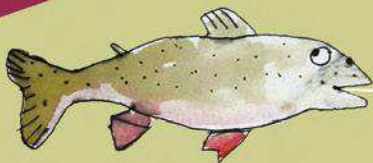
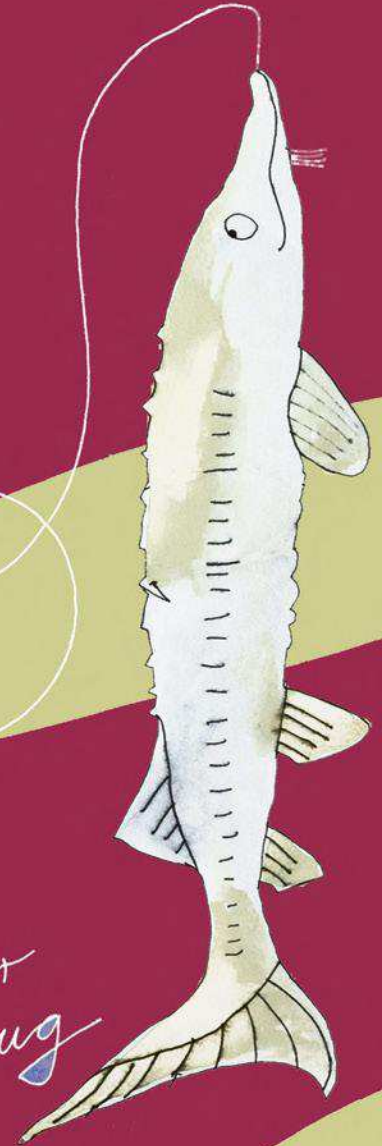


GARÇON

AUSGABE NR. 38 | 2015/16 | 6 €
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART



DER RUF DES ÖLS

GESPRÄCH MIT ALEXANDER LEHMANN, OLIVENBAUER UND
GESCHÄFTSFÜHRER DES LANDGUTES IL CASONE 1729



Das Olio extra vergine des Agroturismo Il Casone 1729 (www.ilcasone1729.com), eines Landgutes in der Versilia, gehört zu den besten toskanischen Olivenölen.

Joachim Wissler, 3-Sterne-Koch im Restaurant Vendôme des Grandhotels Schloss Bensberg, urteilte: „Kräftig, geballt und dennoch harmonisch. Wie ein Parfum – nur für den dosierten Gebrauch.“



Herr Lehmann, Sie sind Geschäftsführer des Landgutes Il Casone, auf dem dieses viel gelobte Öl erzeugt wird. Wie lief denn die Olivenernte 2015?

Wir sind wahrscheinlich die einzige Unternehmung in der Versilia, der Gegend um Lucca, die ihre Oliven schon im Oktober erntet. In diesem Jahr zum Beispiel hatten wir Mitte der vorletzten Oktoberwoche die Ernte abgeschlossen.

Weshalb ernten Sie so früh?

Das hat mit unserer Philosophie zu tun. Wir verzichten lieber auf einen höheren Ertrag durch einen späteren Erntezeitpunkt, gewinnen dafür aber an Ölqualität.

Und das Ergebnis?

An den 14 Erntetagen haben wir rund 8.650 Kilogramm Oliven im Stadium der sogenannten Rotreife geerntet, gesunde, feste Früchte. Nur der Vollständigkeit halber: Wir lesen übrigens keine Oliven auf, die bereits vom Baum gefallen



Aufwändige Olivenernte.

sind. Aus diesen 8.650 Kilogramm also wurden etwa 1.000 Liter unseres Olio extra vergine gewonnen, dem in ersten Tests ein harmonisches Geschmacksbild mit feinen Bittertönen, Anklängen von rohen jungen Artischockenböden und leichter Schärfe im Abgang bescheinigt wurde.

Die gesetzlich vorgeschriebenen Labortests bestätigten uns dann zusätzlich, dass wir in diesem Jahr ein außerordentlich gutes Öl an den Markt bringen konnten, aber...

....**da gibt es noch ein ‚aber‘?**

Wir sind natürlich stolz darauf, dass wir ein Olivenöl von solcher Güte erzeugen. Der Aufwand jedoch, der dafür betrieben werden muss, ist enorm.

Was heißt das?

Es beginnt im Frühjahr mit dem Baumschnitt von Hand. Das ist eine Arbeit, die viel Erfahrung braucht. Die Bodenverbesserung wird ausschließlich mit einem auf organischer Basis komponierten Dünger vorgenommen, der übrigens auch auf der Mainau im Bodensee eingesetzt wird, und die Abwehr der Olivenfliege, eines hartnäckigen Schädlings, erfolgt bei uns durch das Ausbringen von Kaolin, das ist gemahlene Porzellanerde.

Keine Chemie?

Nein, wir bewirtschaften unseren Olivenhain aus Respekt vor der Natur nach ökologischen Grundsätzen. Fungizide, Herbizide und Insektizide sind total tabu.



Beim Baumschnitt sind Kletterkünste gefragt.

Lohnt sich dieser ganze Aufwand denn?

Mit dem Blick drauf, dass wir auf diese Weise einen uralten Olivenhain, ein einzigartiges Biotop erhalten, schon. Mit dem Blick auf den finanziellen Ertrag eher weniger.

Das klingt nicht besonders optimistisch.

Ist es auch nicht. Sehen Sie, in der Liste der am häufigsten gefälschten Lebensmittel belegen Honig und Gewürze vor-

dere Plätze, das am meisten gefälschte Lebensmittel überhaupt allerdings ist das Olivenöl, weil solche Fälschungen relativ leicht zu bewerkstelligen sind.

Wie denn?

Minderwertiges, häufig sogar ranziges Öl von irgendwoher wird mit Wasserdampf behandelt, anschließend wird ein verkehrsfähiges, das heißt nicht besonders hochwertiges Öl zugesetzt, aber nur soviel wie nötig, fertig. Der schlechte



Schädlingsbekämpfung mit Hilfe gemahlener Porzellanerde.

Geschmack eines schlechten Öls wird also letztlich mit Hilfe chemischer Verfahren neutralisiert.

Und dann?

Dann kann ein solches Öl in den Verkehr gebracht werden, die Gesetze geben das derzeit noch her. Glauben Sie etwa im Ernst, dass man ein hochwertiges Olivenöl produzieren kann, dass dann mit einem Literpreis von 3,00 bis 4,00 Euro verkauft wird?



Moderne Technik in der Ölmühle.

Also, Hände weg von Billigölen?

Ich kann Ihnen nur sagen, dass viele Kunden unser Öl wegen seines einzigartigen Duftes und des besonderen Geschmacks kaufen, aber auch, weil unser Produktionsprozess völlig transparent ist. Ansonsten ist es wie bei anderen Lebensmitteln auch: Der Verbraucher ist mündig...



...und hofft auf einen Rückgang solcher Fälschungen?

Da kann er im Fall Italiens wahrscheinlich lange warten. Hier gab es 2015 die schlechteste Olivenernte aller Zeiten, aber die Lieferverträge bestehen ja.

Wird Ihr Olio extra vergine eigentlich auch in Berlin angeboten?

Ja, ein Kreuzberger Feinkosthändler, die Ölmühle an der Havel, bezieht Olivenöl von uns.

Vielen Dank für das Gespräch.