



— OLIVENÖL-PRODUKTION —

Die führenden Olivenöl-Produzenten in Europa, Stand 2024:

SPANIEN
Ca. 766 400 Tonnen,
30 % der Welt-
produktion.

ITALIEN
Ca. 288 900 Tonnen.

GRIECHENLAND
ca. 195 000 Tonnen.
Weitere wichtige
Produzentenländer sind
Portugal, die Türkei,
Marokko, Tunesien, Al-
gerien und Ägypten.

Dieser 3000 Jahre
alte Olivenbaum
auf Kreta und
seine «Kinder»
sind Antonella
Meyer-Masciullis
Leidenschaft.

RETTUNG FÜR DIE FRUCHT DER GÖTTER

Die Aargauerin Antonella Meyer-Masciulli bewahrt mit ihrer Firma Mitera uralte Olivenbäume auf Kreta vor der Verwilderung. Heute sind die Oliven und das delikate Öl der Stolz der Insel.

— Text Kathrin Fritz Fotos Maurice K. Grünig

Der Sage nach
hat Athene, die Göttin
der Weisheit, den
Menschen in Griechen-
land die Olivenbäume
geschenkt.



Antonella Meyer-Masciulli ist im Laufe ihres Lebens zur Expertin für Oliven geworden. Hier prüft sie den Reifegrad der Früchte.



Die knorrigen alten Bäume in den Olivenhainen unterhalb des Klosters Preveli auf Kreta beugen sich im steten Wind.



Die ausladenden Krönen der Olivenbäume sind auch den Schafen willkommene Schattenspender in der flirrenden Hitze.

Über mehrere tausend Jahre verneigte er sich vor dem Wind, drehte, streckte und formte sich zu seinem Gespielen. Sein Stamm, knorrig, wild und zerrissen, als hätten siedend heisse Lavaströme ihre Muster eingebrannt – und Zeus, Wettergott und Herrscher des Olympos, mit seinen Blitzen Furchen, Wirbel und Knoten geschaffen. In seiner schartigen Rinde haben Käfer und Spinnen ihre Behausungen eingerichtet. Eine Zwergohrreule hat ihr Nest in einer Baumhöhle gebaut. Jahr für Jahr zieht sie hier ihre Brut auf. Seit über 3000 Jahren steht der Olivenbaum in einem Hain im Norden der griechischen Insel Kreta in der Nähe der Stadt Rethymno, umgeben von seinesgleichen. Es sind Bäume der Sorte Throumbolia. Sie gelten als die ältesten Olivenbäume Griechenlands. Von ihnen stammen alle anderen ab. Doch das Überleben dieser uralten Baumriesen ist bedroht.

«Als ich vor sieben Jahren zum ersten Mal hier inmitten der vielen alten Bäume stand, war ich wie verzaubert», sagt Antonella Meyer-Masciulli, 52. «Die Schönheit der Bäume, die Geborgenheit, die sie mir

vermittelten, haben mich überwältigt und mich an die Bäume meiner Kindheit erinnert, als ich allein bei meinen Grosseltern in Italien war. Meine Eltern lebten in der Schweiz. Damals waren die Olivenbäume meine einzigen Freunde und Vertrauten. Dieser Hain auf Kreta mit den uralten Bäumen, die wie geschnitzte Skulpturen von Gestalten aus griechischen Sagen wirkten, faszinierte mich. Ich streifte durch den silbernen Blättergarten und fühlte mich einfach gut.» Und dann, mitten in diesen Gedanken, hörte sie eine Motorsäge.

«Als ich zum ersten Mal inmitten der alten Bäume stand, war ich verzaubert.»

Antonella Meyer-Masciulli, Mitera GmbH

«Das Knattern hat mich aufgerüttelt», sagt Antonella Meyer-Masciulli. Es war der Besitzer des Hains, dessen Säge sie vor sieben Jahren hörte. Er hatte begonnen, die alten Riesen zu fällen. Dass heute nur das Blöken eines Bocks zu vernehmen ist, der hinter Schafen herrennt und dabei den Staub vom ausgetrockneten Boden aufwirbelt, ist ihr zu verdanken. Und ebenso, dass die Oliven der alten Bäume wieder kultiviert werden.

