



## Tropfen für Tropfen Qualität

Was macht gutes Olivenöl aus? Heinz Neth weiß es. Vor 25 Jahren ging der Lehrer nach Griechenland, um dort beschaulich zu leben. Heute produziert er feinste Öle

In die südlichste Ecke des Peloponnes zog es den Aussteiger damals, in die steinreiche Landschaft von Mani. Hier wollte er in Ruhe leben, unter Olivenbäumen, die er zusammen mit einem Stück Land gekauft hatte. 500 Bäume immerhin. Doch die Vorstellung vom entspannten Dasein vertrug sich nicht ganz mit der Realität. Selbst das einfachste Leben verursacht Kosten. Die sich schwarzblau färbenden Koroneiki-Oliven auf seinem Grundstück erinnerten Neth daran, dass Besitz Verantwortung bedeutet.

Da Heinz Neth kein Mann für halbe Sachen ist, kaufte er gleich eine Ölmühle, die verlassen im Dorf Thalamai vor sich hin rottete. Anfangs hielten ihn die Kleinbauern noch für einen Spinner, als er für ihre Oliven mehr als üblich zahlte. Sie schüttelten den Kopf über ihn, weil er das nur tat, wenn sie handgepflückte, saubere Früchte ablieferten, keine Plastiksäcke benutzten, nicht mit Chemie düngten und sprühten. Inzwischen sind sie stolz auf diesen emsigen Deutschen und auf ihr Öl, das in Neths Mühle aus den Pressmaten quillt. 25 000 Liter Spitzenöl pro Jahr.

„Es ist wie beim Wein. Die Fruchtsorte spielt eine Rolle, die richtige Erntezeit, die Schnelligkeit der Verarbeitung“, erklärt Neth das Geheimnis der Produktion von Olivenöl in Spitzenqualität. Vor allem Schnelligkeit sei das A und O, denn schon nach wenigen Stunden oxydiere die so robust wirkende Olive. Durch die Verbindung mit Sauerstoff verliert sie ihr eindeutiges Aroma.

Außerdem sollten Oliven nicht ausgereift geerntet werden. „Das bringt zwar weniger Öl, aber mehr Geschmack“, sagt Ölbauer Neth. Und auf den Geschmack kommt es ihm an. Je reifer die Frucht, ergaben Untersuchungen, um so höher ihr Säuregehalt. Bis zu 0,8 Prozent sind laut EU-Bestimmung für Extra-Virgine-Öle erlaubt. Neths Öl hat nur 0,3 Prozent.

Es duftet, als stünde man an einem klaren Morgen unter einem dieser knorrigen Olivenbäume. Auf der Zunge hat das Olivenöl einen leicht bitteren Geschmack und es kratzt ein wenig im Rachen. Nach zwei Monaten wird es fruchtig und mild, fast buttrig, mit einer pfeffrigen Schärfe im Abgang.

Wer auf der Qualitätsleiter noch ein paar Stufen höher klettern will, greift zu Neths Tropföl. Vor der ersten Pressung leckt es durch den Eigendruck aus der gemahlene Fruchtmasse. Einen Teil davon mischt er mit dem Schalenöl ungespritzter Zitronen und Orangen. Wunderbar zum Würzen von Carpaccio, Salat, Fisch und Fleisch. Sein neuestes Produkt: Öl mit Ingwer. Eine ganz neue Geschmackswelt. „Noch hinkt die Öl- der Weinkultur um Jahrzehnte hinterher“, sagt Heinz Neth. „Aber wir werden aufholen – wenn der Kunde mitspielt.“ JÖRNV OSS

**Morea Olivenöl extra virgine**

750 ml, 16,- €

**Morea Tropföl (Zitrone, Orange oder Ingwer),**

500 ml, 18,- €

**Zu bestellen bei: MOREA**

Heinz Neth, Böttgerstraße 16, 89231 Neu-Ulm

Tel. 07 31/9 74 65 13, Fax 9 74 65 30

## Würzöle

Olivenöl nimmt leicht und schnell Aromen an, daher ist es kein Problem, gewürzte Öle für vielerlei Zwecke herzustellen. Ein paar Empfehlungen: Rosmarinöl zum Grillen (Foto), Chiliöl zum Würzen von Eintöpfen, Ingweröl für asiatische Gerichte, Zitronenöl für Salate, Knoblauchöl für alle Arten von mediterraner Küche. Ein in Öl eingelegter Trüffel hält sich länger und gibt gleichzeitig Würzöl für Pasta und Risotto. Wichtig: Alle Zutaten müssen trocken sein, frische Kräuter nach einiger Zeit abgefiltert werden.



**Eine kulinarische Reise** machen Genießer mit sechs italienischen Olivenölen. Jedes der extra nativen Öle hat die Herkunftsbezeichnung D.O.P. und die geschützte geografische Angabe I.G.P. Die regionaltypischen Öle kommen vom Gardasee, der Riviera Ligure, der Toskana, aus Umbrien, Apulien und Sizilien. Gut zum Einschmecken in unterschiedliche Aromen. **PrimOli, 500-ml-Fl. ab 7,99 €, Importhaus Wilms, www.importhaus-wilms.de**