

Deutschlandfunk

## **GESICHTER EUROPAS**

Samstag, 05. März 2016 / 11.05 – 12.00 Uhr

### **Das Gold in der Flasche**

–

### **Andalusien lebt vom Olivenöl**

Eine Sendung von  
Simonetta Dibbern und Hans-Günter Kellner  
Musikauswahl und Regie: Simonetta Dibbern  
Redaktion: Gerwald Herter

**Urheberrechtlicher Hinweis**

*Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden. Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.*

© **Deutschlandradio** 

- unkorrigiertes Exemplar -

*Das Öl ist mehr als irgendeine Zutat. Das ist ein Gefühl. Du wachst hier mit dem Olivenöl auf wie mit der Muttermilch. Olivenöl ist eine Welt für sich. Es ist ein Gefühl und eine Art zu leben.*

.....jedenfalls für den andalusischen Küchenchef Pedro Salcedo Martinez. Und so kann es nicht verwundern, dass er seit bald 50 Jahren jeden Morgen dieselbe Mahlzeit zu sich nimmt: Weißbrot mit Olivenöl. Manuel Cubillo ist ein paar Jahre älter als Martinez. Sein Beruf ist es, in der Genossenschaft von Baena auf die Qualität des Öls zu achten:

*Dem Öl gefällt es, hier in meinem Fass zu sein. Und am Ende in unsere Flaschen abgefüllt zu werden. Aber wenn es im Tanklastzug vom Hof fährt.... da kommt viel Traurigkeit hoch. Kein Verbraucher wird dieses Öl mehr als Öl aus Baena identifizieren. Es wird von den großen Marken mit anderen Ölen vermischt, es wird sogar benutzt, um raffiniertes Öl aufzubessern.*

Mag Olivenöl für viele Andalusier also viel mehr sein als ein Lebensmittel. Mit seinem Verkauf müssen Gewinne erwirtschaftet werden. Nicht jeder Bauer setzt auf Massenproduktion, aber die gibt es auch und sie hat schwere Nebenwirkungen:

*Bei den Monokulturen in Jaén gibt es überhaupt keine Biodiversität mehr, die Bodenerosion ist enorm. Bei starken Regenfällen wird der fruchtbare Boden abgetragen und endet letztlich im Tal. Da gibt es keine Hecken mehr, nicht einmal Gras wächst mehr, weil Unkrautvernichtungsmittel alles zerstören. Das Leben verschwindet.*

Gesichter Europas: Das Gold in der Flasche – Andalusien lebt vom Olivenöl. Eine Sendung von Simonetta Dibbern und Hans-Günter Kellner.

Nichts darf stören. Die Szenerie im Gebäude des „Rates für die geschützte Herkunftsbezeichnung Olivenöl aus Baena“ erinnert an eine Fernsehshow: Acht Tester sitzen in kleinen, weißen Kabinen - vor ihnen mehrere Gläser Olivenöl. An jedem riechen sie, schlürfen immer wieder, vermischen dabei das Öl mit Luft und versuchen auch noch die allerfeinsten Nuancen zu bewerten. Die Gläser sind dunkelblau gefärbt.

*Bei der sensorischen Bewertung des Olivenöl darf seine Farbe keine Rolle spielen. Denn sie sagt nichts über die Qualität des Öls aus.*

... so José Manuel Bajo, der Generalsekretär und Ausbilder der Olivenölprüfer:

*Ein sehr grünes Öl könnte suggerieren, dass wir hier viele fruchtige Aromen haben. Oder ein Rotstich könnte auf ein reiferes Öl hinweisen. In Wahrheit kann es aber auch genau anders herum sein. Die Farbe sagt schlicht nichts über das Aroma aus. Mit den dunkel eingefärbten Gläsern sind die Tester einfach objektiver.*

Die strengen Tests sind eine Antwort auf die Pantschskandale in Spanien. Beim letzten großen Skandal 1981 hatten kriminelle Abfüller sogar Industrieöl als Speiseöl verkauft. 1.100 Menschen kostete dies das Leben. Eigentlich ging es hier gar nicht

um Oliven- sondern um Rapsöl. Trotzdem traf der Skandal vor allem die Olivenölhersteller hart. Die Branche stand am Scheideweg. Die Erzeuger hatten keine Wahl mehr - und vollzogen eine Kehrtwende. Längst nicht alle, aber immer mehr vermarkten seitdem ihr Öl selbst, stehen mit dem Etikett für die Herkunft ihrer eigenen Oliven und für eine saubere Produktion ein – statt es billig an Zwischenhändler zu verkaufen. Und immer mehr Hersteller unterziehen sich auch den kritischen Tests der geschützten Herkunftsbezeichnungen - wie etwa der des Öls aus Baena. Die Tester geben ihre Bewertungen in einen kleinen Computer ein, José Manuel Bajo bekommt die Ergebnisse sofort auf seinen Bildschirm.

*Ich würde dem eine siebeneinhalb...*

Nach den Proben sprechen alle zusammen über die Bewertungen und über die Fallen, die Cheftester José Manuel Bajo manchmal zu Trainingszwecken einbaut. Denn für ein Öl der Güteklasse Virgen Extra reicht es längst nicht, dass es aufwändig gewonnen wird und dann Labortests besteht.

