

Vortrag Winter 2018

Olivenöl – das flüssige Gold

Peter Baumann, Mitglied Alte Garde



Unglaublich was Olivenöl alles bewirken kann. Über 100 Interessenten (Mitglieder mit und ohne Partnerinnen) folgten der Einladung der Alten Garde zum Winteranlass. Der von unserem Mitglied Peter Baumann gehaltene Vortrag mit gleichzeitiger Diaschau zum Thema „**Olivenöl – das flüssige Gold**“ weckte das grosse Interesse.



Wie kam überhaupt Peter Baumann zu seinem Olivenhain? Sein damaliger Arbeitgeber (Mikron) plante in den frühen siebziger Jahren eine Niederlassung in Griechenland zu erstellen. Zu diesem Zweck kamen diverse Griechen in das Stammhaus nach Biel um sich für den zukünftigen Job vorzubereiten. Die Idee wurde dann aber nicht weiter verfolgt und aufs Abstellgleis gestellt.



Mit einem dieser Griechen hatte aber Peter Baumann weiterhin Kontakt. So kam es, dass er seit 1978 jedes Jahr mehrere Monate in Griechenland in der Nähe von Korinth verbringt. In dieser Zeit ist er auch mit Kollegen zu einem Olivenhain gekommen. Mit viel Mühe und Hingabe werden Bäume gepflegt und die Oliven geerntet und weiter zu Olivenöl verarbeitet.



Nach getaner Arbeit (oder auch früher) sitzt man dann in gemütlicher Runde beisammen und genehmigt sich ein gutes Zvieri und einen guten Schluck dazu.





FrISChe Oliven sind bitter und müssen zuerst entsprechend behandelt und gewaschen werden. Die verschiedenen Farben der Oliven weisen auf den Reifegrad hin.

Grösste Produzenten sind Spanien, Italien und Griechenland, grösste Exporteure Italien (nach Zukauf), Spanien und Griechenland. Der Verbrauch von Olivenöl liegt weltweit auf Platz 8.



In der EU gibt es über 11'000 Verordnungen vom Anbau bis hin zur Herstellung des Öls.

Die Qualität des Öls wird gemessen an Sorte, Reife und Zustand der Oliven, der Bewässerung während des Wachstums usw. Der Geschmack wird in „Fruchtig“, „Bitter“ und „Scharf“ eingeteilt. Olivenöl ist in 9 Güteklassen eingeteilt. **Extra Vergine z.B. ist die 1. Güteklasse mit einem Säuregehalt von 0,8%.**

Peter Baumann empfiehlt zum Kauf von „**Nativem Olivenöl Extra**“. Fehlt das Wort „**Extra**“ ist es nicht ganz makellos.

Gutes Olivenöl ist nicht teuer sondern preiswert!

Holz, das beim schneiden der Bäume anfällt, wird je nach Grösse weiterverwendet für Schachfiguren, Holzbrettchen und ganz zuletzt als Brennholz. Der bei der Ölpressung entstehende Abfall wird weiter zu Pellets verarbeitet.



Für was alles wird Olivenöl verwendet ? Für die Kosmetik, die Seifenherstellung (Seifensiederei), die Beleuchtung (Öllampen), Salatöl (kalte Küche). In Griechenland findet das Olivenöl aber auch zum braten und backen Verwendung.

Ende Februar reist Peter Baumann mit den Schwiegersöhnen erneut nach Griechenland um das letztes Jahr produzierte Olivenöl nach Hause zu bringen wo er seine diversen Abnehmer hat.

Die nach dem Vortrag gestellten Fragen wurden von Peter Baumann kompetent beantwortet.

Ganz herzlichen Dank an Peter Baumann für seine interessanten Ausführungen mit dem entsprechenden Bildmaterial.

Nach dem Vortrag konnten sich die Anwesenden wie üblich mit Hamme und Züpfe verpflegen.

Text: Willi Berger

Foto: Rudolf Berger, Peter Baumann

Layout: Horst Rutz



Oliven sind Jahrtausende alte Kulturpflanzen

Ein Ölbaum kann viele hundert Jahre, in manchen Fällen sogar etwa 2000 bis 3000 Jahre alt werden. Die aus dem Vorderen Orient stammende Nutzpflanze hat man im östlichen Mittelmeergebiet schon vor über 5000 Jahren in Kultur genommen. Die in der mediterranen Macchie vorkommende Wildform ist ein im Aussehen ähnlicher Baum, jedoch mit bedornten Zweigen, kleineren Blättern und kleinen, bitteren, nicht verwendbaren Steinfrüchten.