

Der Müller und das Öl

AUF DEM FRITZ HANSEN-STUHL: HEINZ NETH. DER NEU- UND QUERDENKER IN SACHEN OLIVENÖL PHILOSOPHIERT MIT UNS ÜBER DAS PERFEKTE OLIVENÖL. UND ERZÄHLT UNS, WARUM ER IN EINEM KLEINEN BERGDORF IN GRIECHENLAND SEIN GLÜCK GEFUNDEN HAT.

TEXT *Moritz Silzer*
FOTOS *Deniz Saylan*

ADEYAKA *Herr Neth, warum ausgerechnet Oliven?*
HEINZ NETH In der Mani gibt es nur Olivenbäume.

ADEYAKA *In der Mani?*
HEINZ NETH So heißt die griechische Landschaft, in der ich meine Olivenhaine habe.

ADEYAKA *Warum verschlägt es einen ausgerechnet in ein griechisches 100-Seelen-Dorf?*
HEINZ NETH Bei meinem ersten Urlaub in Griechenland habe ich sehr nette Menschen kennengelernt. Zehn Jahre später bin ich hingezogen. Nach Thalamai, das liegt im Süden des mittleren Fingers vom Peloponnes. Dort habe ich mir gleich ein paar Olivenhaine angeschafft. Außerdem ist das gar nicht so abgeschieden dort. Die

Dörfer liegen alle am Meer und man hat eine herrliche Aussicht. Da ist zwar nichts los, aber das macht die Sache ja gerade interessant. Und Arbeit gibt es genug. Mir fehlt es an nichts.

ADEYAKA *Wie viele Bäume haben Sie?*
HEINZ NETH Ungefähr 1000 Olivenbäume habe ich mir im Laufe der Jahre gekauft. Und alle mit bester Aussicht aufs Meer – wir sitzen auf 400 Metern in den Bergen. Der Boden ist dort sehr kalkhaltig und steinig. Das ist gut für die Bäume, die so mit Mineralien gut versorgt sind.

ADEYAKA *Was ist das Geheimnis eines guten Olivenöls?*
HEINZ NETH Die gepflückte Olive muss spätestens nach drei Tagen in die Mühle, damit der Säuregehalt des Öls so niedrig wie





Zu beziehen ist das Olivenöl bei:
MOREA
 Böttgerstraße 16
 89231 Neu-Ulm
 Deutschland
 Tel: +49 731 974 65 0
 www.morea-oel.de

Die **MOREA-Olivenöle** werden in der eigenen Ölmühle in Thalamai, einem kleinen Dorf im Zentrum der Mani in Griechenland nach traditionellem Verfahren hergestellt, in der Steinmühle gemahlen, zwischen Sisalmatten bei niedrigem Druck schonend gepresst.

TROPFÖL

Die Oliven von Heinz Neth kennen keine Stahlpressen und Zentrifugen. Langsam und bedächtig zerkleinern schwere Natursteinräder die Früchte und produzieren dadurch einen Brei, der auf Sisalmatten gestrichen wird. Durch die übereinander gestapelten Matten rinnt dann das Öl aufgrund seines Eigengewichts tröpfchenweise heraus.

FRUCHTÖL

Beim Fruchtöl werden die Oliven gemeinsam mit ganzen Früchten in einer Mischung aus zehn Teilen Oliven und einem Teil unbehandelter Zitronen, Orangen oder Ingwer gemahlen. Nur im gemeinsamen Aufbrechen binden sich die fruchtigen Essenzen dauerhaft an die ölige Substanz und werden zur Einheit. Anschließend wird durch Dekantieren das Fruchtöl vom Wasser und Fruchtfleisch getrennt und nach kurzer Lagerzeit abgefüllt.

OLIVEN UND KAPERN

Heinz Neth macht nicht nur gutes Olivenöl, auch ganze Oliven und Kapern vertreibt er.

möglich bleibt. Dadurch behält das Öl auch über Jahre das vollständige Aroma. Und gute Behältnisse sind auch wichtig. Plastiksäcke gibt es bei mir nicht.

ADEYAKA *Und das ist alles?*

HEINZ NETH Kalt gepresst. Das ist auch wichtig.

ADEYAKA *Hilft Ihnen denn jemand beim Ernten?*

HEINZ NETH Ja. Sieben Arbeiter aus Polen und Griechenland bilden das Hauptteam. Zum Ernten kommen dann Freunde und weitere Erntehelfer.

ADEYAKA *Machen Sie selbst bei der Ernte mit?*

HEINZ NETH Na klar! Mir macht vor allem das Zurechtschneiden der Bäume Spaß.

ADEYAKA *Wie stellen Sie eigentlich Ihr berühmtes Tropföl her?*

HEINZ NETH Die Maische der Koroneiki-Olive wird auf Matten ausgebreitet und tropft dann von allein und ganz ohne Druck durch.