*Es ist ein natives Olivenöl, aber wir haben ein bisschen fermentiertes Öl hinzugegeben. Eigentlich ein gutes Öl, aber mit diesem Defekt ist es kein virgen-extra mehr, nur noch virgen. Im Mund spürt man das kaum, aber in der Nase doch recht deutlich.*

Wie Schüler hören die Tester dabei am Tisch im Konferenzraum zu, während Bajo über ihre Ergebnisse spricht, die ein Projektor auf eine Leinwand wirft. Kein Widerspruch. Jeder hier ist an der Herstellung von Olivenöl beteiligt, als Chef eines großen Familienbetriebs, als Mühlmeister oder als Kleinbauer. Und ihr Ausbilder Bajo, er trägt einen akkuratem Seitenscheitel, ein eng anliegendes, dunkles Jacket – auch Einstecktuch und Schal fehlen nicht. Er weist sie auf ihre Verantwortung hin:

*Darum sind wir ja hier, um uns zu trainieren. Und Öle bei denen wir uns nicht sicher sind, können nicht unsere Herkunftsbezeichnung Baena tragen. Sie können auf den Markt, aber nicht mit unserem Etikett.*

Dann geht es in eine zweite Testrunde. Während die Mitglieder des Olivenölkomitees von Baena wieder am Öl riechen, es schlürfen und trinken, versuchen, die Intensität von scharfen, reifen oder fruchtigen Aromen einzustufen und Defekte zu erkennen, gerät Bajo auf dem Flur des alten Gebäudes des Rates über die besondere geographische Lage Baenas ins Schwärmen.

*Die Oliven sind ja die Früchte einer Blume. Hier vermischen sich all die Sorten aus den umliegenden Gebieten: Die Pollen eines Olivenbaums der Sorte Hojiblanca bestäuben auch die Bäume der Picual oder der Picudo. Es ist eine totale Vermischung. Wir beginnen jetzt gerade eine wissenschaftliche Untersuchung über diese Kreuzungen. Das gibt es auf der ganzen Welt nicht. Es ist wirklich faszinierend.*

Und in Baena vermischen die Hersteller das Öl unterschiedlicher Oliven, stellen also ein Coupage her – während andere Regionen zwar auch gutes Öl, aber doch meist Öle einer einzigen Sorte produzieren, erklärt Bajo. Natürlich will er hier für seine Öle werben. Dabei hat er seine Leidenschaft für die Olive erst spät entdeckt:

*Eigentlich komme ich aus Salamanca und arbeitete lange Zeit bei einer Bank. 1993 suchte das Komitee der geschützten Herkunftsbezeichnung Olivenöl aus Baena einen neuen Generalsekretär. Ich bewarb mich. Natürlich musste ich sehr viel lernen. Ich hatte ja bislang nur mit Wirtschaft und Industrie zu tun. Aber seit dem ersten Tag liebe ich mich das Olivenöl. Jetzt ist es mein Beruf.*

....und seine Berufung. Zum Abschluss treffen sich alle noch einmal in der Kneipe nebenan. Es gibt Milchkaffee, Kakao, Schinken und Toastbrot – das sie natürlich mit viel Olivenöl Virgen Extra tranken.

Der Olivenbaum war ursprünglich ein wildes mediterranes Gewächs, das vermutlich in Kreta und Syrien erstmals kultiviert wurde - vor etwa 6000 Jahren. Seitdem ist der Olivenbaum fester Bestandteil der Mythologie des Mittelmeerraums, seine Fähigkeit, der kargen, trockenen Erde einen wohlschmeckenden und nahrhaften Saft abzutrotzen, machte ihn zum Symbol für Fruchtbarkeit und Stärke. Homer besang in der Odyssee die Äste des „weitumschattenden Ölbaums“, in Bibel und Koran werden ihm segnende Kräfte zugeschrieben – ein frischer Olivenzweig bedeutete das Ende der Sintflut. Überschwemmungen, Dürreperioden, sogar Feuer kann der Olivenbaum überstehen, dank seiner langen Wurzeln, die bis zu 7 Meter in die Tiefe reichen. Es soll Olivenbäume geben, die mehr als tausend Jahre alt sind – in den Ländern des östlichen Mittelmeerraums, aber auch in Spanien.

Nach einer Reise durch kastilische Landschaften hatte der spanische Dichter Antonio Machado den Ölbäumen Andalusiens Anfang des 20. Jahrhunderts ein literarisches Denkmal gesetzt, das heute in seltsamem Kontrast zur modernen Produktion von Olivenöl steht: „Los Olivos“.

Alte Ölbäume, im Scheine  
Der Sonne, des Taglichtbrandes,  
dürstende, staubige Haine  
des andalusischen Landes!  
Andalusiens Feld, frisiert  
Vom Stechkamm der Hundstagssonnen,  
Hügel um Hügel schraffiert  
Von tausend Ölbaumkolonnen!  
Alle Flur  
Glanzverzückt,  
Hügel, ferne Berge, nur  
Mit Ölbaummustern bestickt!  
Maultiere. Auf tausend Pfaden  
Kommen sie lastkorbbeladen,  
geführt von Knechten und Treibern.  
Dem Wirtshaus am Wegesrand  
Wird Wein vor der Tür entwandt  
Von stutzenbewehrten Räubern!  
Mit Ölbaumzeilen vermessen,  
wird Höh um Höhe verschönt,  
als wären's Litzen und Tressen!

Es ist ein frischer, fast frostiger Wintermorgen, die Sonne geht über den Hügeln auf. Manolo steuert seinen alten Pick-up über die kurvige Landstrasse. Sie führt aus der kleinen Stadt Baena hinaus zu den Feldern, Auf den Rücksitzen fröhliches Geplauder – die Erntehelfer sind guter Stimmung.

