



# OLIVENÖL

*flüssiges Gold*

Jahrgangsgrein und ungefiltert fließt es grüngolden aus der Flasche, samtig und fruchtig mit einer feinen Pfeffernote





PRODUKT



# – OLIVENÖL DER EXTRAKLASSE

«Unsere Erde ist unsere Zukunft»  
Zitat Mate Vekić

So oft wie Istrien unter anderer Herrschaft stand, so vielseitig präsentiert sich heute die kroatische Halbinsel. Diejenigen, die von hier weggehen, kommen irgendwann wieder zurück. So auch Mate Vekić, der viele Jahre in der Toskana lebte. 1998, mit 75 Jahren, erfüllte sich Mate einen lang gehegten Traum, denn untätig herumsitzen und sich auf den Lorbeeren seines Erfolges ausruhen, das war nicht sein Ding. Es war die Liebe zu seinem Land, seine jahrelange Erfahrung in der Landwirtschaft und seine Begeisterung für Olivenbäume, die ihn dazu bewogen, eine Olivenplantage anzulegen. Mate Vekić war einer der Ersten, der die in Vergessenheit geratene Tradition des Olivenanbaus in Istrien wieder aufleben liess, denn schon die Griechen und Römer wussten

die einzigartige Qualität des istrischen Olivenöls zu schätzen. Damals galt Istriens Olivenöl sogar als das Beste überhaupt – es war von so hoher Qualität, dass es als Richtwert zur Bewertung anderer Öle verwendet wurde. Marko Valerije Marcijal (40–103), einer der bedeutendsten römischen Schriftsteller von Epigrammen, hinterliess besonders positive Bewertungen über Istrien und sein Öl: «Das kampanische Venafrum mag reich an Olivenöl und Cordoba reich an Fröhlichkeit sein. Aber Istrien ist mit seinem Olivenöl die kulinarische Vollendung schlechthin.» «Nichts kommt dem Olivenöl gleich: Es ist Symbol des Mittelmeeres, der Gesundheit und des Genusses», sagt Aleksandra Vekić, die Tochter von Mate, die heute die Verantwortung für die rund



Für die Olivenenernte sind viele helfende Hände vonnöten, denn wenn die Früchte die Farbe von Grün auf Schwarz ändern, müssen sie sofort gepflückt werden. Auf der Plantage von Mate wird mit elektrischen Kämmen geerntet. Aleksandra Vekic hat die Olivenplantage, die ihr Vater Mate mit 75 Jahren gegründet hat, zu ihrem Lebenswerk gemacht und produziert heute eines der besten Olivenöle Istriens.

25 000 Olivenbäume und die Olivenölproduktion der Firma Agrofin trägt. Die gelernte Krankenschwester lebte zwanzig Jahre in der Schweiz und war für das IKRK in diversen Drittweltländern wie Ruanda, Zimbabwe und Äthiopien tätig. Als ihr Vater erkrankte, kam sie nach Istrien, um den Lebensraum ihres Vaters weiterzuführen, obwohl sie vom Olivenölgeschäft nichts verstand. Aleksandra ist jemand, die anpacken kann und schnell lernt und schon bald war auch sie vom Olivenölvirus infiziert. Als der Vater starb, holte sie sich sachkundige Hilfe und baute den Betrieb aus. Im Andenken an ihren Vater kreierte sie die Marke «Mate – extra virgin olive oil» und heute produziert sie jährlich rund



