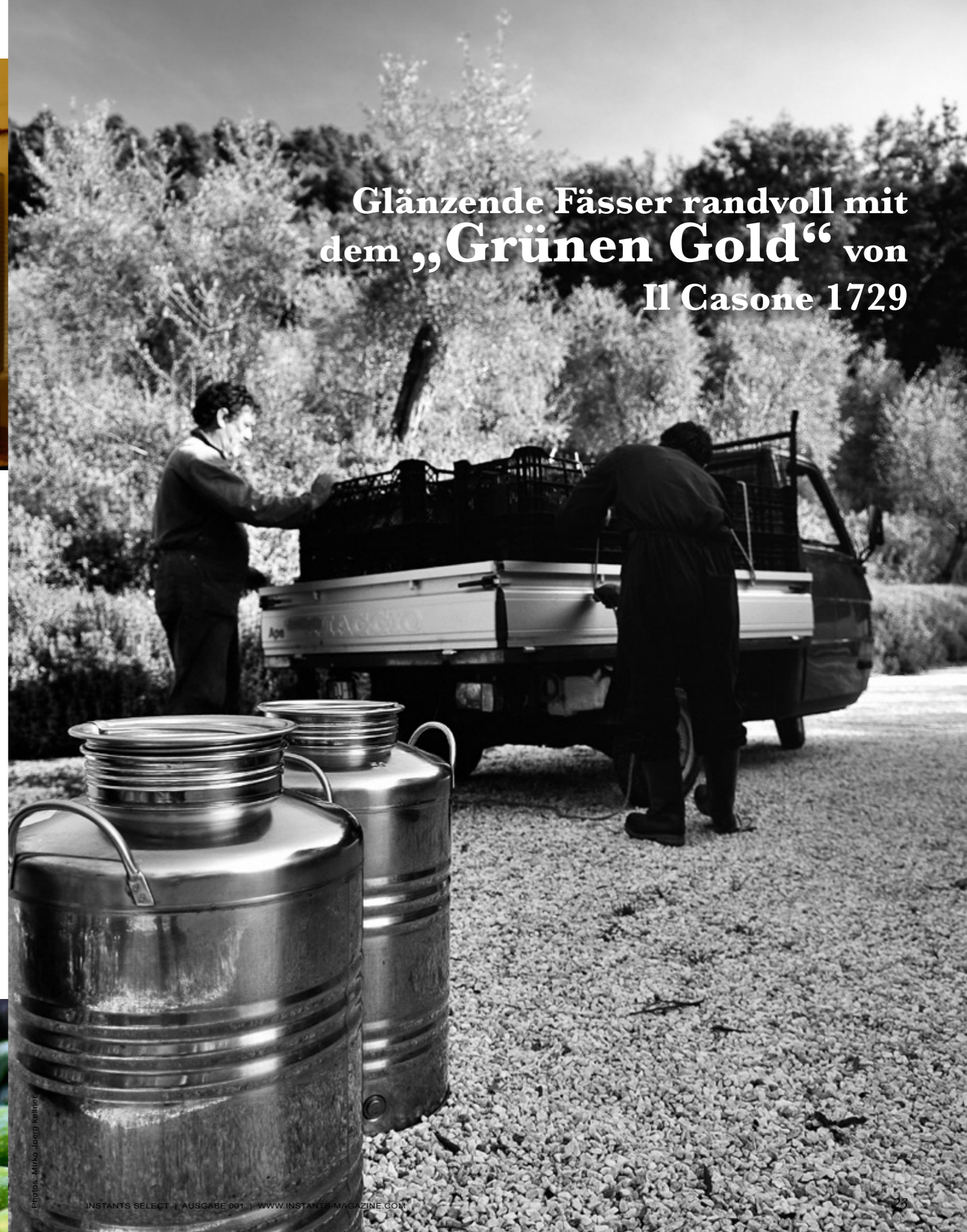




Die Olivenbäuerin Andrea Lehmann in der Ölmühle (li.) und in ihrem Ölkeller (re.), der wahre Schätze birgt. Mitte: Cornelio Raffi alias „Conny“.



