

Der nördlichste Olivenhain Europas

Schon lange möchte ich einmal bei einer Olivenernte dabei sein. Griechenland, Italien, Südfrankreich, egal. Relativ spontan wird es sein, denn den genauen Zeitpunkt der Ernte bestimmen die Olivenbauern sehr kurzfristig. Es wäre wahrscheinlich irgendwann Ende Oktober oder im November. Da können die Temperaturen auf einer griechischen Insel oder in der Provence noch sehr angenehm sein. Doch statt einer Reise in den Süden kam Corona. Und dann, ganz unerwartet, im November 2020 eine Einladung zur Olivenernte nach Pulheim bei Köln.

Italienisches Ambiente bei Köln

Umberto Tozzi schmettert „Ti Amo“ aus dem Verstärker, und die Erntehelfer zupfen gut gelaunt schwarze, violette, rote und auch grüne Olivenfrüchte aus den Bäumen auf einem Feld in Pulheim bei Köln. Hier stehen im 12. Jahr 115 Olivenbäume der Sorte Lecchino. Dieser Olivenbaum wächst normalerweise in den Hochlagen der Toskana und in Umbrien. Aber auch auf dem fetten und fruchtbaren Boden der Gilbacher Lösslehmplatte gedeiht der Baum, der für ein langes Leben, für Weisheit, Kraft und Fruchtbarkeit steht, Jahr um Jahr besser. Die Sonne scheint, die Bäume tragen außergewöhnlich viele Früchte und so soll zum ersten Mal aus den Oliven vom Gartenhof Becker in Pulheim Öl gewonnen werden. Es dürfte eine Weltpremiere sein. Erstmals wird Olivenöl auf dem 51. Breitengrad hergestellt, so weit nördlich wie nie zuvor.



Ab Oktober beginnt die Färbung der Früchte von grün zu schwarz. Botanisch ist die Olive eine Steinfrucht.

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

Olivenenthusiasten am Werk

Hinter dem Projekt stehen der Olivenbauer Bastian Jordan, dessen Firma Jordan Olivenöl auf der griechischen Insel Lesbos 50.000 Bäume beerntet. Sowie Michael Becker, der gemeinsam mit seinem Bruder den Gartenhof Becker in Pulheim betreibt. Becker hat aus reiner Leidenschaft für die Olive 2005 auf einer Freifläche den Olivenhain angelegt. Der Olivenhain ist gleichzeitig ein Lehrpfad für die Kunden seines Gartenhofs. Entlang der fünf Reihen Olivenbäume stehen Informationstafeln zu Wachstum und Pflege. Im Juni findet an langen Tischen zwischen den Bäumen immer ein Olivenfest statt und die Olivensaft-Sommelière Carmen Sanchez bietet dann Verkostungen und Sensorik-Workshops rund um Olivenöle an.



Olivenernte in Pulheim bei Köln auf dem Gartenhof Becker. Hier stehen 115 Olivenbäume auf dem 51. Breitengrad.

Tipps

Lehrpfad und Olivenhain auf dem Gartenhof
Becker in 50259 Pulheim Rosenhof
www.gartenhof-becker.de

Agentur für Olivensaft – Carmen Sanchez
Verkostungen, Seminare und Workshops
www.olivensaftagentur.com

Feldversuch mit langem Atem

Die Idee vom Olivenhain am Niederrhein wurde über die Jahre ein echter Feldversuch mit starken Verlusten durch Winterfrost. So gibt es stetig Neupflanzungen und Zapflanzung von Befruchtersorten für eine bessere Ernte. Die Plantage steht im offenen Gelände. Teils wird sie durch andere Kulturen etwas windgeschützt. Der Abstand von Baum zu Baum beträgt 3,50 Meter, der Reihenabstand vier Meter. Nach jedem harten Winter testeten Michael Becker und sein Bruder andere Sorten. Darunter Leccino, Cipressino und Olivastra Seggianese. Michael Becker bleibt immer zuversichtlich, denn nirgendwo sonst in Deutschland, sagt er, sind die Winter milder als in der Kölner Bucht. Zudem wird die höhere Frostgefahr durch einen sehr fetten Boden ausgeglichen.