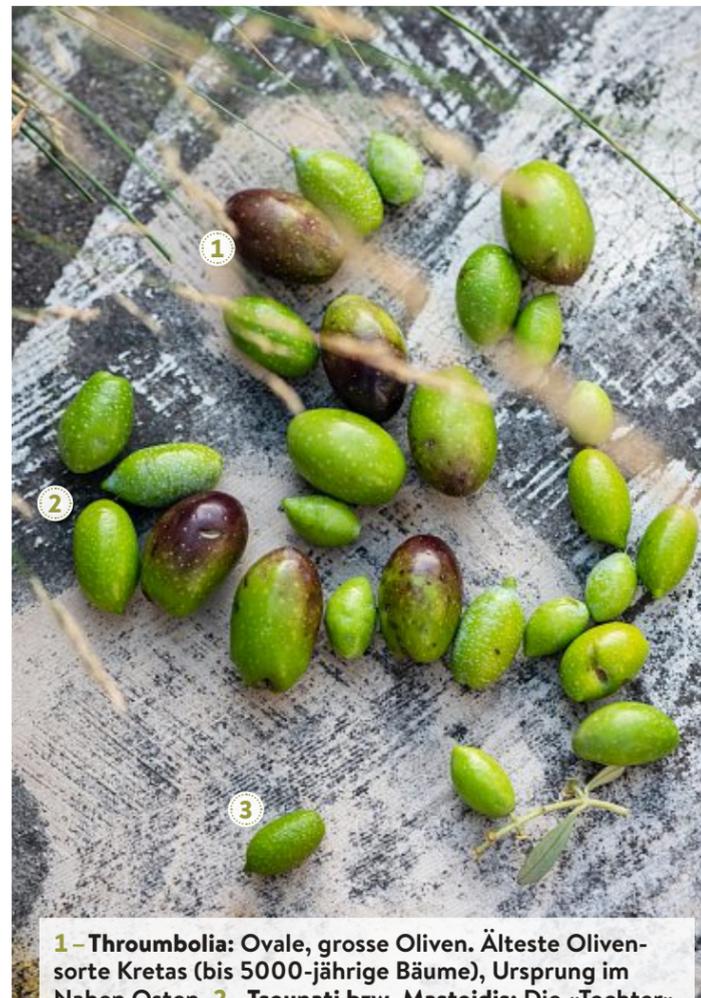
Die Luft flimmert, die stechende Sonne treibt die Menschen in den Schatten der Bäume. Sie sind gekommen, um die



Oberhalb des Potamon-Stausees, an den Hängen des Ida-Gebirges, breitet dieser Bauer die Netze für die Olivenernte aus.



Antonella Meyer-Masciulli mit Kostas Gioukakis im Hain bei Preveli. Gioukakis ist einer der Bauern, mit denen sie zusammenarbeitet.



1 – Throumbolia: Ovale, grosse Oliven. Älteste Olivensorte Kretas (bis 5000-jährige Bäume), Ursprung im Nahen Osten. 2 – Tsounati bzw. Mastoidis: Die «Tochter» der Throumbolia. Ebenfalls sehr alt. Erkennbar am Nippel an einem Ende. 3 – Koroneiki: Die jüngste und kleinste Olive. Sie wird auf Kreta am häufigsten angepflanzt.



Boula Larentzaki erntet im Amari-Gebiet an den Hängen des Ida-Gebirges Mastoidis-Oliven mit der Rüttelstange.

Reife der Oliven zu prüfen, die mit ihrem Gewicht die Zweige zu Boden ziehen. Manche Früchte haben sich bereits dunkel gefärbt. «Das sind die Throumbolia-Oliven (siehe Bild oben)», sagt Antonella Meyer-Masciulli, «sie sind bald erntereif.»

Die Mutter aller Oliven

Auf Kreta wird hauptsächlich die kleinfruchtige Sorte Koroneiki angebaut. Diese Bäume sind widerstandsfähig, bringen einen guten Ertrag, und da sie eher klein sind, können sie auch problemloser gepflegt werden. Für die Throumbolia und die Mastoidis, ebenfalls eine sehr alte Sorte, muss man auf die Leiter steigen. Es gibt viele dieser alten Bäume auf der Insel, aber sie sind verwildert. Werden sie nicht regelmässig geschnitten, tragen sie wenig Früchte. Für die Bauern ein unrentables Geschäft.