*Wir stehen immer so gegen sechs Uhr morgens auf. Machen Kaffee und frühstücken zusammen – spätestens um halb 9 sind wir dann auf dem Feld.  
Um eins essen, um 16.30 zurück zum Haus, um halb 5 sind wir doch fertig, oder? Ja.*

Sie sind zu neunt: Francisco Manuel Pérez Jiménez, genannt Manolo. 37 Jahre ist er alt, hohe Stirn, Lachfalten. Dazu sein Bruder – und die Mannschaft, die hinten sitzt: Wanderarbeiter aus Spanien, aus dem Senegal, aus Rumänien. Hassan kommt aus Marokko, er gehört seit 7 Jahren zu Manolos Team: 50 Tage zur Olivenernte. Gute Arbeit, guter Chef, sagt er.

*Oui moi je travaille tranquille, travaille avec Manolo, patron...*

Eine gute halbe Stunde dauert die Fahrt zum Feld. Olivenbäume rechts und links, Monokulturen in silbergrau, soweit das Auge reicht. In der Ferne steigt der Rauch der großen Raffinerien auf, wo die Oliventrestermasse industriell verarbeitet wird, der säuerliche Geruch durchzieht das Tal und legt sich auf Gaumen und Schleimhäute.

Spanien ist Weltmarktführer bei der Olivenölproduktion, die größten Anbaugelände der iberischen Halbinsel liegen in Andalusien – zwischen Granada und Sevilla, Cadíz und Almería. Auf einer Fläche von insgesamt zwei Millionen Hektar stehen etwa 175 Millionen Olivenbäume, in einer Dichte wie nirgends sonst.

*Das ist ein kleines Stück Land, rund 60, 65 Hektar. Das ist nicht viel, für eine Familie ist das ok. Aber verglichen mit dem Land der Großgrundbesitzer ist es sehr wenig.*

Große Maschinen, sagt Manolo, brauchen sie nur selten: einen Trecker natürlich. Und tragbare Rüttler, mit denen die Oliven von den Bäumen geschüttelt werden - mechanisch unterstützte Handarbeit.

Die tägliche Arbeit ist hart. Mal ist es kalt, mal heiß. Es ist viel Arbeit. Das Öl ist billig, wir müssen schnell arbeiten. Sonst bleibt dem Patron wenig Geld übrig.

*Al campo!*

Sehen Sie, sagt Manolo: dieses Feld reicht bis dort hinunter zum Fluss, da ist es kalt und feucht, daher ist hier alles mit Raureif überzogen. Die Männer treten sich die Füße warm, ziehen Handschuhe und Mützen an und holen sich ihre Arbeitsgeräte von der Ladefläche des Pick-ups.

Die Aufgaben sind klar verteilt: Vier Arbeiter breiten große schwarze Plastikplanen unter den Bäumen aus. Zwei schnallen sich die Rüttelmaschinen um die Hüfte und setzen sich Ohrenschützer auf, bevor sie anfangen.

Dann packen die langen Greifarme einen Ast nach dem anderen, der ganze Baum wird durchgeschüttelt, schwarze, braun-violette und grüne Oliven fallen auf die Planen, zusammen mit Zweigen und Blättern.

Hassan und sein rumänischer Kollege sind für die Nachlese zuständig.

*Diese Maschine ist mein Freund, die vara, mein Schlagstock.*

Er greift den langen Stock mit beiden Händen und schlägt auf die Zweige, geht immer wieder um den Baum herum, prügelt die grünen Früchte regelrecht herunter. Der kleine Olivenbaum sieht danach ziemlich zerrupft aus.

Der wird sich schnell wieder erholen, meint Manolo, der gutgelaunt dazukommt. Er hat sich nun auch eine Rüttelmaschine umgeschnallt. Die grünen Oliven müssen so schnell wie möglich vom Baum – denn je unreifer sie sind, desto höher ist ihr Gehalt an Bitterstoffen. Dies ist eines der entscheidenden Qualitätsmerkmale für hochwertiges Olivenöl. Vor allem muss jedoch vermieden werden, dass überreife Früchte gären, aufplatzen oder gar von allein auf den Boden fallen.

*Das hier sind Marteño-Oliven. Man nennt sie auch Picual. Wir haben auch viele Oliven der Picudo-Sorte, Lucentino, Nevado, die Arbequina, Manzanilla.*

An die 250 verschiedene Sorten soll es allein in Andalusien geben – je nachdem, auf welcher Höhe sie angebaut werden, wie fein oder wie robust sie sind: sie unterscheiden sich in Größe und Geschmack, Öl-, Säure-, Fruchtgehalt. Erst eine gute Mischung ergibt ein gutes Olivenöl, sagt Manolo.

Es waren die Phönizier, die die ersten Ölbäume vom Osten des Mittelmeers ins heutige Spanien brachten, die Römer verfeinerten den Anbau – die heutige Sortenvielfalt jedoch geht vor allem auf die Mauren zurück. 700 Jahre lang beherrschten sie Andalusien. In dieser Zeit wurde die Olive zum wichtigsten Agrarprodukt der Region. Und so ist das spanische Wort für Olive und Olivenöl arabischen Ursprungs: *aceituna* und *aceite*, Ölmühle heißt „*almazara*“.

*Aceitunas, meme en arabe, la meme chose...*

Der Marokkaner Hassan hat sich über solche linguistischen Feinheiten noch nie Gedanken gemacht – ihm geht es darum, Geld zu verdienen: 45 Euro pro Tag – ein Hungerlohn. Aber – im Gegensatz zu vielen seiner Landsleute in Andalusien – kann er regelmäßig arbeiten. Für Hassan zählt vor allem eines. Am Ende der Saison wird er seiner Familie gut 2000 Euro nach Hause schicken können.

Hassan nimmt seine Mütze ab, wischt sich den Schweiß von der Stirn. Und dann greift er sich wieder seinen Stock, um zuzuschlagen, auf die Äste des nächsten Olivenbaums.