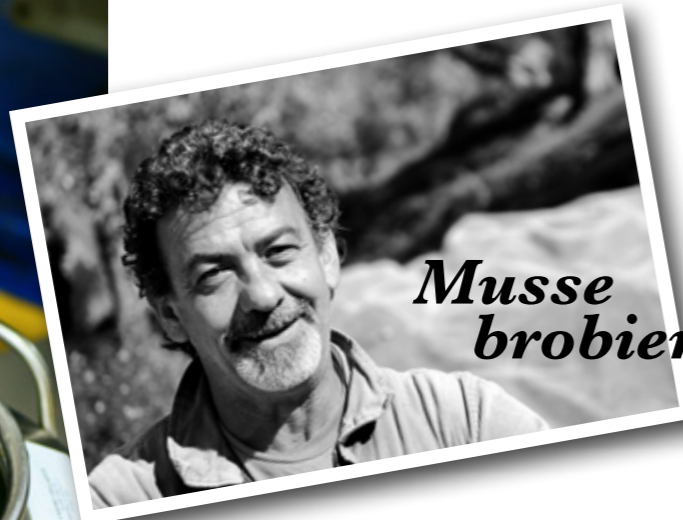
Glänzende Fässer randvoll mit dem „Grünen Gold“ von Il Casone 1729



Der „neue Jahrgang“ frisch aus der Zentrifuge in der Ölmühle.



Mix aus Schalen von grünen Äpfeln und dem Fruchtfleisch reifer Kiwis. Schmecken sollte es kurz nach der Pressung so, wie frisch gemähtes Gras riecht. Aromatischer Duft voll sonniger Würze verbreitet sich. Und ähnlich wie beim Wein erkennt ein geschulter Gaumen auch bei Olivenöl die Qualität der Pflanzen, des Bodens und deren Pflege heraus.



Musse brobiere...

Die kleinen freundlichen Fältchen an den Augen von Andrea werden plötzlich tiefer und verbergen ihre glänzenden Augen zunehmend, ein breites Lachen gesellt sich dazu, sie sprudelt über beim sprechen und ihr Körper fängt an zu „tänzeln“. Das tut sie oft, wenn Glücksgefühle sie beherrschen. „Was iss, isse guud...?“, fragt Conny rhetorisch, während er sich mit breitem Lachen eine seiner Zigarillos in den Mundwinkel steckt.

Mirko Joerg Kellner



Il Casone 1729

Via delle Fonti 369
55040 Piano di Mommio/Lucca · Italia
Tel. 0039-058-4998025 (DE, EN, IT)
www.ilcasone1729.com



Noch mehr ePaper

INSTANTS select, Ausgabe 002
Ab 09. Februar 2012 im Online-Zeitschriftenhandel
erhältlich.



Mehr Infos zu unseren Magazinen finden Sie unter
www.instants-magazine.com

120207093927IF-01 am 07.02.2012 über <http://www.pressekatalog.de>

hört
sich
gut
an...



Die Presse meint zu den geophon Reisehörbüchern: „Dicht komponierte Reisebilder, die das Reisen im Kopf zu einem wahrhaftigen Hörgenuss werden lassen.“ [Deutschlandfunk]



Ihre Meinung zu den INSTANTS-Magazinen mitteilen, und ein Geschenk erhalten.

DANKESCHÖN

Teilen Sie uns Ihre Meinung zu den INSTANTS Magazinen mit. Unter allen Teilnehmern verlosen wir 10 Hörbuch-CD's von Geophon. Alle Geschenk-CDs sind Vollversionen mit Booklet.



TEILNAHME

Gehen Sie im Internet auf www.instants-magazine.com. Unter „Verlosung“ finden Sie alle Details.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und wünschen Ihnen viel Glück bei der Verlosung!

geophon
Urlaub im Ohr.



FLORENZ - Spielzeit 70 Minuten



CÔTE D'AZUR - Spielzeit 61 Minuten



PROVENCE - Spielzeit 60 Minuten



ROM - Spielzeit 56 Minuten

Alle Reisehörbücher von geophon sind auch im Buchhandel erhältlich oder portofrei bestellbar unter: www.geophon.de



Montage des Planetengetriebes im Kaliber 58

Der Senator Chronometer.

Zertifizierte deutsche Präzision und innovative Technik in klassisch elegantem Design. Sein Handaufzugwerk Kaliber 58 ist feinste Mechanik, von Hand gefertigt in der großen Tradition der Uhrenmanufaktur Glashütte Original. Erfahren Sie mehr über uns unter www.glashuette-original.com oder Telefon +49 35053 46 0.

Handwerkskunst.
Kunsth Handwerk.



Glashütte Original.
Stifter des Deutschen Uhrenmuseums Glashütte.

Glashütte
ORIGINAL

HANDMADE IN GERMANY