

Olivenernte 2010

www.italienische-ferien.de

Unser Olivenhain in Mergo



Olivenhain unter der CASA GINESTRA

Unser Olivenhain, bestehend aus 650 Olivenbäumen der Sorten Leccino und Frantoiano, befindet sich unweit des Ortes Mergo (Provinz Ancona) auf einem nach Süden ausgerichteten Hang. Von dort blickt man auf den Monte San Vicino und den Monte Murano. Erntezeit ist in den Marken ab Mitte Oktober bis in den Dezember hinein. Aber um von den Oliven am Ende ein qualitativ möglichst hochwertiges Öl der ersten Güteklasse zu bekommen, müssen viele Dinge zusammen kommen. Zuerst müssen die Natur und das Wetter mitmachen. Ob aus den verschwenderischen 500.000 Blüten eines Baumes in den Monaten Mai und Juni auch tatsächlich Oliven werden, das hängt von der Laune der Natur ab: Nur 1-2 % der Blüten bildet ein Baum zu Oliven aus. Und ob diese dann gesund bleiben und zu schönen Früchten werden, das hängt wiederum von vielen weiteren schönen Tagen und natürlich auch vom Regen ab.

Die Ernte

Weil gerade in den Sommermonaten immer auch ein kleines Lüftchen durch unsere Olivenbäume weht, werden wir von der Plage der Olivenfliege verschont und verzichten grundsätzlich auf Chemie. Deshalb ist gerade diese Lage auf ca. 380m Höhe für den Anbau von Olivenbäumen ideal.



Reife Oliven

Färben sich die Oliven ab Oktober dunkel, ist die Zeit der Ernte gekommen. Ein Dutzend Personen müssen es für die Ernte schon sein, da alle Oliven bei uns von Hand geerntet werden. Man breitet zuerst ein Netz unter



Mit dem „Grillo“ wird die Ernte eingeholt

dem Olivenbaum aus, und dann werden die Oliven von den Zweigen gekämmt, wobei eine Person immer gleich in die Krone des Baumes steigt und sich um die schwerer erreichbaren Oliven kümmert. Andere bearbeiten vom Boden aus Ast für Ast. Und langsam füllt sich das Netz mit den verschiedenfarbigen Oliven. Diese Art der Ernte ist sicher

die aufwendigste, sie sichert aber auch Oliven von einheitlicher und frischer Qualität.

Ein guter Ernter kämmt in 8 Stunden ungefähr 80 bis 100 Kilo Oliven von den Bäumen. Daraus werden später ca. 12-14 Liter Öl! Die Sorten der Oliven, die Lage des Olivenhains, die Erntemethode und der Zeitpunkt der Ernte sind also entscheidend für die Qualität des späteren Öls. Je früher der Erntezeitpunkt, desto geringer zwar der Ertrag, desto fruchtiger aber das Öl.

Das Pressen der Oliven

Um den Säuregehalt des Öls möglichst gering zu halten, müssen die geernteten Oliven möglichst noch am gleichen Tag zur Olivenmühle in die Olivenpresse!



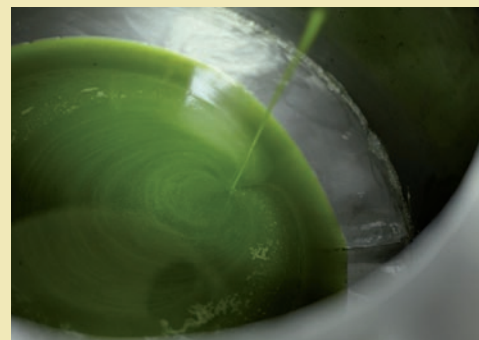
Flüssigkeit nach dem Pressen der Oliven

Dort werden die Oliven zuerst gewogen, dann auf das Rüttelband geschüttet, wo noch vorhandene Blätter durchfallen. Schließlich werden die Oliven mit dem gewaltigen rotierenden Mahlstein zu Brei gemahlen. Ein intensiver Duft nach frischen Oliven erfüllt die Luft.

Nur ein, zwei Arbeiter sorgen in der Olivenmühle mit wenigen, geübten Handgriffen für einen reibungslosen Ablauf. Die gemahlene Masse wird auf einer runden Matte verteilt, und Matte für Matte ergibt dann den Turm, der in eine Presse geschoben wird.

Bei diesem Prozess gilt die strenge Regel der Kaltpressung (bis 27°), um den Geschmack des Öls nicht zu beeinträchtigen oder gar um des höheren Ertrags willen zu zerstören. Chemische Zusätze sind nicht erlaubt. Jetzt heißt es für uns Geduld haben bis zum Ende der Pressung! Welche Qualität wird das neue Öl haben? Wie viel Öl haben die Oliven enthalten? Von 8 bis 18 Prozent geht der Ölgehalt einer Olive in der Regel. Das bedeutet, dass ungefähr 8 Kilo Oliven nötig sind um 1 Liter Öl zu ernten. Das frischgepresste Olivenöl ist zunächst von einem leicht grünlichen Farbton, der nach

einer gewissen Reifezeit in einen mehr goldgelben Ton übergeht. „Non è grasso!“ – „Es ist nicht fett!“ Dieser Satz ist ein Kompliment an ein Öl, auf dessen Herstellung jede mögliche Sorgfalt verwendet wird. Wir haben uns entschieden, unser Olivenöl meist ungefiltert zu belassen um ein möglichst natürliches Aroma zu erhalten.



Ungefiltertes Öl nach dem Zentrifugieren

Nach einigen Wochen wird auch das nichtfiltrierte Öl klar, wenn die Schwebstoffe sich am Boden als kleines Sediment abgesetzt haben.

Das Olivenöl

Dieses biologisch reine, native Olivenöl der ersten Güteklasse hat ein gewaltiges, fruchtiges Aroma - ein Öl für Genussmenschen, eine Bereicherung für jede Küche. Der charakteristische Geschmack des Olivenöls und seine Zusammensetzung ist die Grundlage einer ausgewogenen Ernährung und mediterranen Lebensweise.



Wir bieten unseren Freunden und Gästen von Mergo dieses außergewöhnliche Olivenöl zu folgenden Preisen an: 0,25-Liter 4 €, 0,5-Liter 7 €, 0,75-Liter 11 €, 1-Liter 14 €, 3 Liter 40 € und 5 Liter 65 €.

Gerne versenden wir das Öl auch an Ihre Freunde und Bekannten, wenn Sie ein Stück Gesundheit verschenken wollen.

Einladung zur Olivenernte 2011



Wenn Sie ab Mitte Oktober Ihre eigenen Oliven ernten und Ihr eigenes Olivenöl produzieren möchten, sind Sie bei uns in Mergo auch zur Erntezeit herzlich willkommen. Weitere Informationen zum Aufenthalt in unseren Ferienhäusern CASA OLIVI und CASA GINESTRA erhalten Sie unter www.italienische-ferien.de.



Einladung
zur
Olivenernte

15. Oktober bis
15. November

Verantwortlich für den Inhalt der Website und des Newsletters sind Anna und Karl Wagner

via Castellaro 5 * I-60030 Mergo (AN) * info@italienische-ferien.de * Tel.: +49 (0)89 812 92 90 * +49(0)172 890 44 04 * +39 333 47 11 252

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte von Querverweisen auf Webinhalte Dritter.

Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

© Karl und Anna Wagner

Hinweis: Sollten Sie keinen Newsletter von www.italienische-ferien.de mehr erhalten wollen, klicken Sie bitte hier