Olivenhaine, getönt

Vom orangeroten Abend,  
Oliven, blitzblank und schimmernd  
Am Silbermond sich erlabend!  
Olivenhaine, die flimmernd  
Unter schwangren Himmeln zittern  
An aschgrauen Nachmittagen,  
die das Grollen in sich tragen  
von Gewittern!...  
Ölhaine, Gott schenke euch winterliche  
Wolkenbrüche,  
sommers Fußnetzungen rieselreich,  
dass gewiegt von Frühlingswinden  
Blütentrauben sich bewegen  
Und blauschwarz Früchte sich ründen  
im herbstlich strömenden Regen.

Alte Ölkrüge sind Zeugen einer langen Tradition: Jede Familie in Baena hatte einst einen solchen Blechkrug und holte damit ihr Öl aus der Mühle, erklären Francisco und Felipe Nuñez de Prado. Die Brüder sind Erben einer echten Olivenöldynastie, die bereits sieben Generationen zurück reicht. Die beiden führen durch ein altes Lager, das ihnen nun als Museum dient. Enorme Amphoren aus Ton aus dem 18. Jahrhundert sind hier zu sehen, auf einem alten Holzschild an einer Wand das ad- Zeichen, also der Klammeraffe aus der e-mail-Adresse. Francisco erklärt:

*Das war ein altes Maß für Flüssigkeiten in Spanien. Für die e-mail wurde es erst viel später verwendet. Wir nennen es „arroba“. Eine arroba waren 12 bis 13 Liter. In diese alten Amphoren passen also etwas mehr als Tausend Liter hinein. Wir benutzen diese Amphoren natürlich nicht mehr. Aber wir haben sie konserviert, als alte Zeitzeugen für die Industrialisierung Europas. Die Amphoren sind aus dem Jahr 1795.*

Die beiden Brüder sind sichtlich stolz auf die lange Tradition in ihrer Familie und auf ihr Öl. Francisco, der einst im diplomatischen Dienst Spaniens stand, führt in Anzug und Krawatte durch seine Olivenmühle, der jüngere Bruder in Jeans und Pullover.

Währenddessen fährt ein mit 14 Tonnen frischen Oliven beladener LKW in den Hof. Er kommt direkt von den Feldern.

Der Fahrer kippt seine Ladung in einen riesigen Edeltstahltrichter. Hier befindet sich der neue, moderne Fertigungsbereich, in dem vor allem die jungen Früchte schnell zu Öl verarbeitet werden. Das ist wichtig für hochwertiges Olivenöl, mit dem sich die spanischen Premiumhersteller auch vom italienischen Öl absetzen wollen – dem wichtigsten Konkurrenten auf dem Weltmarkt. Die Rivalität der Spanier zu dem mediterranen Nachbarn ist stark ausgeprägt. Auch der Ehrgeiz, mit besonders gutem spanischen Öl international hervorstechen, ist deshalb groß. Die Familie Nuñez de Prado ist zwar der größte private Hersteller der Region, stellte die Weichen für Qualitätsöl aus ökologischem Anbau aber schon 1987 und gilt als Vorreiter der Modernisierung der gesamten Branche in Spanien. Felipe zieht sich den Reißverschluss der Daunenweste bis zum Kragen hoch, es ist kalt.

*Diesen Geruch kenne ich seit meiner Kindheit. So riecht die frische Frucht. Mein Vater sagte mir stets: „Felipe, wenn Du in eine Olivenmühle kommst, dann rieche: riecht es gut, dann wird dort auch gut gearbeitet. Riecht es schlecht, ist das keine gute Mühle. Und wenn der Laster mit den geernteten Oliven kommt, achte darauf, ob es nach frischer Frucht riecht oder nach Fermentation. Das sind dann Oliven, die auf dem Boden gelegen haben.“*

*Diese Hammermühle zermahlt jetzt die Oliven. Die daraus resultierende Maische wird dann durchgewalkt. Sie wird nicht aufgewärmt. Das ist sehr wichtig, damit die Vitamine und Antioxidantien im Öl erhalten bleiben.*

... ruft Felipe durch den lauten Maschinenraum und zeigt auf die Verarbeitungsschritte:

*Die Maische kommt jetzt in die Horizontalzentrifuge. Sie arbeitet bei 2.200 Umdrehungen pro Minute. Hier werden Öl und Wasser von den festen Bestandteilen getrennt. .... Als Ergebnis haben wir dann diesen Olivensaft. Aber hier können wir noch Wasser drin haben. Das Öl wird darum noch einmal dekantiert und kommt von hier aus direkt in die Bodega.*

Kaltgepresst wird heutzutage also nicht mehr. Stattdessen wird die Olivenmasse geschleudert – eine deutlich schonendere Herstellungsmethode. Von der Ernte bis zur Ölherstellung muss alles sehr schnell gehen, damit die Oliven nicht fermentieren und ein hochwertiges Öl entsteht, das betont Felipe immer wieder.