20 000 Liter Öl. «Die Sonne, das Meer, die rote Erde und der Wind geben unserem Öl seinen eigenen, unverkennbaren Geschmack», sagt Aleksandra. Ihr stattliches Anwesen liegt im Nordwesten Istriens, fünf Kilometer von der Küste entfernt in Zambratija auf einem Hügel mit herrlicher Aussicht auf das Meer. Aleksandra macht nicht irgendein Olivenöl, sondern eines der besten und am schönsten verpackten Istriens. Für ihre Öle hat sie schon mehrere internationale Auszeichnungen bekommen unter anderem auch in der Schweiz. Hier wurde sie 2012 für ihr «Timbro Istriano» anlässlich des «International Olive Oil Award» ausgezeichnet. Dieser renommierte Wettbewerb steht für die unabhängige Prämierung von extra nativen Olivenölen. Jährlich werden bis zu 150 Öle aus aller Welt eingereicht und vom Swiss Olive Oil Panel der ZHAW in Wädenswil beurteilt und prämiert. Als Mate Vekić seine Plantage 1998 gründete, waren vorwiegend junge Bäume der italienischen Olivensorten Frantoio, Leccino und Pendolino in grösseren Mengen erhältlich; daher gibt es auf der Plantage nur wenige einheimische Sorten wie Puntosa, Bianchera oder Carbonasa. Aus den Leccino- und Pendolino-Oliven gibt es ein mildes, aus den Frantoio-Oliven ein pikantes, intensives Öl. Genau wie beim Wein, hat der Olivenölhersteller die Wahl, ob er sortenreine Öle oder ob er sogenannte Blends, eine Mischung von verschiedenen Olivensorten, produziert. Aleksandra stellt drei verschiedene Olivenöle her, die sich im Geschmack deutlich unterscheiden und in der Küche unterschiedlich eingesetzt werden: Das Timbro Istriano, das mit einer rot-braunen Etikette versehen ist, wird zu 100 Prozent aus Frantoio-Oliven hergestellt. Es duftet abenteuerlich nach Mandeln und Kohl, im Hintergrund finden sich die Aromen bitterer Kräuter. Dieses Öl geizt nicht in Sachen Schärfe mit Peperoni und Chili. Es wird vor allem für kräftige Fleischgerichte, Suppen und Gemüse empfohlen. Ein Gegenpol zum kräftigen Timbro Istriano ist das Transparenza Marina. Die blaue Farbe des Etiketts spiegelt die Farbe des Meeres wider. Dieses Öl enthält zu 75 Prozent Oliven der Sorte Leccino und zu 25 Prozent Früchte der Sorte Pendolino. In der Nase nehmen wir eine leichte Fruchtigkeit und feine Kräutervürze wahr. Am Gaumen entwickelt sich anfänglich eine süssliche Note, die bald in eine leichte Schärfe von Artischocken und Kräutern übergeht und in einer pfeffrigen Note endet. Das Transparenza Marina passt ausgezeichnet zu Fischgerichten. Das mit einer schwarzen Etikette versehene «Professional Blend» ist besonders gut zum Kochen geeignet, da es hoch erhitzbar ist. Es wird aus den drei Olivensorten Leccino, Pendolino und Frantoio hergestellt, schmeckt leicht bitter nach Artischocke, grüner Banane und mildem grünem Pfeffer.

**Aus den Sorten Leccino, Pendolino und Frantoio werden drei verschiedene Öle gepresst. Das Timbro Istriano ist das kräftigste und harmoniert besonders gut zu Fleisch. Mild und fruchtig ist das Transparenza Marina, das hervorragend zu Fisch passt. Als Allrounder einsetzbar ist das erhitzbare Professional Blend.**





# OLIVE OIL MAKER

**Patrizio Baldi ist überall dort anzutreffen, wo auf der Welt exzellentes Olivenöl hergestellt wird. Sein Beruf ist seine Passion.**

