

Olivenöl aus der Provence: Tradition und Moderne

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

Die Gegensätze könnten größer kaum sein. Wir besuchen im Department Var in der Provence hochmoderne Verarbeitungsbetriebe, mehr Labor als Mühle und traditionelle Betriebe, die seit Generationen die Olivenernte der Kleinbauern verarbeiten. An den Methoden und am Geschmack scheiden sich die Geister. Die Traditionalisten rümpfen ein wenig die Nase über ihre Hightech-Kollegen. Diese wiederum belächeln die alten und behäbigen Verfahren. Für alle Fans von Olivenöl ist es ein Glück, dass beide Welten existieren.

Domaine de Taurenne – Moderne Zeiten im Olivenhain

Die Olivenhaine der Domaine de Taurenne zwischen Tourtour und Aups in der Provence wurden 1999 neu strukturiert. Mehr als 11.000 Bäume sind auf den alten Terrassen angepflanzt worden. Hierfür wurden lokale Sorten mit der besten Anpassung an die Bodenbeschaffenheit gewählt. Die Bäume der Domaine de Taurenne sind im Verhältnis zu dem biblischen Alter, das Olivenbäume erreichen können, noch echte Teenager. Die Neuanlage vor rund 20 Jahren hatte den Vorteil, die Pflanzung auf moderne Ernteverfahren abzustimmen.



Kurz aber heftig: Der Olivenbaum wird mechanisch geschüttelt, während Erntehelfer mit elektrischen Harken durch die Blätter gehen.

Schonende Ernte

Die Erntezeit beginnt in der Region Var im November. Kleine Bäume werden von Hand geerntet. Größere Bäume mit Hilfe von motorbetriebenen Schüttlern. Ein Greifarm wird vorsichtig um den Stamm gelegt und der Baum in Schwingung gebracht, so dass die Oliven auf eine am Boden ausgelegte Plane fallen. Für die weitere Beschleunigung des Ernteprozesses wird die Plane mit den Oliven sofort in den Anhänger gezogen. Ziel ist es, die Oliven so schnell und so unbeschadet wie möglich weiterzuverarbeiten. Auf Chateau de Taurenne, betont Betriebsleiter Yann Fernandez, vergehen von der Ernte bis zur Zerkleinerung der Oliven keine acht Stunden. Die Vorgabe für ein Olivenöl höchster Qualität, dem extra virgine liegt bei maximal 24 Stunden. Es ist immer ein Wettlauf gegen die Zeit, denn Abbau- und Fermentationsprozesse der Olivenfrucht führen zu sensorischen Fehlern bis hin zu muffigen Noten im Olivenöl.

Rasche Verarbeitung

Die Oliven werden von Zweigen und Blättern getrennt, kommen auf ein Fließband und werden gewaschen. Danach werden sie mit Kern in einer modernen Schlagmühle vermahlen. Die Zerkleinerung der Oliven findet mit möglichst wenig Sauerstoffeintrag statt. Es entsteht ein Olivenbrei, der gemischt und geknetet wird. Diese Phase heißt Malaxation und ist besonders wichtig für ein komplexes Aroma. Im nächsten Schritt werden die festen Bestandteile von den flüssigen getrennt. Mit Hilfe einer großen Zentrifuge wird dann das Pflanzenwasser vom Öl getrennt. Weder die Olivenpaste noch das Öl werden während der Verarbeitung auf mehr als 27 Grad erhitzt. Nur dann darf ein Olivenöl als kaltgepresst deklariert werden. Damit das Olivenöl haltbarer wird, werden Trübstoffe herausgefiltert.

Manager Yann Fernandez, stellt die Produktlinie von Taurenne vor. Pro Jahr werden rund 20.000 Liter Olivenöl aus regionalen heimischen Sorten gewonnen.



Schwarze Oliven – Geschmack der Kindheit

Die Provence blickt auf eine jahrtausendalte Geschichte des Olivenbaums und der Ölgewinnung zurück. Denkt man an die traditionelle Verarbeitung von Oliven, tauchen schnell romantische Vorstellungen von Steinmühlen für die Vorzerkleinerung der Oliven und hydraulische Pressen für die Gewinnung des Öls auf. In der Provence findet man diese traditionellen Ölmühlen noch heute.