Und natürlich ist auch die Bodega, die Lagerhalle mit den enormen Edelstahlbehältern, auf dem letzten Stand der Technik. Luftdicht und bei ziemlich konstanten Temperaturen gelagert. wartet das Öl hier darauf, abgefüllt und nach Madrid und Barcelona, aber auch Berlin, Tokyo oder New York verschickt zu werden. Die Nuñez de Prado-Brüder haben mit moderner Technik, ökologischem Anbau und viel Liebe zum Detail viele internationale Preise bekommen. Im Lager zeigt Francisco, der ältere und stets auf Englisch scherzende Bruder auf die haushohen Edelstahltanks voller Öl. Hier lagere der Reichtum der Familie – nicht in der Bank:

*This is our bank. The money we have is not in USD, it's in oliveoil.*

Ölbaumhaine, auf hundert Wegen  
Zieh deine Früchtlein noch schöner  
Dann hundert Mühlen entgegen.  
Jedem Knecht und Tagelöhner  
Werden sie nun Arbeit bieten,  
die Gehöfte trubelmunter.  
O Stirnen, dunkel, gut, unter  
breitkremprigen Schattenhüten!...  
Ölbaumhaine und Ölbaumheger,  
Pflanzwald und Pflanzergeschlecht,  
Feld und Markt derer, die recht  
Und treu als der Erde Pfleger  
Am Pflug, am Mahlstein noch heute  
sich mühn, dem Schicksal nicht beugen,



die Faust zeigen,  
gutmütige Bauersleute  
samt ritterlichen Banditen  
und den frommen, exquisiten  
Señore der Schmugglermeute!...  
Städte und Weiler, verwegen  
An den Flussläufen gelegen, in Gebirgsfalten und Felskehlen!...  
Ach, kehrte Gott doch hier ein  
In den Heimen und den Seelen,  
im Land von Ölbaum und Ölbaumhain!

*In der Woche verbrauche ich sicher 250 Liter. Weniger auf keinen Fall...*

Pedro Salcedo Martínez ist der Küchenchef im Restaurant Juanito in Baéza. Ein kleiner Familienbetrieb mit Hotel, an diesem Mittag sind nicht alle Tische besetzt, aber wenn es brummt, müssen schon mal 100 Gäste gleichzeitig bedient werden. 10 Kellner, 9 Köche – und, eben, pro Woche: 250 Liter Olivenöl. Also etwa 35 Liter pro Tag.

*...wenn Du das Olivenöl gut behandelst, kannst Du es auch mehrmals verwenden. Schau, hier habe ich die Kartoffeln frittiert. Das ist wunderbar. Denn wir haben es auf so niedriger Temperatur gemacht, dass das Öl seine Eigenschaften bewahren konnte. Gut, es schmeckt jetzt nach Kartoffeln. Aber es ist immer noch ein gutes Öl.*

Pedros Augen glänzen vor Stolz – schließlich ist es sein Öl: die Familie besitzt eine große Olivenplantage und sogar eine Almazara, eine eigene Ölmühle.

*Das Öl ist mehr als irgendeine Zutat. Das ist ein Gefühl. Du wachst hier mit dem Olivenöl auf wie mit der Muttermilch. Die Mütter geben ihren kleinen Kindern hier in Olivenöl getränktes Weißbrot. Ich bin jetzt 50 Jahre alt. Seit 50 Jahren frühstücke ich Brot mit Olivenöl. Ich könnte nicht anders frühstücken. Olivenöl ist eine Welt für sich. Es ist ein Gefühl und eine Art zu leben.*

Flink bewegt sich der schmale, agile Mann in seinem Universum aus Edelstahl. Holt zwei kleine Töpfe aus dem Schrank, einen Schneebesen und ein großes Messer.

Heute ist er für den Nachtisch zuständig: Gachas, eine Art andalusischer Milchpudding.

*Gachas, sehr typisch für diese Gegend. Es wird mit Milch und Olivenöl gemacht.*

Gachas werden mit Milch und Olivenöl gemacht. Außerdem mit gerösteten Weißbrotwürfeln, Zucker und Anis. Seine Mutter Luisa hat das volkstümliche Rezept verfeinert, Pedro beherrscht die Zubereitung im Schlaf. Er eilt durch die lange Küche, stellt alle Zutaten auf die Arbeitsplatte, krepelt die Ärmel seiner weißen Kochjacke hoch und beginnt, das harte Brot in kleine Würfel zu schneiden.

*Schade, dass man im Radio keine Aromen transportieren kann. Wenn sich jetzt die Milch erwärmt, flippt ihr aus, so gut wird es riechen. Dabei wiegen wir jetzt den*

*Zucker. Für einen Liter Milch 400 Gramm Zucker. Das ist ein sehr süßes Dessert. Nichts für Diabetiker.*

In der einen Hand den Milchtopf, in der anderen die Zuckerdose – zum Glück lässt sich die Flamme des großen Gasherds mit dem Knie regulieren.

*Zuerst frittieren wir das Brot. Das Öl darf dabei nicht zu heiß werden. Sonst oxidiert es und verliert seine vorteilhaften Bestandteile, auch seine Farbe, sein Aroma. Ich erhitze es darum vorsichtig, nach und nach.*

Auf der zweiten Flamme beginnt die Milch kleine Bläschen zu werfen

*Jetzt sind die Brotwürfel geröstet, wir geben den Zucker dazu und vermengen alles sehr gut. Und nun kommt die Magie dieses Gerichts: Die heiße Milch mit dem Anis. Wir brauchen mehr Hitze, dann dickt die Masse ein. Das Öl scheint man jetzt gar nicht mehr wahrzunehmen. Aber ohne natives Olivenöl funktioniert dieses Dessert nicht. Wir bekommen sonst das Aroma aus dem Anis nicht heraus.*

Er verrührt die beiden dicken Flüssigkeiten vorsichtig mit einem großen Löffel, es duftet nach Anis. Er gießt die Masse in einen flachen Tiegel, streicht die Oberfläche noch einmal glatt – dann schaut er auf die große Uhr über der Tür: eine halbe Stunde in die Kühlung, damit der Pudding stockt.

