

Olive und Olivenöl

Bericht zusammengestellt aus dem Vortrag von Charalampos Kyrialanidis vom 12.06.13

Der Olivenbaum (*Olea europaea*), auch echter Oelbaum genannt, ist wegen seiner ölhaltigen Früchte und Blätter eines der wunderbarsten und erstaunlichsten Geschenke der Natur oder doch der Götter?

Er begleitet die Menschengeschichte schon seit sehr langer Zeit. Es existieren Versteinerungen aus dem Jahre 12000 vor Chr. in Nordafrika sowie zahlreiche Höhlenmalereien in der Sahara, in Spanien und auf Kreta, die den Olivenbaum darstellen.

Er findet Bedeutung in den drei grossen monotheistischen Religionen Christentum, Judentum und Islamismus, die alle im mediterranen Raum ihren Ursprung haben. Der Olivenbaum wurde immer im Zusammenhang mit den Göttern und dem Uebernatürlichen gestellt, weil der Mensch mit allen Sinnen von ihm zehren konnte und kann. Die Olive kann Licht und Wärme erzeugen, wirkt gegen manche Krankheiten, trägt zum Erhalt von Jugend, Schönheit und Gesundheit bei und schmeckt dazu noch gut.

Für die Ägypter war es die Göttin Isis, die Mutter des Universums, von den Griechen Demetra genannt, die den Menschen die Geheimnisse des Olivenbaums und der Verwendung seiner Bestandteile verriet. Im alten Ägypten galt Olivenöl als Luxusgut, das besonders zur Schönheitspflege verwendet wurde. Die Göttin Isis muss ihre Aufgabe gut erfüllt haben, kannten die Ägypter doch schon etliche Anwendungen, inklusive der Herstellung von Seife. Bei fast allen kultische Ritualen spielte es eine wichtige Rolle. So wurde es zum Weihen des Altars oder zur Beleuchtung der Tempel benutzt. Tote wurden (und werden auch heute noch) mit aromatischem Olivenöl gesalbt und mit einem Kranz aus Olivenzweigen beerdigt, der sie in Jenseits begleiten sollte.

Bei den Griechen galt die Olive als eine der sieben heiligen Pflanzen und symbolisierte Unsterblichkeit sowie Frieden und Toleranz unter den Völkern. Die Feige und der Olivenbaum galten als die zwei Bäume des Irdischen Paradieses. Die Feige stand für die Wahrheit, der Olivenbaum für den Frieden, den Sieg und die Fruchtbarkeit.

Athene schenkte der Sage nach den Oelbaum den Athener. Ihre Wahrzeichen sind eine Eule (als Symbol der Weisheit) und ein Olivenzweig. Sie lag wegen der Herrschaft über Attika im Streit mit Poseidon, dem Gott der Meere. Der mächtige Zeus wurde zum Schlichter dieses erbitterten Zanks und bestimmte, wer den Menschen das nützlichste Geschenk mache, solle über Attika herrschen. Der Wettbewerb wurde auf dem Felsplateau ausgetragen, auf dem später die Akropolis entstand. Poseidon stach mit seinem Dreizack in den Felsen und liess eine Quelle hervorsprudeln. „Ich gebe euch Wasser zur Reinigung, gegen den Durst und zum Anbau eurer Nahrung“ rief er von seinem Erfolg überzeugt. Athene dagegen zückte einen Olivenbaum hervor. Dieser gab den Menschen Nahrung, Heilung, Körperpflege, Licht und Wärme und machte sie damit zur Siegerin diese Wettbewerbs. (Heute hätten die Athener womöglich anders entschieden!)

Nutzpflanze und Kultobjekt zugleich war in der Antike der Olivenbaum. Anpflanzungen rund um die Tempelbezirke wurden auch als heilige Haine bezeichnet. Götter und Halbgötter wurden in der griechischen und römischen Mythologie unter einem Olivenbaum geboren, so zum Beispiel Artemis und Apollo, die Zwillinge der Nymphe Leto sowie Romulus und Remus, die

sagenhaften Gründer der Stadt Roms. Die Olive stand für spirituelle Energie und Geistiges Licht (wegen seiner Verwendung als Lampenöl), für die Reinigung (wegen seiner heilenden Wirkung), für die Fruchtbarkeit (wegen seiner Resistenz und Ueberlebensfähigkeit) ohne viel von der Erde zu verlangen und Frieden und Sieg (wegen seiner beruhigenden Wirkung). Auf die Zerstörung eines Olivenbaumes standen harte Strafen. Das römische Imperium übernahm die Mythen und Anwendungen aus der Vorzeit und konzentrierte sich auch die wirtschaftlichen Aspekte des Olivenöls.

Im Christentum kommt der Olive eine hohe Bedeutung zu. In der Bibel wird sie etwa 140mal genannt und 100mal wird darauf angespielt. Die Genesis verkündet, dass die Taube einen Olivenzweig zur Arche brachte und Noah somit das Ende der Flut erkannte. Im Randgebiet von Jerusalem befindet sich der Oelberg, der in der Bibel häufig erwähnt wird. Der Garten Getsemani in dem Jesus Zwiegespräche mit Gott gehalten und seine letzten Stunden vor der Kreuzung verbracht hat, ist dort. Auch im Islam spielt die Olive eine wichtige Rolle. Im Koran wird sie über 200mal erwähnt. Das Olivenöl gehört zu den religiösen Prinzipien der Scharia.

