

Leidenschaftliche Olivenöl-Macher

Mauro Sciarra und Giulio Sciascia von der Cooperativa Agricola Emanuolo De Deo in Apulien haben eine Mission



Mauro Sciarra, Präsident der Cooperativa Agricola Emanuolo De Deo in Minervino, und sein Kellermeister Giulio Sciascia (rechts) begutachten ein Olivenbaumstämmchen. Es ist Teil eines kleinen Olivenhains, der eigens für die heute und morgen stattfindenden Olivenöl-Abholtege am Rande Wilstedts aufgebaut wurde. FOTO: JOHANNES HEEG

Es darf genascht werden in Wilstedt. Bei den Olivenöl-Abholtagen heute und morgen präsentieren Lieferanten aus Italien, Spanien, Griechenland und erstmals auch aus Tunesien ihre neue Ernte. Auf dem Grundstück von Artefakt gibt es ein mediterranes Spezialitätenrestaurant und eine Spezialitätengasse mit Antipasti und anderen Produkten der mediterranen Speisekultur. Was ist das Besondere am Olivenöl? Darüber sprach Johannes Heeg mit Mauro Sciarra und Giulio Sciascia von der Cooperativa Agricola Emanuolo De Deo in Apulien.

Wie war die letzte Olivenernte?

Giulio Sciascia: Sehr gut. Wir haben etwa 2000 Tonnen Oliven verarbeitet. Da der Herbst ziemlich trocken war, hatten wir wenig Probleme mit der Olivenfliege, dem Hauptschädling.

Wieviel Öl haben Sie gewonnen?

Sciascia: Rund 320 000 Kilogramm, davon ist ein Drittel aus zertifizierter Bio-Produktion.

Wohin verkaufen sie Ihr Öl?

Sciarra: Unsere Abnehmer sitzen in ganz Italien. Zehn Prozent unseres Öls verkaufen wir im eigenen Laden oder es ist in anderen Läden in unserer Heimatregion erhältlich. 7000 Kilo gehen zu Artefakt, unserem einzigen Kunden in Deutschland.

Wonach schmeckt Ihr Öl?

Sciascia: Bei uns wächst die Oliven-Sorte Coratina, die je nach Reifegrad und Erntezeitpunkt an grünes Gras und Artischocken erinnert. Charakteristisch ist die relativ starke Bitternote und der pikante Abgang.

Wer will denn bitteres Öl?

Sciascia: Das ist ein ganz wichtiges Qualitätsmerkmal. Olivenöl, das nicht bitter schmeckt, ist nicht hochwertig. Aber keine Angst, das Bittere verschwindet, wenn das Öl beim Kochen mit anderen Zutaten, zum Beispiel mit Tomaten oder Erbsen, zusammenkommt. Unser Öl setzt einen starken Akzent in Salaten. Wir sind es gewohnt, statt Gewürze Olivenöl zu verwenden, etwa beim Fleisch. Es rundet den Geschmack ab.

Sind Kooperativen, also Genossenschaften, typisch für italienische Olivenölerzeuger?

Mauro Sciarra: In den 1960er-Jahren wurden in Apulien zahlreiche Kooperativen gegründet mit dem Ziel, Arbeitsplätze zu schaffen und zu sichern. Die meisten sind auf der Strecke geblieben. Sie haben wirtschaftliche Rückschläge nicht verkraftet, weil sie nicht gut strukturiert waren.

Warum funktioniert es bei Ihnen?

Sciarra: Wir sind breit aufgestellt, arbeiten multifunktional. Außer Olivenöl liefern wir auch Getreide und Gemüse. Wir bieten Ser-

viceleistungen an, haben eine Tankstelle und stellen aus Olivenkernen Brennstoff her. Außerdem haben wir eine große Photovoltaikanlage auf dem Dach unserer Genossenschaft, die mehr Strom erzeugt als wir selbst verbrauchen. Den Überschuss verkaufen wir.

Wie viele Mitglieder hat Ihre Kooperative?

Sciarra: 370. Einige Bauern liefern nur Oliven, einige nur Getreide, und einige beides.

Warum wird man Olivenbauer?

Sciarra: Man erbt einen Olivenhain von seinem Vater. Mein Vater hat mir beispielsweise einen halben Hektar vermacht. Das hat ganz viel mit Verantwortung zu tun, und für die meisten Olivenbauern hat es einen künstlerischen und emotionalen Aspekt. Wir bewahren die Kultur unserer Familien. Olivenbäume sind Kunstwerke, und deren Erhaltung ist für uns eine Herzensangelegenheit.

Welchen Beruf hätten Sie, wenn es keine Oliven gäbe?

Sciascia: Das weiß ich nicht. Mich hat einer meiner Onkel, er war früher Präsident unserer Kooperative, dazu gebracht. Je länger ich dabei bin, desto mehr verstehe ich, dass ich etwas Gutes produziere. Oliven sind aus meinem Leben nicht mehr wegzudenken. Früher habe ich anders darüber gedacht, da waren mir Oliven egal. Heute habe ich Kinder, und mir ist klar, welch hohes Gut die Olive für unsere Gesundheit ist. Olivenöl gehört zu den elementaren Lebensmitteln, wie Brot und Fleisch.

Warum nehmen Sie die Mühe auf sich und kommen für ein Wochenende aus dem sonnigen Italien nach Wilstedt?

Sciarra: Wir fühlen uns ein wenig wie Missionare in Sachen Olivenöl. Wir finden, dass es immer noch unterschätzt wird und möchten dessen Vorzüge einem breiten Publikum nahe bringen. Wir machen Aufklärungsarbeit, wollen zeigen, welche Leidenschaft dahinter steckt. Nebeneffekt ist natürlich, dass wir uns mit unseren Kunden und Mitbewerbern austauschen und dazu lernen. Wenn wir besser werden, verkaufen wir auch mehr Öl.

Gibt es neue Trends beim Olivenöl?

Sciascia: Die Nachfrage nach aromatisierten Ölen steigt. Von uns gibt es jetzt Olivenöl mit Zitrone, Lorbeer oder Peperoncino. Die setzen wir aber nicht einfach hinterher zu, sondern geben sie zusammen mit den Oliven in die Mühle. Die Kunden mögen die Geschmacksvariationen und lernen darüber dann unsere ursprünglichen Öle kennen.

Machen denn Ihre hier vertretenen Kollegen auch gutes Öl?

Sciarra: Davon gehe ich aus. Die Unterschiede liegen im Charakter, also in der Schärfe und den Bitternoten.

Werden Sie hier in Wilstedt die Öle der Konkurrenz probieren?

Sciascia: Si! Auf jeden Fall.

Zur Person: Der Agrarwissenschaftler Mauro Sciarra (42) ist Präsident der Cooperativa Agricola Emanuolo De Deo in Minervino in Apulien. Für die Olivenölproduktion verantwortlich ist dort als Kellermeister der 36-jährige Giulio Sciascia.