Pedro krempelt die Hemdsärmel herunter, wie um sich selbst eine Pause zu verordnen. Die Wartezeit bietet eine gute Gelegenheit zu fragen, warum es so wenig Frauen in der Welt des Olivenöls gibt.

*In den kleinen Dörfern sind wir immer noch sehr machista. Die Ernte ist eine harte Arbeit, da gehen die Frauen nicht hin. Die Männer sind kräftiger, aber die Frauen intelligenter. Mir ist auch viel lieber, dass die Frauen so feminin bleiben, wie sie sind, elegant, die Hände ohne die Spuren von der Feldarbeit. Aber gut, das ist meine persönliche Meinung.*

Die kräftigen Küchenhände seiner Mutter allerdings schätze er sehr, sagt Pedro. Schließlich war es Luisa, die das Restaurant gegründet und zusammen mit ihrem Mann Juanito zu dem gemacht hat, was es heute ist. Die Speisen und Nachspeisen haben einen legendären Ruf, etwa das Eis aus Olivenöl oder diese Gachas. Das Dessert aus der Kühlung sieht etwas blass aus: ein weißlicher Pudding mit kleinen schwarzen Punkten aus Anis. Das köstliche Aroma entfaltet sich erst auf der Zunge.

*Ich gebe Dir noch ein bisschen Zimt drauf. Vorsicht, das hat eine aphrodisierende Wirkung.*

*Von diesem Dessert kriege ich nie genug. Ich probiere jeden Tag ein bisschen Gachas. Davon wird man süchtig, wie vom Alkohol oder von einer Droge.*

Am späten Nachmittag herrscht Hochbetrieb bei der Cooperativa Germán in Baena. Die Tagesernte muss so schnell wie möglich verarbeitet werden, damit die Früchte keine Druckstellen bekommen oder anfangen zu faulen.

Auch Manolo Jimenez lässt seine Oliven hier pressen. Er fährt mit dem Trecker auf das große Gelände und winkt dem Mühlmeister zu.

Der steht rauchend neben den großen Fließbändern und winkt zurück. Er kennt alle Kleinbauern der Gegend. Denn er ist von Anfang an dabei gewesen, seit German Baena vor mehr als 40 Jahren gegründet wurde.

*Ich bin Manuel Cubillo. Ich arbeite seit 1972 hier. Seit ich 14 Jahre alt bin. Jetzt bin ich 56. Ich bin der Chef der Produktion dieser Kooperative. Die Mühle mit den meisten Preisen in der ganzen Gegend. Na gut, ich rede nicht gerne von mir.*

Cubillo, ein großer kräftiger Mann mit breitem Kreuz, randlose Brille, 3-Tage Bart. Er spricht lieber über sein ausgezeichnetes Öl.

Er ist der Verkoster. Seine Erfahrung und sein feiner Geschmackssinn sorgen dafür, dass aus den Oliven der 730 Mitglieder ein Qualitätsprodukt wird. Deshalb wacht er, wenn möglich, auch über die Anlieferung der Früchte.

*Diese Maschine trennt die Oliven von den Blättern. Dann werden die Oliven gewaschen. Wir entnehmen dann eine Probe, die für jedes Genossenschaftsmitglied die Qualität und den Ölgehalt seiner Oliven bescheinigt. Dies ist entscheidend dafür, wieviel Geld er letztlich erhält. Wir bezahlen ja nicht nach dem Gewicht der Oliven, sondern dem Gewicht des Öls.*

Erst nach Ende der Saison wissen die Bauern, was sie für ihre Ernte bekommen. Der Markt für Olivenöl, sagt, Manuel Cubillo, ist sehr instabil, im vergangenen Jahr war die Nachfrage größer als das Angebot - da bekamen die Mitglieder um die 2 Euro 50 pro Liter Öl. Ein guter Preis.

*Betrügt uns ein Genosse und vermischt Oliven vom Boden mit anderen, wird die ganze Ladung als Bodenolive gewertet. Die Genossen würden sich also selbst schaden. Wir wachen darüber, dass sie uns auch tatsächlich die Qualität liefern, die sie ankündigen.*

Gerade fährt ein Pickup rasant um die Ecke, da hat es wohl Ärger gegeben – Cubillo kennt auch diesen Kollegen und schimpft.

*Ok, liefere Deine Ladung ab. Aber mische mir bloß keine Oliven vom Boden dazu, Du machst mir sonst die ganze Produktion kaputt. Ich sehe ja nachher die Probe, das geht mir auf die Eier, verstehst Du?*

Er steckt sich noch eine Zigarette an. Solche Gaunereien nimmt der gelassen wirkende Mühlmeister persönlich. Auch aus Früchten, die von Schädlingen befallen sind, von der Olivenmücke, wie man hier sagt. Oder aus Oliven, die vom Boden aufgesammelt wurden, lässt sich zwar noch Öl pressen – wegen des dann bereits eingesetzten Fermentierungsprozesses nur eins minderer Geschmacksqualität: Lampante, oder Lampantöl. Öl also, wie es früher nur als Brennstoff für Lampen

verwendet wurde. Heute darf Lampantöl nur in raffinierter Form an die Verbraucher abgegeben werden, oft als billige Beimischung zu besserem Öl. Nach den Richtlinien der EU steht auf dem Etikett dann schlicht „Olivenöl“.

Und eben nicht „Nativ“ oder Nativ Extra“. Manuel Cubillo jedoch hat den Ehrgeiz, möglichst viel hochwertiges Olivenöl in Flaschen abzufüllen. Sein Labor ist die Bodega, ein Keller mit riesigen blitzenden Tanks aus Edelstahl.

