

Ing. Helmut Pelzmann

Der Olivenbaum, eine alte Kulturpflanze

Bei einer meiner Fahrten nach Albanien konnte ich einmal in Bar, einem Ort an der montenegrinischen Küste, einen der ältesten Olivenbäume Europas bestaunen. Das Alter wird aufgrund dendrologischer Untersuchungen auf 2.240 Jahre geschätzt. Unglaublich! Ein Grund, sich einmal mit diesem, den gesamten Mittelmeerraum sehr prägenden Baum zu befassen.

Der Ölbaum gehört zur Familie der Ölbaumgewächse (*Oleaceae*), botanisch *Olea europaea* L. subsp. *europaea*, zu der auch die Esche, der Flieder, die Forsythie, der Liguster u.a. zählen. Die Gattung *Olea* umfasst ca. 35 Arten langlebiger, immergrüner Bäume mit ledrigen, schmalen bis breiten Blättern, sehr kleinen weißlichen Blüten und nachfolgenden Steinfrüchten.

Der lichte Olivenbaum trägt ungeteilte, schmal-elliptische, oberseits graugrüne, unterseits silbrig-weiße Blätter, die nach 2 Jahren abfallen. Er wird 10 – 15 Meter hoch und entwickelt eine weit ausladende Krone. Dank starker Vitalität kann er mehrere hundert Jahre alt werden (siehe oben) und immer neue Äste bilden, auch wenn das innere Holz des Stammes abstirbt. Der Stamm wird hohl und durchbrochen. Aus den Achseln der gegenständigen Blätter entspringen Kurztriebknospen, in denen im Februar bis März die Blüten angelegt werden. Anfang Juni öffnen sich die vierzähligen, gelblich-weißen Blüten. Obwohl der oberständige Fruchtknoten 4 Samenanlagen besitzt, entwickelt sich nach Windbestäubung nur eine zum Samenkern. Von unserem Ölkürbis wären wir sehr enttäuscht, wenn nur in einer der 3-5 Fruchtkammern Kürbiskerne gebildet würden.

Von Ende September bis Dezember reifen die Früchte zu grünen bis blauschwarzen Steinfrüchten von der Größe unserer Kriecherln heran. Während der Blüte und des Fruchtansatzes sollen Temperaturen von mindestens 12-15 °C herrschen, zur Fruchtentwicklung 18-22°C, bis 40°C werden vertragen. Magerer, kalkhaltiger Boden und Niederschlag von nur 200 mm reichen zum Wachstum. Die Olive



steht von der Küste bis zu 750 m Seehöhe hinauf überall dort, wo anhaltende Fröste fehlen, meist auf Bergabhängen, in Gärten, auf Feldern plantagenmäßig, in Hainen. Während der kommunistischen Zeit in Albanien wurden, von der Partei organisiert, die unmöglichsten, oft sehr steilen Standorte bepflanzt, welche Plage muss wohl die Ernte gewesen sein.

Die Ernte soll kurz vor der Vollreife erfolgen, weil von da an der Ölgehalt im Fruchtfleisch nicht mehr weiter ansteigt. Die Neigung zum Ranzigwerden des Öles nimmt dagegen eher zu. Mit Analysen des Zuckergehaltes und der enzymatischen Aktivität kann der richtige Reifezustand definiert werden. Das z.T. noch praktizierte händische Abpflücken ist relativ aufwändig, bringt aber das beste Öl. Weitere Erntemethoden sind pneumatische Käme, kleinstmotorbetriebene Schüttler (Vibrol) und auf Traktoren montierte Schüttler, sodass die Oliven auf die am Boden ausgebreiteten Netze fallen. Nach dem Zermahlen der Früchte samt den Kernen wird in einer mechanischen ersten Pressung das sogenannte Jungferöl (extra vergine) als höchste Qualitätsstufe gewonnen. Die 2. Pressung ergibt ein noch als Speiseöl geeignetes Produkt.

Die dritte, heiße Pressung bringt nur mehr ein Öl für technische Zwecke (Brenn-, Schmier- und Seifenöl) oder ist der Rohstoff für die Oleochemie. Industrielle Methoden laufen über Extraktionen mit Lösungsmitteln und Zentrifugen zur Ausbeuteoptimierung. 6 bis 8 kg Früchte ergeben 1 Liter Olivenöl. Zum Vergleich: Beim Ölkürbis werden 2,3 bis 2,5 kg Kerne von ca. 30 Früchten für 1 Liter Kernöl gebraucht. Nur aus den Kernen wird das Olivenkernöl gepresst. Die Kennzahlen sind ähnlich dem Olivenfruchtfleischöl. Ein in Vollertrag stehender Olivenbaum bringt 40 bis 70 kg Früchte. Der Ölgehalt beträgt zwischen 14 und 18%, je nach Lage und Breitengrad des Anbaustandes. Die Hauptbestandteile des Öles sind: 83,5% Ölsäure, 9,4% Palmitinsäure, 4,0% Linolensäure und 0,9% Arachinsäure. Außer zur Ölgewinnung wird ein nicht geringer Anteil

der grünen oder reifen Früchte für Speiseoliven verwendet (besonders in Kalifornien). Wichtige Qualitätskriterien für das Olivenöl sind der Geschmack, die chemische Zusammensetzung, möglichst wenig Mineralölrückstände, keine thermische Behandlung und kein Weichmacher-Nachweis.

Die größten Olivenölproduzenten sind Spanien (6,5 Mill. t), Griechenland (2,7 Mill. t, bei uns bekannt das Bioöl der Fa. Mani/Bläuel), Italien (2,5 Mill. t), Türkei (1,7 Mill. t), Marokko (1,4 Mill. t), Syrien, Tunesien, Algerien, Ägypten, Portugal u.a.

Das Holz wird zur Möbelerzeugung und für Drechslerarbeiten verwendet.

Leider setzen in vielen Anbauregionen Krankheiten und Schädlinge wie der Olivenkrebs, das Feuerbakterium (*Xylella fastidiosa*, übertragen durch die Wiesenschauzmikade), die Augenfleckenkrankheit und die Olivenfruchtfliege den Kulturen stark zu.

Dank Klimawandel gibt es auch bei uns optimistische Anbauaktivitäten, z.B. bei der Familie Peter Skoff in Gamlitz/Sernau und der Familie S. Haider – F. Günther in Mörbisch/Bgld. Sie werden wohl die neuen Sorten, die bis -10°C aushalten sollen, gepflanzt haben. ■

Quellen:

W.Franke, Nutzpflanzenkunde, Thieme-Verlag, Stuttgart

H.Löw, Pflanzenöle, Stocker-Verlag, Graz