ADEYAKA *Ist das ein Fulltime-Job ?*

HEINZ NETH Nein. Ich nehme mir auch Zeit, die Landschaft zu genießen. Außerdem ist der Olivenbaum ein Baum, der auch seine Ruhe braucht. Und zwar, wenn er geerntet und geschnitten ist. Man kann ihn dann ohne Probleme allein lassen. Nicht so wie bei Tieren, die man dauernd füttern muss. Das macht die Sache auch interessant. Im Winter arbeitet man dann drei Monate mit den Oliven und anschließend kommt der Vertrieb. Je nachdem, wie ernst man das nimmt, ist es dann ein Fulltime-Job.

ADEYAKA *Wo haben Sie Ihr Handwerk gelernt?*

HEINZ NETH In der Mühle. Als ich die alte Ölmühle gekauft habe, war der alte Eigner noch da, der mir gezeigt hat, wie man das machen muss. Der Rest war dann learning by doing.

ADEYAKA *Wie viel Öl verbraucht eigentlich ein Grieche im Jahr?*

HEINZ NETH 20 Liter ungefähr.

ADEYAKA *Und der Durchschnittseuropäer?*

HEINZ NETH Einen halben Liter.

ADEYAKA *Wo haben Sie Ihre Kunden?*

HEINZ NETH In den ersten Jahren bin ich viel gereist und habe so das Öl unter die Leute gebracht, speziell in der Feinkostbranche. Mittlerweile sind es viele Meisterköche, die mein Öl verwenden. Vincent Klink war übrigens einer der ersten Kunden. Restaurants und Feinkostläden in Kopenhagen, Göteborg und auch Kunden in



Heinz Neth wurde am Schwarzen Meer geboren, etwa 100 Kilometer südlich von Odessa. Als junger Mann kam er nach Deutschland, wo er unter anderem fünf Jahre lang ein richtig gutes Pub geführt hat. Heute lebt der 69-Jährige in Griechenland; seit 19 Jahren stellt er dort hochwertige Olivenöle her.





Belgien werden mit meinem Öl beliefert. Das alles beruht auf persönlichen Kontakten. Die Leute freuen sich immer, wenn ich komme. Eigentlich ist mein Öl dort, wo meine Freunde sind.

ADEYAKA *Was ist für Sie persönlich Luxus?*

HEINZ NETH Ich lebe im Luxus. Das liegt aber nicht daran, weil ich so viel Öl im Keller habe. Mir fehlt es einfach an nichts. Für mich bedeutet Luxus, die eigene Persönlichkeit ausleben zu können. Individuell zu sein. Einfach Dinge tun können, die mir Spaß machen und mir wichtig sind. Ich habe eine Menge gute Freunde und mache meine Reisen, die mit dem Öl zusammenhängen. Ich komme viel rum.

ADEYAKA *Was machen Sie außer Olivenöl und Oliven-Tropföl noch?*

HEINZ NETH Seit ungefähr drei Jahren stellen wir auch Fruchtöle mit Orangen und Zitronengeschmack her. Viele meinen ja, da müsste man lediglich Zitronensaft ins Öl hinzugeben. Aber das Aroma kommt nicht vom Saft, sondern es kommt durch die Frucht, durch die Schale. Anfangs war das ziemlich schwer, das Fruchtöl unter die Leute zu bringen. Die Meisterköche kamen zu mir her und schwätzten etwas von »Ich liebe die Natur« und wollten eben nur mein »normales« Olivenöl. Okay, Natur liebt jeder. Aber Zitrone

ist auch Natur. Irgendwann haben sie es dann eingesehen und das Fruchtöl probiert und inzwischen benutzen sie es auch. Ein anderer Koch aus Illertissen meinte einmal zu mir, ob ich nicht ein Öl mit Ingwer machen könnte. Also habe ich ein Öl mit Ingwer hergestellt.

ADEYAKA *In fünf Jahren ...*

HEINZ NETH ... habe ich vielleicht meine Mühle verkauft. Meine Tochter kommt dieses Jahr zu mir und will sich der Sache ein wenig annehmen. Vielleicht übernimmt sie die Mühle. Aber die Entscheidung eilt nicht.

ADEYAKA *Gibt's bald neue Ölsorten von Ihnen?*

HEINZ NETH Vielleicht, ja. Ein Koch meinte zu mir, er möchte gerne ein Öl mit Peperoni-Geschmack. So etwas kann man dann schon mal im kleinen Rahmen im Winter ausprobieren. Das Öl wäre dann zum Würzen von Fleisch perfekt.

ADEYAKA *Wenn Ihr Öl ein Wein wäre, was wäre das für eine Sorte?*

HEINZ NETH Riesling, Spätlese.