*Jeden Morgen probiere ich das Öl und je nach seinen Eigenschaften leite ich es in eines der großen Fässer unserer Bodegas. Das dokumentiere ich natürlich: Woher kommen die Oliven, wohin habe ich sie weitergeleitet, die Werte der chemischen Analyse und so weiter. Meine Mission ist, möglichst viel Virgen Extra herzustellen.*

Für die Klassifizierung der ungemischten Öle hat Manuel Cubillo sein eigenes Bewertungssystem entwickelt. Er nimmt ein Glas aus dem Regal, hält es gegen das Licht, spült es nocheinmal aus. Zapft sich dann eine Probierportion aus einem der silbernen Tanks und schwenkt die grüne Flüssigkeit, bevor er daran nippt.

*Dieses Öl wird Euch nicht gefallen. Das ist spitze, das ist sehr stark. Aber genau daher sage ich, dieses Öl wird Euch nicht gefallen. Es ist aggressiv, es haut einen um.*

Er zieht eine Kladde aus der Schublade und schlägt die letzte Seite auf.

*Hier notiere ich meinem Büchlein: bitter, pikant, süß, adstringierend. Und: die Defekte. Dieses Öl: Bitter: 4, pikant: 3. Süß: Davon hat es etwas am Ende, 1,5. Adstringierend, das bedeutet zusammenziehend, ähnlich dem Geschmack auf der Zunge, wenn man eine Birne gegessen hat. Da würde ich einen Punkt vergeben. Und keinen Defekt. Am Ende komme ich auf achteinhalb. Dann ist auch noch die Sorte wichtig: Einem Picual fehlt es immer am Fruchtaroma. Aber da kann ich ihm mit anderem Öl helfen.*

Ein schmackhaftes Virgen Extra, sagt Manuel Cubillo, eins, das die Kunden gerne kaufen, ist immer eine Mischung, ein Verschnitt. Im Fachjargon: Coupage. Um eine solche herzustellen, muss jedes Öl jedoch zunächst getrennt gelagert und immer wieder gekostet werden. Um später die richtige Mischung hinzukriegen.

*Die Coupage mache ich immer zuerst in kleinen Mengen. Ich gehe dafür oft raus. Denn hier drinnen in der Bodega hat man ständig irgendwelche Gerüche in der Nase. Wenn ich dann da draußen mit meiner Coupage bin, spreche ich mit ihr: „Na, was ist denn mit Dir passiert? Nein, Du hast keinen Fehler gemacht, den Fehler habe ich gemacht.“ Das Öl macht nie Fehler.*

Auch nach mehr als 40 Jahren als Verkoster hat Manuel Cubillo nicht die Leidenschaft für Olivenöl verloren – jeden Morgen ist er der erste in der Bodega, probiert, bewertet, macht seine Notizen. Diese Schlucke halten mich gesund, sagt er. Dass sein Name nicht auf den Etiketten auftaucht, stört ihn nicht. Dass es jedoch überhaupt kaum Etiketten gibt für sein Öl umso mehr: Denn, sagt Manuel Cubillo: Nur Öl in der Flasche ist glücklich.

*Dem Öl gefällt es, hier in meinem Fass zu sein. Und am Ende in unsere Flaschen abgefüllt zu werden. Dann wird es unter seinem Namen, seiner Identität verkauft. Aber wenn es im Tanklastzug vom Hof fährt - da kommt viel Traurigkeit hoch. Kein Verbraucher wird dieses Öl mehr als Öl aus Baena identifizieren. Es wird von den großen Marken mit anderen Ölen vermischt, es wird sogar benutzt, um raffiniertes Öl aufzubessern. Unser authentisches Öl mit seinem Charakter geht verloren. Das macht uns sehr traurig. Vor allem mich.*

Weiter geht die Fahrt. Durch Olivenhaine.  
Schon erblüht sind die Ölbäume. Der träge  
Rumpelkasten, gezogen von zwei Schindmähren,  
zockelt nun nach Peal. Üppige Felder.  
Die Erde gibt das Ihrige; die Sonne  
Müht sich; der Mensch ist für den Boden da:  
Er erzeugt, sät und ackert,  
seine Pein schirrt Erd und Himmel zusammen.  
Wir unsereins, wir trüben  
Den Lebensquell, die ursprüngliche Sonne,  
mit unsren Traueraugen,  
unserem bitteren Beten,  
unsrer müßigen Hand,  
mit diesem unsrem Denken:  
- Man zeugt in Sünde, lebt  
Im Leide. Gott ist ferne! –

Obeja liegt am Ende einer langen, kurvigen Landstraße, mitten in der Sierra Morena, der Gebirgskette, die im Norden das Eingangstor zu Andalusien bildet. Hier wechseln sich Olivenbäume mit Steineichen ab, unter denen die iberischen Schweine nach Eicheln suchen. Die meisten Bauern der Gegend sind kleine Nebenerwerbslandwirte. Wie viele andere Andalusier bewirtschaften sie nur wenige Hektar und verwenden ihr Öl vor allem selbst oder sie verschenken es.

