

**Aufgaben:**

- 1) Lege eine kleine Tabelle mit den Schritten der Olivenölgewinnung und deren Funktionen an.
- 2) Recherche: Schau nach, um wie viel sich die Olivenöle der Güteklassen preislich unterscheiden.

**Olivenöl** ist ein Speiseöl aus dem Fruchtfleisch der Olive. Es ist wegen seines edlen, ausgeprägten fruchtigen Geschmacks weltweit bekannt und beliebt.

Um das in den Oliven enthaltene Öl zu gewinnen, müssen die Früchte entsprechend vorbereitet werden. Nach dem **Absaugen** der Blätter und dem **Waschen** der Oliven folgt das **Zerkleinern der Früchte** mitsamt dem Kern. Dafür gibt man die Oliven in den so genannten Kollergang. Das ist eine Art riesige Rührschüssel mit hochkant stehenden, rotierenden Steinen. Hier entsteht ein Fruchtfleischbrei, der nun gepresst werden muss, um das Öl zu gewinnen. Dieser Vorgang wird auch als „Maische“ bezeichnet.

Seit Jahrtausenden hat sich an der Pressmethode im Prinzip nichts geändert. Es ist ein ganz natürliches Verfahren. Auch wenn unterschiedliche Gerätschaften eingesetzt und verschiedene Methoden angewandt werden, folgen sie doch alle dem gleichen mechanischen Verfahren, bei dem in einer einzigen Pressung ohne einer Erhitzung – **der Kaltpressung** das Olivenöl gewonnen wird. Diese mechanische Pressung ergibt Olivenöl in verschiedenen Qualitäten und Geschmacksrichtungen, das sich je nach Land, Klima, Lage, Art und Reifegrad der Frucht unterscheidet, genau wie beim Wein.

Eine warme Pressung, wie früher auch betrieben und für andere Öle üblich, gibt es heute nicht mehr. Die aus der Olive herausgepresste Flüssigkeit besteht aus in der Frucht enthaltenem Öl und Wasser. In einer Zentrifuge (Schleuder) wird das Öl abgetrennt. Zum Schluss sondert die fast ausnahmslos durchgeführte **Filterung** eventuell vorhandene trübe Bestandteile ab. Das Endprodukt ist klares, wohlschmeckendes Olivenöl. (Übrigens: naturtrübe Olivenöle haben keinen qualitativen Nachteil. Sie sind nur nicht so stark gefiltert.)



Waschung der Oliven für die Olivenölgewinnung.



Olivenmaische aus der das Olivenöl gewonnen wird.



### Naturreines Olivenöl

Naturreines Olivenöl wurde früher auch „Jungfernöl“ oder „olio vergine“ genannt. Von Fachleuten wird es als Natives Olivenöl bezeichnet. Es ist weitgehend unbehandelt und wird nur durch schonendes Pressen hergestellt. Natives Olivenöl wird nicht durch Wärmebehandlung oder durch chemische Behandlung gewonnen. Nach dem Pressen werden die naturreinen Olivenöle nur gereinigt und gefiltert. Natives Olivenöl wird in vier Qualitätsstufen eingeteilt. Jedoch sind nur drei Qualitätsstufen des Öls für den Verbrauch als Lebensmittel von Bedeutung.

### Tropföl

Als Tropföl wird Olivenöl bezeichnet, welches vor der Olivenpressung aus den [Oliven](#) fließt und dadurch sehr fruchtig sowie mild ist. Aufgrund seiner Seltenheit ist das Tropföl in einer sehr hohen Preisklasse angesiedelt.

### Natives Olivenöl extra

Dieses Olivenöl entsteht aus der ersten schonendsten Pressung und darf maximal 1% Fettsäure enthalten. Je geringer der Fettsäureanteil ist, desto besser ist diese Art des Olivenöls. Andere Bezeichnungen für diese Qualitätsstufe sind Extra Vergine, Virgen Extra und ViergeExtra. Der Preis liegt bei durchschnittlich 10 Euro für 1 Liter Natives Olivenöl.

### Natives Olivenöl

Dieses Olivenöl entsteht aus der zweiten Pressung und darf maximal 2 % Fettsäuren enthalten.

### Raffiniertes Olivenöl

Als raffiniertes Olivenöl wird solches Öl bezeichnet, dem meist zur Verbesserung des Geschmacks Natives Olivenöl zugemischt ist. Weitere Varianten vom raffinierten Olivenöl ist naturtrübes und kaltgepresstes, welches ungeöffnet 12 bzw. 18 Monate haltbar ist.

Bei Olivenölen, die kaltgepresst wurden und daher „Extra Vergine“ oder „Nativ Extra“ heißen, ist der Anteil chemischer Stoffe höher als bei der raffinierten Olivenöl-Variante. Kaltgepresstes Olivenöl ist daher besonders als Schutz vor Herzinfarkten geeignet, wenn man es regelmäßig für Speisen verwendet.