Seit vielen Generationen in Familienbesitz und mit einer Geschichte, die über viele Jahrhunderte dokumentiert ist, betreiben sie das Handwerk der Olivenölproduktion nach alten Verfahren und erzeugen den alten, authentischen Geschmack, der bis heute gerade von den Einheimischen sehr geschätzt wird. Dieser vertraute Geschmack von Olivenöl nach historischem Vorbild erinnert an eingelegte schwarze Oliven oder Tarpenade.

Marianne Godet von der Moulin de Saint-Cassien in Draguignan erzählt, dass der alte Mühlstein noch bis 2016 im Einsatz war und bis 1955 sogar mit Wasserkraft angetrieben wurde.



Moulin de Saint-Cassien – der Tradition verpflichtet

Mitten in Draguignan, der ehemaligen Provinzhauptstadt, kann man die lange Geschichte des Olivenöls anschaulich erleben. In der Moulin de Saint-Cassien von Fabrice Godet werden von Mitte Oktober bis Anfang März Oliven gepresst. Die Oliven kommen von den Kleinbauern aus der Region. Ab 300 Kilo bekommen sie das Öl aus den eigenen Oliven. Kleinere Mengen werden nach Gewicht in Öl umgerechnet. Zu Beginn der Saison presst Fabrice Godet aus 10 Kilo Oliven 1 Liter Öl. Im Februar, wenn die Oliven sehr reif sind, dann ergeben schon 5 Kilo Oliven 1 Liter Öl. Ein Feuer knistert im offenen Kamin. Direkt daneben steht der imposante alte Mühlstein, der noch bis 2016 im Einsatz war.

Pressmeister Fabrice Godet wiegt frisch geerntete Oliven.

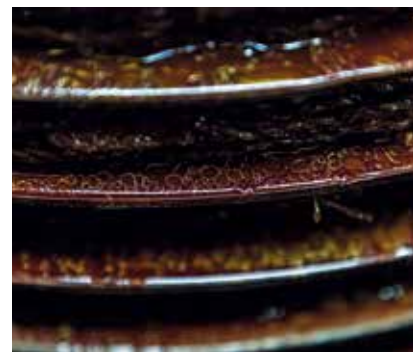


Anders als im modernen Betrieb, ist in der Moulin de Saint-Cassien jeder Arbeitsschritt einsehbar. Der so achtsam vermiedene Sauerstoffeintrag moderner Mühlen spielt hier keine Rolle. Nach dem Zerkleinern der Oliven wird die Paste, die Grignon, zwischen Matten aus grobem Sisal gefüllt und anschließend für eine Stunde in hydraulischen Pressen fixiert. Eine weitere Stunde steht das frisch gepresste Öl in einem offenen Fass. Mit einer flachen Kelle schöpft Fabrice Godet das Öl von der Oberfläche. Vor hier gelangt es in einen Lagertank. Das Olivenöl der Moulin de Saint-Cassien geht zu 98 Prozent in den Privatverkauf. Stammkunden kommen mit eigenen Flaschen und lassen sich diese direkt aus dem Tank befüllen.

Der alte Geschmack – Goût à l'ancienne

Wie fest verankert der alte Geschmack von Olivenöl für die Einheimischen ist, lässt sich auch an den Produkten der modernen Betriebe ablesen. Chateau de Taurenne stellt das Goût à l'ancienne her. Die Oliven werden nach der Ernte rund fünf Tage gelagert und dann bei einer Temperatur zwischen 30 bis 38 Grad zerkleinert. So wird auf kontrollierte Weise ein Fermentationsprozess in Gang gesetzt, der dank einer schnellen Weiterverarbeitung Bitternoten und unliebsame Würznoten vermeidet, aber ein kräftiges, traditionelles Olivenöl hervorbringt, das 2021 wieder mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

In den traditionellen Ölmühlen sind die Arbeitsschritte noch einsehbar. Hier erkennt man Öl und Fruchtwasser, das aus der Presse herausläuft und aufgefangen wird.



Reisetipps:

Chateau de Taurenne in Aups. Verkostung sowie Besichtigung der Olivenhaine ganzjährig: www.domaine-de-taurenne.fr

Le Moulin de Saint-Cassien in Draguignan, Rue de l'observance, Produktion von November bis März. Verkauf ganzjährig.

Musée des ATP (Arts & Traditions Populaires) in Draguignan. Sehenswertes Museum rund um altes Handwerk, auch zur Geschichte des Olivenanbaus.