

Andalusien - zur Olivenernte 2014

Die Gewinnung von Olivenöl hat im westlichen Andalusien eine lange Tradition. Als Einstieg in eine ausführlichere Dokumentation über die Geschichte des Olivenöls waren wir vom 20. November bis 5. Dezember 2014 in Zalamea la Real (Provinz Huelva), um den Prozess von der Olivenernte bis zum Abfüllen des Öls zu erleben. Das Wetter war sehr gemischt. An einigen Tagen war es schön und die Ernte ging gut voran, dann kamen Gewitter auf und es regnete, so dass die Ernte ins Stocken kam.



Am Ende waren es rund 400 kg Oliven, die wir zur Ölmühle nach Beas bringen konnten. Doch bis es so weit war, lernte ich die verschiedenen Handgriffe bei der Olivenernte:

- > Im unteren Bereich in der Reichweite der Arme wird gepflückt und mit einer Art Harke abgerupft.
- > Im oberen Bereich, wo man auch mit einer Leiter nicht hinkommt, werden die Oliven mit einer langen Stange heruntergeschlagen.

Im Idealfall sammeln sich die Oliven auf den ausgelegten Netzen. Aber sie haben die Tendenz, weiter zu rollen und zu springen und fallen dadurch auch gerne außerhalb des Netzes auf den Boden und ins Gras. Das Bücken ist also ein weiterer Arbeitsgang bei der Olivenernte.

Beim Pflücken sammelt man die Oliven in einem Gefäß, das man vor dem Bauch trägt. Diese Oliven werden in kleinen Containern zwischengelagert, bis sie dann auf einem Anhänger oder der Ladefläche eines Pick-ups abtransportiert werden.



Als Teilhaber an der Ölmühlen-Kooperative in Beas bringen wir die Oliven zur Ölmühle. Dort warten wir in zwei langen Schlangen zwischen großen Lastwagen und Pkw mit Anhängern, bis wir die Oliven in einen der drei Schächte schütten können. Die Oliven werden dort aufgefangen und über Förderbänder weitertransportiert, das Laub wird abgetrennt und sie werden gewaschen. Die Abtrennung von Fruchtfleisch und Kern erfolgt in einem ersten Zentrifugengang. Die Kerne werden aufgefangen und gemahlen - sie werden innerhalb der Anlage verfeuert. Das abgetrennte Laub wird grob geschreddert und als Silage an die Bauern abgegeben. Die Brühe, die nach der ersten Zentrifuge entsteht, wird als Dünger verwendet.



Das, worauf es ankommt, wird ein weiteres Mal zentrifugiert und dabei das begehrte Olivenöl abgetrennt. Dieses Öl wird in große Behälter abgefüllt und muss einige Monate stehen, bis es dann in kleinere Behälter gefüllt werden kann.

Der Olivenlieferant erhält einen Coupon, auf dem die Menge der angelieferten Oliven und die Sorte verzeichnet ist. Entsprechend dieser Menge erhält er eine bestimmte Menge Olivenöl. So machen das jedenfalls meine Freunde in Zalamea la Real, die etwa 80 Olivenbäume haben, die in diesem Jahr nicht besonders gut getragen haben, weil im Frühjahr ein Hagelsturm die Blüte vernichtet hatte. Große Olivenplantagen mit 1000 Bäumen und mehr lassen sich den Gegenwert auszahlen - davon können sie sich dann die Menge Olivenöl kaufen, die sie benötigen. Den Verkauf übernimmt die Kooperative.



In Beas werden in einer guten Saison bis zu 1.800.000 kg Oliven angeliefert. Das gewonnene Öl entspricht dann einem Zehntel in Litern.

Monika Huch, Adelheidsdorf
www.geokultur-erleben.de
mfgeo@t-online.de