Es sei daher schwierig gewesen, die Bauern für die Idee zu gewinnen, den Erhalt der Ursorten in ihren ursprünglichen Anbaugebieten zu schützen und zu sichern. «In meiner Familie gab es immer

Olivenbäume, deshalb habe ich von Kind auf einen Bezug dazu, aber ich bin keine Griechin, mir fehlten die Kontakte zu den Bauern und die Sprache.» Zusammen mit Mitarbeitenden der kretischen Firma Agromina, eines Unternehmens von Experten und Expertinnen für ökologische Landwirtschaft und neue Technologien, das Landwirte unterstützt, gelang es ihr schliesslich, mit den Bauern ins Gespräch zu kommen

und sie von der Bedeutung der alten Bäume zu überzeugen. Geholfen hat dabei sicher der höhere Preis, den ihre Firma Mitera im aargauischen Bremgarten ihnen für die Ernte bezahlt, aber eben auch das Alter und die DNA der Bäume, die Mitarbeitende eines wissenschaftlichen Institutes in Perugia in Italien in ihrem Auftrag bestimmten. «Deshalb weiss man auch, dass ein Baum der Sorte Throumbolia der Mutterbaum aller Olivenbäume ist.»

Das Alter der ältesten Olivenbäume auf Kreta wird auf 3500 bis 5000 Jahre geschätzt. «Stellen Sie sich vor, dass die Minoer, die Angehörigen der ersten europäischen Hochkultur (2600 bis 1450 v. Chr.),

«Schon die Minoer assen im 3. Jahrtausend vor Christus Oliven von diesen Bäumen.»

Antonella Meyer-Masciulli

→



Hellgrün schimmern die Mastoidis-Oliven aus dem Amari-Gebiet im Netz. Bauern und Helferinnen entfernen die Blätter. Danach kommen die Früchte sofort mit einem Kühltransporter in die Mühle.

«Hochwertiges Olivenöl wird am besten kalt genossen. Beim Erhitzen gehen viele wichtige Stoffe verloren.»

Antonella Meyer-Masciulli

schon Oliven von diesen Bäumen gegessen haben. Vielleicht hat man sie sogar Minos, dem König, im Palast von Knossos serviert!» Die Olivensorte ist also das baumgewordene Erbe Kretas und inzwischen der Stolz der ansässigen Bauern und Bäuerinnen.

Ein immer teureres Gut

Wer mit Antonella Meyer-Masciulli spricht, spürt, dass ihr Engagement viel weiter geht, als qualitativ hochstehendes und nachhaltig produziertes Olivenöl herzustellen und zu verkaufen. Das Projekt und die Firma Mitera (auf Griechisch «Mutter»), die sie 2019 gegründet hat, sind eine Herzenssache. «Eine äusserst aufwendige, kostenintensive und zeitraubende», sagt sie. «Man weiss nie genau, wann die Oliven reif sind. Aber wenn sie so weit sind, pressiert.» Denn der Klimawandel setzt auch den Früchten zu. Früher reichten die kühleren mediterranen Nächte aus, heute müssen die Oliven nach der Ernte sofort gekühlt werden. Sonst beginnen sie zu gären, und das Öl bekommt zu viel Säure

und wird fehlerhaft. Gar nicht gut für den Geschmack, sagt Meyer-Masciulli, die auch eine Sensorikausbildung gemacht hat – eine Ausbildung im Erkennen, Analysieren und Bewerten von Geschmäckern – und an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) unterrichtet. Zudem war sie über 20 Jahre im Schweizer Olivenölpanel (SOP) engagiert. «Olivenöl enthält viele wichtige Stoffe, man spürt auf den Zungenrändern und im Gaumen die Polyphenole, beim hochwertigen frisch gepressten Öl zum Beispiel kratzt es etwas im Gaumen. Beim Erhitzen gehen viele dieser Stoffe verloren. Deshalb sollten solche Olivenöle am besten kalt genossen werden», rät die Expertin.