Aus einer Olive etwas Öl herauszupressen ist im Grunde genommen nicht schwer. Aber um wirklich gutes Olivenöl herzustellen, braucht es sehr viel Wissen und Erfahrung. Kleine Betriebe wie derjenige von Aleksandra Vekić sind daher froh, wenn sie für die Herstellung ihres Öls professionelle Unterstützung erhalten, und genau diesen Service bietet Patrizio Baldi an. Er ist Olive Oil Maker, bei uns würde man sagen Störolivenölmacher. Patrizio stammt aus der Toskana und reist um die ganze Welt, um Olivenbauern zu helfen, feinstes Olivenöl herzustellen. Seine «Tour d'huile» beginnt in seinem Heimatland Italien, anschliessend kommt er zu Aleksandra nach Istrien, dann reist er weiter nach Kalifornien, Australien und Neuseeland. Die Olivenernte dauert je nach Grösse der Plantage einige Tage bis mehrere Wochen. Während dieser Zeit braucht es viele helfende Hände. Aleksandra hat zehn Festangestellte. Zu wenig für die Ernte der Oliven und die Produktion des Öls. Sie braucht in dieser Zeit des Jahres doppelt so viele Arbeiter und eine Fachperson wie Patrizio. Er übernimmt die Leitung der gesamten Produktion, bestimmt, an welchem Tag welche Bäume abgeerntet werden und wie die Zusammensetzung der «Blends» sein soll. Für die Herstellung von extra nativem Olivenöl gelten ganz besonders strenge Regeln. Auf Grund der Vorschriften des International Olive Council (IOC) sind nur Olivenöle als Extra Vergine zertifizierbar, die ausschliesslich mit mechanischen Verfahren geerntet und verarbeitet werden. Bei Mate Agrofim werden die Oliven mit elektrischen Kämmen von den Ästen gestreift. Die Früchte fallen auf die unter dem Baum liegenden Netze und werden umgehend in Plastikboxen umgefüllt. Ziel des schonenden Ernteprozesses ist es, die Olive so unbeschadet wie möglich in die Weiterverarbeitung zu transportieren. Die Erntehelfer bringen die Oliven unmittelbar nach dem Pflücken in die Ölmühle, denn es gilt, unerwünschte Veränderungen wie Fermentationsprozesse der Olivenfrucht und damit Qualitätseinbussen zu vermeiden. Ab circa 17 Uhr beginnt die Verarbeitung der Tagesernte. Im ersten Verarbeitungsschritt werden die Oliven sorgfältig gewaschen und von Blättern und kleinen Ästchen befreit. Anschliessend werden die gesäuberten Früchte mit ihrem Kern fein zermahlen und in der dreistufigen Mischanlage auf den eigentlichen Ölgewinnungsprozess vorbereitet. Dieser findet in der Zentrifuge



**Meister seines Fachs: Patrizio Baldi reist rund um den Globus, um kleine Produzenten bei der Herstellung von exquisiten Olivenölen zu unterstützen.**

statt, in der Öl vom Fruchtwasser und den Feststoffen getrennt wird, ohne Wärme oder gar Hitze hinzuzuführen. Dieser aufwendige Verarbeitungsprozess findet zu Ungunsten einer höheren Öl-Ausbeute, dafür aber zu Gunsten der Inhaltsstoffe und der Aromen statt. Um die Bezeichnung «kaltgepresst» zu tragen, darf die Olivenmasse und später das Olivenöl im Verarbeitungsprozess zu keiner Zeit die Temperatur von 27 Grad Celsius überschreiten. Nach einer guten Stunde rinnt am Ende der 50 Meter langen Produktionsanlage reinstes Olivenöl extra vergine in einem goldgrünen Strahl in die Edelstahltanks. Wir dürfen das frisch gepresste Olivenöl pur, aus einem kleinen Plastikbecher, verkosten. Es ist noch trüb und lauwarm, aber es schmeckt fantastisch fruchtig, etwas bitter und im Gaumen kratzt es ein wenig, so dass ich mir, als ungeübte Olivenölverkosterin, ein verlegenes Hüsteln nicht verkneifen kann. Patrizio lacht und zeigt uns die grossen Stahltanks, in welche das Öl nun abgefüllt wird, damit sich die verbleibenden Feststoffe absetzen können. Nach einigen Tagen wird das Öl in die formschönen Flaschen abgefüllt, mit dem noblen Mate-Etikett versehen und zum Verkauf bereitgestellt.

Topmodern und klinisch sauber ist die Produktionsanlage von Mate. Nur eine gute Stunde dauert es, bis aus den Oliven ein delikates Öl entsteht. Waschen, mahlen, zentrifugieren und schon fliesst das flüssige Gold in die Edelstahltanne. Um das Prädikat «kaltgepresst» zu erhalten, darf die Temperatur bei der Verarbeitung zu keinem Zeitpunkt 27 Grad Celsius überschreiten.