In der Kneipe scheint der Umgang herzlich, aber nicht alle sind sich wirklich grün. Denn die meisten betreiben den Olivenanbau noch konventionell. Der kräftige Eutimio Sánchez und der eher drahtige Miguel Navazo sind dagegen Ökolandwirte aus Überzeugung:

*Bei den Monokulturen in Jaén gibt es überhaupt keine Biodiversität mehr, die Bodenerosion ist enorm. Bei starken Regenfällen wird der fruchtbare Boden abgetragen und endet letztlich im Tal. Da gibt es keine Hecken mehr, nicht einmal Gras wächst mehr, weil Unkrautvernichtungsmittel alles zerstören. Das Leben verschwindet.*

*Bei mir auf dem Feld siehst Du morgens alle möglichen Tiere, die Vögel singen, Frösche, Schlangen, man sieht die Spuren der Wildschweine. Jede Nacht sieht man die Fledermäuse, wie sie Jagd auf alle möglichen Insekten machen.*

Am Eingang zu Eutimios Finca steht ein kleiner Streichelzoo aus Schafen und Ziegen. Die Tiere halten das Unkraut, das um die Bäume wächst, niedrig - auch ohne Herbizide. Miguel, der bereits am Vortag mit seiner Ernte fertig geworden ist, fragt seinen Freund, ob er auf das so umstrittene Umpflügen des Bodens verzichten kann:

*Alle sechs oder sieben Jahre mache ich das noch. Aber nicht viel. Früher wurde das jedes Jahr gemacht.*

*Das hat aber doch auch mit den Bestimmungen zu tun. Man soll den Boden so wenig wie möglich bearbeiten.*

*In meiner anderen Finca ist der Boden nicht so gut. Er ist sandiger. Dort habe ich dieses Jahr mit dem Mist der Pferde und Schafe gedüngt.*

Die Bestimmungen sind streng, wenn man das Zertifikat für die ökologische Landwirtschaft bekommen will. Es darf keine Chemie eingesetzt werden, selbst bei Schädlingsbefall nicht. Zwischen Eutimios Olivenbäumen ist der Boden grün, immer wieder sieht man Hecken und auch andere Bäume. Bei der konventionellen Herstellung ist das undenkbar. Unkraut oder gar Hecken gelten dort als Schadpflanzen, die den Olivenbäumen im trockenen Andalusien das Wasser abgraben. Nicht so bei den Ökobauern. Sie sehen gerne das Grün zwischen den Bäumen, es lockt Bienen und allerlei nützliche Insekten an. Die beiden Freunde laufen den Berg hinab zur Kolonne der Erntearbeiter.

*Wenn man hier runterläuft, versteht man, dass die Ernte teurer ist. Die Menschen arbeiten an einem steilen Hang. In der konventionellen Landwirtschaft werden auf der gleichen Fläche etwa doppelt so viele Bäume angepflanzt. Das bringt mehr Ertrag, erleichtert aber auch, dass sich Plagen ausbreiten. Hier weht der Wind durch die Bäume, wir haben ja auch viele Nutzinsekten.*

Eutimio fragt die Erntearbeiter, ob die Oliven hart sind, greift in einen Sack mit frisch gesammelten Früchten und prüft sie kritisch. Auch die Ökolandwirte sind streng mit der Auswahl, auch sie sortieren bereits vom Baum gefallene Früchte aus. Auch hier wird wie fast überall mit tragbaren Rüttelmaschinen gearbeitet. Handgepflügte Oliven gibt es also auch beim Ökobauern nicht. Miguel lacht:

*Bei mir pflückt höchstens einer die Oliven, die ganz unten hängen. Aber wie soll man denn den Rest am Baum mit der Hand ernten? Die Leute müssten ständig auf den Leitern stehen. Das ist unmöglich. Das sind romantische Vorstellungen aus der Toscana beim Sonnenuntergang. So etwas gibt's höchstens im Werbefilm.*

Eutimio führt stolz durch seine Finca, erzählt fasziniert von Adlerangriffen auf seine freilaufenden Hühner, von den Fröschen am Bachlauf im Tal. Er besitzt insgesamt 33 Hektar, Miguel neun Hektar. Keiner der beiden kann davon leben, sie sind pensioniert, Eutimio war früher Elektriker, Miguel war Wirtschaftsprofessor und wollte seine Ersparnisse lieber in die Natur investieren als in Immobilien:

*Weil ich denke, dass wir für die Pflege unseres Ökosystems verantwortlich sind. Es ist wenig Land, aber genug für jemanden, der wie ich aus Córdoba kommt. Wir haben auch noch einen Gemüsegarten. Es war auch eine ideologische Entscheidung.*

Eutimio begleitet die Erntehelfer zur Genossenschaft, die die Oliven für alle Bauern aus Obeja zu Öl verarbeitet. Sie ist technisch auf dem neuesten Stand, hat getrennte Produktionslinien für ökologisches und für herkömmliches Öl. Aber die Vermarktung ist den Ökolandwirten ein Dorn im Auge. Denn die Genossenschaft liefert das Öl an einen Zwischenhändler, der es seinerseits an große Abfüller verkauft. Weil die Genossenschaften sich selbst so schlecht vermarkten, findet sich ihr Öl auch in kaum einem spanischen Supermarkt. Doch Eutimio und Miguel haben noch große Pläne:

*Darum versuche ich ja, dass wir unser eigenes Öl abfüllen. Ich weiß schon, in welcher Mühle ich es herstelle. Ich brauche noch die Zertifikate dafür. Ab nächstem Jahr will ich das machen. Seit 20 Jahren versuche ich, die Kooperative davon zu überzeugen, dass wir unser Öl selbst vermarkten. Aber wir Ökolandwirte sind ja nur fünf Prozent aller Bauern, keiner hört auf uns.*

„Das Gold in der Flasche – Andalusien lebt vom Olivenöl“. Das waren die „Gesichter Europas“. Eine Sendung von Simonetta Dibbern und Hans-Günter Kellner. Das Gedicht „Die Ölbäume“ von Antonio Machado entnahmen wir seinem Band „Kastilische Landschaften“. Gelesen wurde es von Simon Roden.  
Ton und Technik: Gunter Rose und Christoph Schumacher.  
Redaktion: Gerwald Herter.