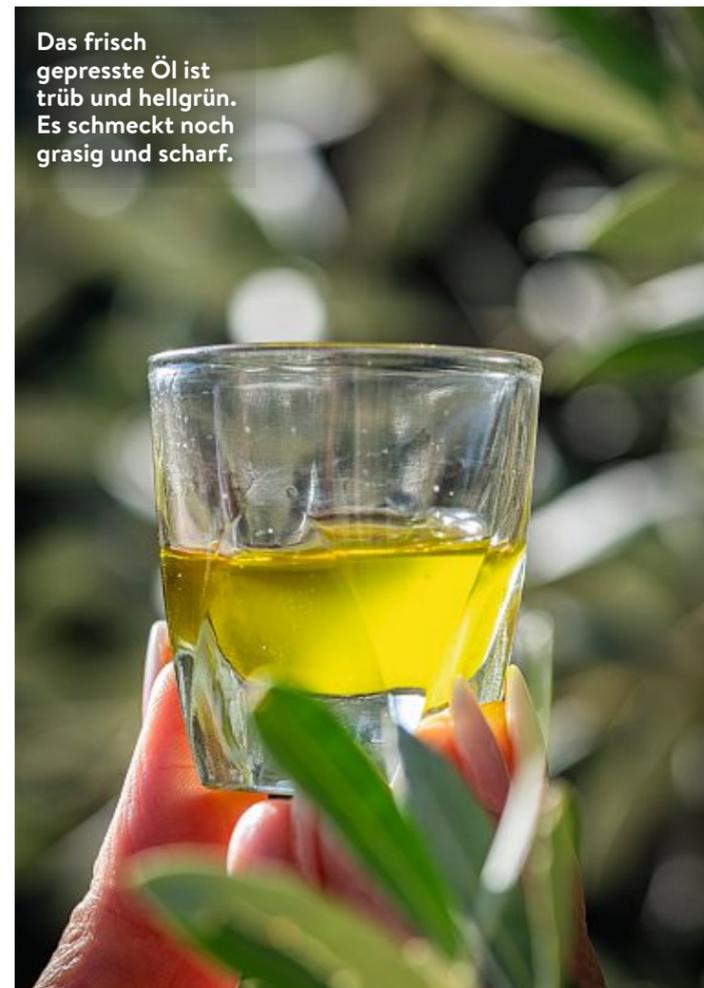
Griechenland ist nach Spanien und Italien ein weiterer bedeutender europäischer Olivenölproduzent (siehe Box Seite 40). Der Pro-Kopf-Verbrauch auf Kreta ist sehr hoch, um die 35 Liter pro Jahr. Manche, wie Boula Larentzaki, die Olivenöl-Degustationen veranstaltet und dazu Spezialitäten der Insel serviert, brauchen noch viel mehr. Sie schätzt, dass sie pro Jahr um



Boula Larentzaki mit Ehemann Stavros auf ihrem Hof, wo sie auch Olivenöl-Degustationen anbietet.



Das frisch gepresste Öl ist trüb und hellgrün. Es schmeckt noch grasig und scharf.



Auf den Salat kommt reichlich vom aromatischen Olivenöl. Zusammen mit Dakos, Tsatsiki und Brot (unten, von links) ein traditioneller Beginn der Mahlzeit.



Antonella Meyer-Masciulli geniesst Gemüse, das mit Olivenöl im Ofen schmort.





Kräuter, Granatäpfel, Becher für Tsikoudia-Schnaps und das Olivenöl von Mitera – kretische Schätze auf einen Blick.

die 80 Liter Öl verbraucht. Antonella Meyer-Masciulli Kollegin Chrysoula Skouloudi, die Touristen in der Kunst der kretischen Küche unterweist, rechnet dieses Jahr mit 300 Litern. Die beiden haben gut lachen, denn sie besitzen eigene Ölbäume. Andere können sich das Öl praktisch nicht mehr leisten. Grund sind Ernteausfälle durch Hitze, Wassermangel und Feuer. In Italien wütet zudem ein aggressives Bakterium, dem vor allem die alten Bäume in Apulien zum Opfer fallen. Die steigenden Preise für Olivenöl spüren Konsumenten weltweit.

