

FOODSTORY

Olivenöle aus der Sonneninsel Sizilien.



Das „flüssige Gold“ der mediterranen Küche. Das Olivenöl extra vergine gehört zu den wichtigsten Zutaten in den mediterranen Gerichten. Sei es zum Einlegen von Gemüse, Fleisch, aufs Brot, über die Pizza oder ähnlichem. Jede Region hat ihre Unterschiede und jedes Olivenöl ist anders. Was macht das Olivenöl aus Sizilien aus? Und welche Sorten gibt es?

DIE SONNENINSEL

Sizilien ist Italiens größte Insel und wird auch als Sonneninsel beschrieben. Ihre farbige und vielfältige Natur ermöglicht es wirtschaftlich viele verschiedene Wege einzuschlagen. Durch den Zugang zu drei Meeren, nämlich dem Tyrrhenischen, dem Ionischen und dem Mittelmeer ist es nicht verwunderlich, dass sie die größte Fischereiflotte Italiens besitzt. Durch die vielen verschiedenen Küsten und das unterschiedliche Klima ist es in Sizilien ebenso möglich Gemüse und Obst anzubauen. Man findet dort vor allem Zitrusfrüchte, Weinreben, Mandeln, Oliven und verschiedenes Gemüse. In den wasserarmen Regionen des Landes wird auf die Weidewirtschaft gesetzt.

Sizilien besticht nicht nur mit seiner besonderen Landschaft, sondern auch mit seiner Kulinarik, seiner Kultur und seinem Lebensgefühl.

DIE OLIVEN

Italien besitzt etwa 300 verschiedene Olivensorten. Die bekanntesten sind die Taggiasca aus Ligurien und Coratina aus Apulien. Die in Sizilien angebauten Olivensorten sind Biancolilla, Moresca, Santagatese und Nocellara.

Biancolilla ist eine Olivensorte, aus der man extra native Olivenöle mit niedrigem Säuregehalt herstellt. Das Olivenöl hat demnach einen zarten Geschmack. Nach dem ersten Mahlen ist das Olivenöl hellgrün, wobei es nach einigen Monaten eine strohgelbe Farbe entwickelt. Es eignet sich hervorragend zu Fisch und Gemüsegerichten.

Aus der länglichen grünen Moresca-Olive wird ein mittel-fruchtiges Olivenöl gewonnen. Dennoch weist das Olivenöl auch feinbittere Töne und eine ausgeprägte Würzigkeit auf. Das besondere an der Olivensorte, ist das Fruchtfleisch zu Stein-Verhältnis. Durch ihre längliche Form enthält sie mehr Fruchtfleisch um den Stein herum und eignet sich so besser zum Verarbeiten, da man mehr aus einer einzelnen Olive heraus bekommt.

Santagatese ist eine einheimische Olivensorte, die im Westen und Osten Siziliens angebaut werden kann. Sie zeichnet sich durch ihre Fruchtgröße aus und eignet sich hauptsächlich zu der Herstellung von nativem Olivenöl aus. Man kann sie aber auch zum Tischverzehr anbieten.

Je nach Anbauort bekommt die Nocellara-Sorte eine zusätzliche Bezeichnung in ihrem Namen und unterscheidet sich in ihren Eigenschaften. Die runde, grüne Nocellara del Belice besitzt viel Fruchtfleisch und wird deshalb auch gerne pur verzehrt, aber sie eignet sich auch hervorragend zur Herstellung vom extra nativem Olivenöl mit einem sehr geringen Säuregehalt und kräftigem Geschmack. Die Nocellara Etna findet sich im Landesinneren. Sie hat einen leicht-bitteren bis mittel-scharfen Geschmack. Die Nocellara Messinese ist unter den drei Sorten die größte Olive.

OLIVENÖL AUS SIZILIEN

Der Erntezeitpunkt bestimmt die Qualität des Olivenöls, deshalb findet die Ernte dann statt, wenn die Oliven ihre Farbe von grün zu Rot-violett wechseln, um so die optimale Qualität zu gewährleisten. Je nach Produzent oder Hersteller kann die Ernte mechanisiert oder manuell stattfinden. Bei der manuellen Ernte werden Netze unter den Bäumen ausgebreitet. Durch einen leichten Schlag auf die Äste werden die Oliven von den Zweigen getrennt, in den Netzen eingefangen und weiter transportiert. Eine Ernte komplett per Handarbeit findet nur in kleinen Betrieben statt, die auf sehr hochwertige Öle setzen, denn so können sie das Lesegut kontrollieren und somit nur die nicht beschädigten Oliven zur Weiterverarbeitung zulassen. Die mechanisierte Ernte verwendet Rüttelmaschinen, die meistens bei Olivenhainen eingesetzt werden, die sich an schwer zugänglichen Orten, wie beispielsweise Küsten, befinden. Die manuelle Ernte ist sehr zeit- und personenintensiv, deshalb sind die Preise bei diesen Olivenölen auch etwas höher, als bei denen, die durch einen mechanischen Prozess geerntet werden. Besonders wichtig bei der Herstellung von hochwertigem Olivenöl ist die Zeitspanne zwischen Ernte und Verarbeitung. Als optimale Zeitspanne gelten hierbei vier Stunden. Die Oliven werden danach gewaschen und zusammen mit dem Kern zerkleinert. Danach werden sie ausgepresst oder zentrifugiert, wodurch man den Saft der Früchte erhält. Die Rückstände der Oliven, auch Trester genannt, können weiter bearbeitet werden um das verbliebene Restöl zu gewinnen, was wiederum mit nativem Olivenöl vermischt wird. Dieses Erzeugnis nennt man dann Oliventresteröl.

Entdecke unsere Olivenöle aus Sizilien und anderen Regionen in unserem Sortiment.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