Bastian Jordan von Jordan Olivenöl, Mitinitiator des Olivenprojekts am Niederrhein, richtet die Handpresse ein, aus der bis zum Ende des Tages dann 3,5 Liter Öl gewonnen werden.

Olivenöl aus rheinischen Oliven

Über 200 Kilo rheinische Oliven wurden 2020 mit der Hilfe befreundeter Nachbarn von den 115 Olivenbäumen geerntet. Genug, um erstmalig an einer kleinen mobilen Handpresse den Saft aus den Oliven zu holen. In modernen Ölmöhlen wird der Olivensaft per Zentrifugalkraft aus den Früchten gewonnen. Hier im Feldversuch auf dem Gartenhof Becker wird die kleine Ernte nicht mit Hightech, sondern mit einfachen Geräten und den herkömmlichen Arbeitsschritten Waschen, Zerkleinern und Pressen gewonnen. Am Ende des Erntetages werden es 3,5 Liter Olivenöl sein, die die Handpresse aus der Maische herausholt. Michael Becker und Bastian Jordan sind zufrieden. Schließlich ist es eine kleine Sensation und das Ergebnis ihrer Leidenschaft für Oliven. Einen wirtschaftlichen Nutzen verfolgen Becker und Jordan nicht mit ihrem Projekt. Vielmehr geht es darum zu zeigen, dass sich durch den Klimawandel die Vegetationszonen verschieben. Denn die ertragreiche Ernte auf dem 51. Breitengrad ist nur möglich, weil der Olivenhain bei Köln seit rund 10 Jahre ohne Frost durch den Winter kommt. Was dies aber für viele Schädlinge und ihre Verbreitung bedeutet, wissen wir auch.



Carmen Sanchez Garcia ist Sommelière für Olivenöl und in dieser Funktion international gefragtes Jurymitglied.

Reden wir über Olivensaft

Die Olivenernte so nah am eigenen Wohnort stellte sich gleich als doppelter Glücksfall heraus. Unter den Erntehelfern an diesem Tag ist auch Carmen Sanchez Garcia. Die Spanierin ist Sommelière für Olivenöl. Für Carmen Sanchez ist ein Olivenöl der Spitzenqualität ein Olivensaft. Oliven geben tiefaromatische Säfte ab, liefern ein gesundes Fett und ein einzigartiges sensorisches Genusserlebnis. Diesen Ölsäften widmet sie ihre Arbeit. Sie berät Produzenten, sitzt in internationalen Jurys für Olivenöl-Wettbewerbe und gibt Sensorik-Workshops, um die frischen Aromen, würzigen Bitternoten und die wärmende Schärfe von besten Olivenölen für jede und jeden erlebbar zu machen.

Die Stoffe, die wir am Olivenöl besonders schätzen, die den Geschmack und seine gesundheitsfördernde Wirkung ausmachen, sind Polyphenole und andere Antioxidantien. Der größte Feind des Olivenöls ist Sauerstoff. Er setzt unerwünschte Oxidations- und Fermentationsprozesse in Gang. Daher sind moderne Ölmöhlen regelrechte Hightech-Labore, in denen es vor allem darum geht, dass an den Olivenbrei, zu dem die gepflückten Früchte sofort nach der Ernte verarbeitet werden, möglichst wenig Sauerstoff kommt. Alle Pflanzenteile des Olivenbaums enthalten den Bitterstoff Oleuropein, ein starkes Antioxidans, von dem vermutet wird, dass es der Grund für die hohe Widerstandskraft und das biblische Alter der Bäume von bis zu 1.000 Jahren sein kann.



Carmen Sanchez Garcia weckt auf ihren Workshops Verständnis für das, was eine makellose Pressung von Oliven ausmacht.