Eine heikle Angelegenheit

Evangelos Rodinos, ein Agronom von Agronova, pflückt eine Throumbolia vom Baum, riecht daran, bricht sie auseinander. Es sieht gut aus, aber für die Ernte braucht es noch etwa eine Woche, schätzt er. Das Telefon klingelt. Es ist der Bauer, dessen Haine im Amari-Gebiet liegen. Diese fruchtbare Gegend an den Hängen des Ida-Gebirges wird vom Wasser aus den Bergen benetzt. Die Oliven dort sind bereits weiter und könnten geerntet werden. Doch es gibt ein Problem: Um die Oliven zu kühlen, hat Antonella Meyer-Masciulli einen Kühlwagen bestellt, diesen benötigt allerdings vor ihr noch ein anderer Olivenbauer. Zum x-ten Mal an diesem Morgen zückt sie ihr Telefon, verhandelt und organisiert. «Mit dem Laster sollte es klappen.» Aber ist auch die Mühle bereit? Diese muss absolut sauber geputzt sein, bevor Masciullo-Meyer ihre Oliven dort pressen lässt. Es dürfen keine Reste von anderen Oliven im Öl landen. «Unser Öl ist DNA-zertifiziert», sagt sie, «das bedeutet, dass von jeder gepressten Charge eine Probe entnommen und mit der hinterlegten DNA und den zugehörigen chemischen Analysen verglichen wird. Anschliessend werden die Flaschen versiegelt, ein sehr teurer Prozess, aber nur so kann ich garantieren, dass genau das Öl drin ist und die Qualität stimmt.» →

KOCHEN MIT OLIVENÖL

– Rezepte von Boula Larentzaki und Chrysoula Skouloudi –

Dakos

Für 4 Personen zum Apéro

ZUTATEN

4 grosse, sehr reife Tomaten oder 20 Cherrytomaten, Salz, 4 Zweige Thymian (Blättchen abgezupft), 2 Zweige Oregano (fein geschnitten), 300 g Paximadi (griechischer Gersten- oder Dinkelzweiback), Olivenöl nach Belieben, 50 g Fetakäse

ZUBEREITUNG

1. Tomaten an der Rafele in eine Schüssel reiben. Salzen und Kräuter zugeben. Paximadi-Scheiben

mit Olivenöl beträufeln und die Tomatenmischung darauf verteilen.

2. Feta zerbröseln und über die Tomaten verteilen.
3. Vor dem Servieren alles noch einmal gut mit Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

TIPP

Paximadi gibt es bei greekgourmet.ch, alternativ Knusperbrötchen, etwa von Migros, verwenden.



Chrysoula Skouloudi mit ihrem feinen Spinatkuchen nach eigenem Rezept.



TIPP

Mit einem Salat aus Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Feta servieren.

Spinatkuchen

Für 1 Springform von 24 cm Durchmesser

ZUTATEN

Teig
200 g Mehl, ½ TL Salz, 1 dl Olivenöl, 2 EL Essig, ca. 0,5 dl Wasser

Füllung
1 Frühlingszwiebel (in Ringen), 750 g tiefgekühlter Blattspinat (aufgetaut, abgetropft), 1 TL Salz, Pfeffer, 1 Bund Dill (gehackt), 2 Eier (verquirlt), 100 g Feta (zerbröselt) oder Gruyère (gerieben)

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Salz, Öl und Essig zugeben. Von Hand schnell zu einem Teig zusammenfügen, nur so viel Wasser zugeben, dass der Teig nicht klebt. Kühl stellen.
2. Teig in zwei Teile schneiden und auf die Grösse der Form auswallen. Form mit Backpapier belegen und einen Teigteil hineinlegen.
3. Für die Füllung Frühlingszwiebeln im Öl dünsten, den gut ausgedrückten

Spinat zugeben und kurz mitdünsten. Salz, Pfeffer zugeben und etwas abkühlen lassen.