In manchen Ländern wurden die Pflüge vor der Arbeit mit Olivenöl eingerieben, womit die Fruchtbarkeit der Erde gesteigert werden sollte. Der Baum aller Bäume braucht wenig Wasser (keine Staunässe). Er gedeiht in einer Zone zwischen dem 30 und 45 Grad nördlich bzw. südliche Breite, widersteht Wind und sonne, wird mit 6 bis 10 m nicht besonders gross, aber bis zu 1000 Jahre alt. Seine Blätter schimmern silbrig-grün, sein Holz leuchtet hell.

Es wurde immer wieder versucht, das Anbaugebiet nach Norden und in rauhere Gebiete zu erweitern. Diese oft über Jahrzehnte oder sogar Jahrhunderte erfolgreichen Versuche schlugen letztendlich immer wieder fehl. Das letzte Mal im Februar 1956 als ein Kälteeinbruch aus Osteuropa Millionen von Olivenbäumen in Südfrankreich, Italien und Spanien vernichtete. Die nördlichste Anpflanzung befindet sich zur Zeit in Köln. Hier wurden seit 2008 über 170 Bäume gepflanzt.

Seit der neuzeitlichen Kolonisation wird der Olivenbaum in Nord- und Südamerika durch die spanischen Eroberer angepflanzt, so wie in Australien, Südafrika und Japan. Die Vermehrung der Bäume wird durch die Vögel verbreitet, welche die Früchte fressen. In Kultur werden sie jedoch meist über Stecklinge vermehrt, damit haben die Jungpflanzen alle guten Eigenschaften der Mutterpflanzen, sind aber gleich anfällig für Krankheiten und Schädlinge wie diese.

Olivenbaumpflanzungen nehmen auf der Welt 8,6 Millionen Hektar Fläche ein, auf denen 17,3 Millionen Tonnen Oliven geerntet werden. Die vier wichtigsten Länder (Spanien, Italien, Griechenland, Syrien) erstellen ca. 80 % der weltweiten Olivenproduktion, die Vermarktung wird dabei von italienischen Firmen dominiert, auch bei nicht italienischem Oel. 60 % der weltweit ca. 750 Millionen Bäume stehen in der europäischen Union, der nicht nur der grösste Olivenoelproduzent, sondern auch der grösste Verbraucher ist. Syrien, Türkei und Tunesien sind die Grössten Oliven und Olivenöl-Produzenten ausserhalb der EU.

Es gibt allein im Mittelmeerraum über 1000 Sorten von Olivenbäumen, je nach Klima und Bodenbeschaffenheit hat sich der Olivenbaum über Hunderte vom Jahren anders entwickelt, manche Sorten sind auf einzelne Dörfer beschränkt. Da die verschiedenen Sorten der Oliven unterschiedlich im Geschmack sind, gibt es eine Vielzahl verschiedener Oele.

Die Qualität des Olivenöls ist durch folgende Kennzeichen bestimmt: Säuregehalt, die Oxidation, die Farbe, das Aroma bzw. den Geschmack. Der Säuregehalt drückt den prozentualen

Anteil an Fettsäuren im Oel aus und je höher er ist, desto dicker und schwerer ist das Oel. Der Grad des Säuregehalts wird von verschiedenen Faktoren bestimmt wie Erntezeitpunkt, der Wartezeit in den Säcken, der Art des Pürrierens und natürlich ob die Frucht von der Olivenfliege befallen ist oder nicht.

Je länger die Oliven auf dem Boden liegen bleiben und in Säcken aufbewahrt werden, umso stärker wird der Geschmack verfälscht. Das Aroma und der Geschmack der Oels hängen hauptsächlich vom Anbaugebiet, den klimatischen Verhältnissen, der Art der Olive und der Erntezeit ab. Es gibt folgende Unterscheidungen: Extra Virgin Oel mit einem Säuregehalt bis 1%, Virginöl mit einem Säuregehalt bis 1.5 %, Olivenöl mit einem Säuregehalt bis 2 %, darüber wird es als Schmiermittel für z. B. Veloketten verwendet. Das raffinierte Olivenöl wird aus dem purem industriellen Olivenöl hergestellt. Durch die Verarbeitung wird der Säuregehalt begrenzt, aber ein Oel ohne besonderen Geschmack gewonnen, das sehr dünnflüssig ist und eine hellgelbe Farbe hat. Die ganz gelben Oele sind nur dann gut, wenn die Farbe auf der Art des Baumes beruht, was sich nur schwer nachweisen lässt.

An dieser Stelle sollen wir nicht versäumen, das biologische Oel zu erwähnen, das sich auf den biologischen Olivenanbau stützt sowie auf die Oelgewinnung auf völlig traditionelle Arten. Die Erzeugung biologischen Olivenöls betrifft alle Stadien seiner Erzeugung, vom Olivenanbau bis zur Oelgewinnung. Auf für einige Jahre brachgelegenen und somit ausgerührten Böden werden neue Oelbäume gepflanzt, mit Naturdüngern gedüngt und Krankheiten wie z.B. die Olivenfliege mit Fliegenfallen und nicht mit Spritzmitteln bekämpft. Und schliesslich wird das Oel mit absolut natürlichen Hilfsmittel gewonnen ohne jede Art von Verarbeitung.