

FRISCH VOM MARKT Mit hochwertigem Olivenöl bereichert Vincenzo Sciacca neuerdings den Reutlinger Freiluft-Verkauf

Flüssiges Gold aus Sizilien

VON HEIKE KRÜGER

REUTLINGEN. Olivenbäume sind Meister der Genügsamkeit und lassen sich viel Zeit mit ihrem Wachstum. Was ein plausibler Grund dafür sein dürfte, dass sie mehrere Hundert Jahre alt werden können und darob Dichter und Denker von alters her inspiriert haben. Kein Zweifel: Ihre Knorrigkeit beflügelt die Fantasie. Derweil ihr Holz und ihre Früchte auch Otto Normalverbraucher dienlich sind. Umso mehr, als sich Olivenbäume sogar auf kargem Terrain behaupten und nachgerade lebensfeindlichen Bedingungen trotzen.

So, wie der angeblich älteste Repräsentant von »Olea europaea«, der in kretischer Erde wurzelt und sagenhafte 3.500 Jahre auf dem Stamm haben soll: Ein Methusalem, der selbst monatelange Durststrecken locker wegsteckt und als faszinierender Überlebenskünstler klar macht, weshalb Oliven- als Ewigkeitsbeziehungsweise Unsterblichkeitsbäume verehrt werden. Und zwar schon seit der Antike, also lange bevor ihre Früchte und das aus ihnen gewonnene Öl in deutschen Küchen Einzug hielten.

»Mein Öl ist Natur pur«

Auf dem Reutlinger Wochenmarkt ist Olivenöl aus biologischem Anbau am Stand von Vincenzo Sciacca zu haben. In Kanister abgefüllt und als Direktimport aus Sizilien, verkauft der 40-Jährige das »flüssige Gold« seit Mai dieses Jahres auch in der Achalmstadt. Fruchtig-mild schmeichelt es dem Gaumen und enthält fast keine Bitterstoffe.

Statt dessen überrascht Sciaccas Olivenöl mit einer dezent nussigen Note. Was mitnichten bedeutet, dass hier – etwa durch Hinzufügen entsprechender Aromen – geschmacklich nachgeholfen wurde. »Mein Öl«, versichert der Marktbesucher, »ist Natur pur«. Da sei »nichts gepanscht«. Was er seinen Kunden mit Brief und Siegel nachweisen kann. Wurden Vincenzo Sciaccas Öle doch von einem unabhängigen Labor geprüft. »Bei uns ist ausschließlich das drin, was draufsteht«.

Diese Feststellung ist dem verheirateten Vater zweier Töchter extrem wichtig. Treiben sich auf dem Markt der kulinarischen Möglichkeiten doch immer mehr Scharlatane herum, die Olivenöl strecken, chemisch behandeln oder parfümieren – ohne derlei Manipulationen zu deklarieren.

»Berichte der Stiftung Warentest«, sagt Sciacca, hätten ihm diesbezüglich die Augen geöffnet. Also dafür, dass Fälscher auf dem Vormarsch sind. Zumal die Oli-

FRISCH VOM MARKT

Über den Wochenmarkt stromern, sich von Händlern und Produkten inspirieren lassen – und sich überlegen, was man daraus zaubern kann. Dazu soll diese GEA-Serie ermuntern. Sie erscheint in loser Folge. (GEA)



Vincenzo Sciacca (mit Töchterchen Medina) ist ein Neuzugang auf dem Reutlinger Wochenmarkt. An seinem Stand bietet der Beschicker Olivenöl und Würzmischungen aus Sizilien an.

FOTO: PIETH

venernten der zurückliegenden zwei Jahre dürrebedingt mau ausgefallen seien und die Preise fürs vitaminreiche Steinobst in nie dagewesene Höhen getrieben haben.

Dieser Kostendruck setzt offenbar kriminelle Energien frei und ruft verstärkt Etikettenschwindler auf den Plan, deren angeblich native Olivenöle zuweilen nicht mal in die Nähe auch nur einer einzigen Olive gekommen sind. Das Belegen übrigens auch Recherchen des Deutschlandfunks, wonach Betrüger beispielsweise billiges Raps- oder Kernöl mit Chlorophyll einfärben oder hochwertige Erzeugnisse mit minderwertigen mischen.