4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Spinat mit den restlichen Zutaten vermengen. In die Form geben. Mit dem zweiten Teigteil zudecken und gut andrücken. Rhombenförmig einschneiden. In der Mitte des Backofens ca. 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backen: ca. 45 Minuten



Fava

– Gelberbs-Küchlein –

Für 4 Personen

ZUTATEN

250 g Gelberbsen, 2 Zweige Rosmarin, 1 weisse Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 Bio-Zitrone (Schale, Saft), ½–1 dl Wasser, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 kleine rote Zwiebel und ein paar Oliven für die Garnitur

ZUBEREITUNG

1. Erbsen in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, zugedeckt über Nacht einweichen.
2. Erbsen abtropfen, mit dem Rosmarin in siedendes Wasser geben, bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten weich kochen. Erbsen abtropfen, Rosmarin entfernen.
3. Zwiebel fein hacken, im Olivenöl andämpfen. Knoblauch dazupressen, ca. 5 Minuten mitdämpfen. Erbsen begeben.
4. Die Hälfte der Zitronenschale dazureiben, 2 EL Saft dazupressen. Wasser dazugliessen, Masse pürieren, würzen, in Schalen abfüllen, kühl stellen.
5. Fava auf Teller stürzen. Zwiebel und Oliven fein schneiden, Beides auf der Fava verteilen. Öl grosszügig darüberträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Kochen: ca. 50 Minuten
Kühl stellen: ca. 1 Stunde
Einweichen: ca. 12 Stunden

Immer wieder fasst sie in den grünen Schatz und lässt die Oliven durch die Finger rinnen. Als müsste sie spüren, was sie geschaffen hat.

Am nächsten Tag ist alles geregelt, und es geht mit dem Traktor ins Amari-Gebiet an den Hängen des Ida-Gebirges, wo der Sage nach Zeus geboren wurde. Die Oliven dort wachsen auf ungefähr 900 Metern. Fenchelkraut und Rosmarin verbreiten ihre Düfte. Am schmalen Weg stehen Johannisbrotbäume. Es ist ungewöhnlich grün hier oben angesichts der herbstlichen Jahreszeit. Die silbernen Olivenbäume stehen steil am Berg. Grüne Netze liegen um die dicken Stämme. Unter uns glänzt ein türkisblauer Stausee. Hoch oben dreht ein Adler seine Runde. Als der Bauer die Erntemaschine anwirft, stieben ein paar Spatzen auf. Ihr Gezeter geht im Gedröhne der Maschine unter. Diese besteht aus einem Stab, an dessen Ende zwei heftig rotierende Vorrichtungen befestigt sind. Der Stab mit den sich drehenden Rädern wird um jeden Ast der Throumbolia- und Mastoidis-Bäume einzeln geführt und rüttelt daran, sodass die Oliven ins Netz am Boden fallen. Die Ernte an diesem stotzigen Hang ist mühselig.

«Für die Ernte der Koroneiki-Oliven gibt es mittlerweile Maschinen mit Schirmen, die um den Stamm herum gespannt werden», sagt Antonella Meyer-Masciulli. Dann wird der Stamm gerüttelt. Das ist viel einfacher als die Methode, die wir hier anwenden. Aber bei «unseren» dicken Riesenbäumen funktioniert das nicht.» Sie wühlt mit den Händen in den Oliven im Netz, fischt da und dort ein paar Blätter heraus. Immer wieder fasst sie in den grünen, kostbaren Schatz und lässt die Oliven durch die Finger rinnen. Als müsste sie spüren und begreifen, was sie geschaffen hat. ■

VORBESTELLEN, DEGUSTIEREN, KOCHEN

Olivenöl aus Kreta vorbestellen (Lieferung um Weihnachten), 500 ml ca. 37 Fr.: mitera.ch

Olivenöl degustieren auf Kreta bei Boula Larentzaki: ktimakotsifi.gr

Kochen mit Olivenöl auf Kreta bei Chrysoula Skouloudi: cretanhomecooking.com

ANZEIGE

Deine Zutaten, unsere Rezepte

Teste die neue le menu App!



le menu



- ① Zutat eingeben
- ② Rezepte entdecken
- ③ Kochen und geniessen



Jetzt gratis
herunterladen
und
loskochen!