»Qualitätvolle Ware hat ihren Preis«

Derlei Fakeprodukte ärgern Vincenzo Sciacca mächtig: weil sie unwillkürlich auch unbescholtene Erzeuger und Händler in ein schlechtes Licht rücken. Weshalb es dem Marktbesucher ein Anliegen ist, mit seiner Kundschaft ins Gespräch zu kommen. Gerne gibt er Auskunft über Herkunft und Anbau der Früchte sowie über Produktionsbedingungen und -verfahren in der Raffinerie seines Vertrauens – einer sizilianischen Fabrik, in der einst sein Vater in Lohn und Brot stand und darum über Insiderwissen verfügt.

»Echtes, qualitativvolles Olivenöl hat seinen Preis«, betont der 40-Jährige und erklärt, dass bei jedem Verbraucher sämtliche Alarmglocken schrillen sollten, wenn der Liter »flüssiges Gold« unter

15 Euro angeboten wird. Dann nämlich sei höchstwahrscheinlich etwas faul: »Solche Schnäppchen sind meines Erachtens nicht darstellbar« – wenn vom Olivenbauern über verarbeitende Betriebe und Transporteure bis hin zum Händler alle etwas verdienen und nicht draufzahlen wollen.

21,50 Euro verlangt Sciacca für einen Einliterkanister Olivenöl, das mit vollem natürlichem Geschmack punktet und dem garantiert kein G-Geschmäckle anhaftet. Wiewohl selbst Öle hoher Güteklasse massiv an Qualität einbüßen können, wenn sie falsch oder zu lange gelagert und hierdurch ranzig werden. Zumal Olivenöl eine verderbliche Ware ist, die unter Luft-, Licht- und Wärmeeinfluss oxidiert. Ein Alterungsprozess, den man schmeckt. Hat das Öl eine säuerliche oder sogar muffig-moderige Note entwickelt, ist es verdorben und sollte nicht mehr konsumiert werden, so Vincenzo Sciacca.

Grundlage des von ihm angebotenen Öls ist übrigens die Olivensorte Biancolilla, die fast ausschließlich in Sizilien angebaut wird und deren Früchte während des Reifeprozesses eine farbliche Verände-

rung von Grün zu Rot-Violett durchlaufen. »Geerntet werden sie im November«, um sodann pflückfrisch und bei Temperaturen unter 30 Grad gepresst und abgefüllt zu werden.

»Der Rauchpunkt ist entscheidend.«

Diese schonende Methode, das sogenannte Kaltpressen, sagt der 40-Jährige, »sorgt für Vitamin- und Aromenerhalt« und ist demnach für die Geschmacksintensität des Öls, das er und seine Familie bevorzugt in der kalten Küche – beispielsweise für Salatdressings oder pur aufs Brot (Bruschetta) – einsetzen, verantwortlich.

»Selbstverständlich kann man Olivenöl aber auch zum Braten verwenden.« Allerdings mit Vorsicht. »Der Rauchpunkt ist entscheidend.« Konkret: Wenn das Öl zu rauchen beginnt, ist es zu heiß und büßt seine wertvollen Vitamine und Antioxidantien ein. (GEA)

TIPP

Olivenöl richtig bevorraten

Falsch bevorratet, büßt selbst hochwertiges natives Olivenöl extra an Qualität ein und verdirbt frühzeitig. Bei idealen Bedingungen kann es indes bis zu zwei Jahre gelagert werden.

Gut beraten ist, wer das »flüssige Gold« an einem dunklen, nicht zu kühlen,

vor allem aber nicht zu warmen Ort deponiert. Die optimale Lagertemperatur beträgt zwischen zehn und sechzehn Grad.

Wichtig ist außerdem, dass Flasche (möglichst dunkles Glas) oder Kanister sorgfältig verschlossen sind, damit Bestandteile des Öls nicht mit dem Luft-

sauerstoff reagieren können. Das nämlich beeinträchtigt die Qualität.

Bei zu kalter Lagerung – etwa im Kühlschrank – flockt Olivenöl aus. Dies hat zwar keinen Einfluss auf seine Güte, ist jedoch optisch unschön – fürs Auge, das ja bekanntlich mitsieht. (GEA)