

OLIVENÖL-DOSSIER

der Familie

Francesca Lottanti TEMPERONI
06050 Canalicchio, Collazione,
Perugia (Italien)

Unsere Olivenbäume sind unser Leben



Unsere Familie lebt seit Generationen in Canalicchio, Collazione (PERUGIA) und pflegt das Land mit Leidenschaft, tagein, tagaus.

Unser Betrieb erstreckt sich über 32 Hektar, von denen 12 mit 3600 Olivenbäumen bepflanzt sind. Davon sind 80% der Sorte "Moraiolo", 10% "Frantoio", 8% "Leccino" und 2% "Dolce Agogia".



Unsere Anbaumethoden liegen die gesunden, von Generation zu Generation überlieferten traditionellen Agrarpraktiken zu Grunde, weil diese seit jeher gute und gesunde Nahrungsmittel hervorbringen und für ein harmonisches Zusammenleben von Mensch und Natur sorgen.

Aus diesem Grunde haben wir uns sofort der Gesetzgebung CEE 2092 von 1991 unterworfen, die zur Kontrolle des biologischen Anbaus eingeführt wurde und von "SUOLO E SALUTE" SRL, Organismo di Controllo geprüft wird. Diese Organisation handelt unter der ihr verliehenen Vollmacht D.M. MRAAF n.9697232/30.12.1996, gemäß Gesetz CEE n.2092/91.

Natürlich setzen wir weder chemische noch genetisch modifizierte Produkte ein und wir bemühen uns sehr darum, die Erde fruchtbar, sauber und vital und die Pflanzen gesund und produktiv zu halten. Ganz besonders achten wir dabei auf die Pflege unserer Wiesen, Wäldchen und Hecken, wo ein gesundes Insektenleben gedeiht, bestehend aus den natürlichen Feinden der Olivenbaumparasiten.

Außer dem Olivenanbau treiben wir auch biologische, natürliche Schafszucht, gemäß Gesetz CEE 1804 von 1999, das sich auf den Anbau traditioneller Getreide zur Tierfutterproduktion bezieht.

Die freilaufenden Tiere grasen in den Olivenhainen, und was nach der Verdauung dabei herauskommt, wirkt sofort als guter, natürlicher Dünger für die Olivenbäume.

In den Wintermonaten mischen wir dem schon von den Schafen hinterlassenen Dünger den in den Ställen entstandenen hinzu. Dies ergibt die gesunde und fruchtbare Erde des rein biologischen Anbaus.



Unsere Olivenhaine sind über unsere Hügel verbreitet, die 420m über dem Meeresspiegel liegen. Sie sind von großen Wäldern umgeben, in einem von Lärm und Umweltbelastungen verschonten Gebiet. Unser Klima, das für den Olivenanbau an sich sehr kalt ist, limitiert zwar auf der einen Seite das Wachstum und die



Fruchtbarkeit der Pflanze, auf der anderen Seite schützt sie nicht nur den Baum selbst, sondern auch dessen Frucht vor natürlichen Parasiten.

Der natürliche Wachstumskreislauf des Olivenbaums ist von den klimatischen Bedingungen abhängig. Im Februar und im März werden die Olivenbäume beschnitten, was ein mit der Hand ausgeführter, arbeitsreicher Prozess ist. Dabei werden unnütze Triebe entfernt, um die Fruchtproduktion zu optimieren und die natürliche Abwehrkraft des Baumes zu verbessern. Nach dem Winterschlaf, und zwar zwischen März und April, fangen die Bäume wieder an zu wachsen, was man an der Knospenbildung und Vergrößerung erkennen kann.



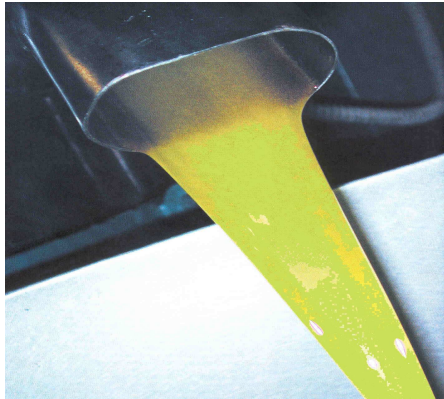
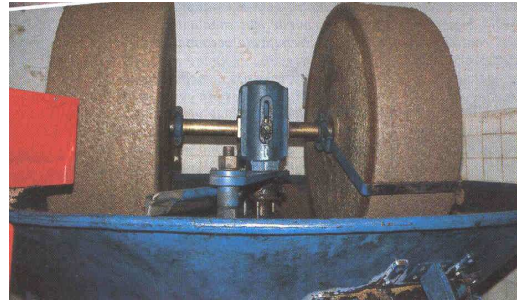
Sobald die Temperaturen ansteigen und die Tage länger werden, entwickeln sich dann die Blüten.

Im Mai und Juni blüht der Baum und die Blütenbestäubung findet statt. Zwischen Juli und August verhärtet sich der Kern und die Frucht beginnt sich zu bilden und wächst, bis sie ihre endgültige Form im September und Oktober erreicht. Der gesamte Reifungsprozess sowie die individuellen Phasen der Reife dauern verschieden lang an, und zwar bedingt durch die Olivenart und die klimatischen Bedingungen der jeweiligen Jahreszeit.



Im November ernten wir. Dabei wird streng darauf geachtet, dass die Früchte unversehrt vom Baum heruntergekämmt werden. Noch am gleichen Tage oder spätestens einen Tag nach der Trennung von der Mutterpflanze werden sie dann zur Mühle gebracht. Die Oliven werden in den Mühlen soweit zerkleinert, bis sie die Konsistenz einer weichen Paste erreichen. Diese wird in den direkt danebenstehenden Pressen sofort kaltgepresst.

Gewonnen wird dabei ein öliger Most aus Öl und Wasser. Öl und Wasser trennen sich dank ihrer verschiedenen Gewichte: das leichtere Öl schwimmt an die Oberfläche. Aus 100 kg Oliven kann man ungefähr 15 kg Jungferföl gewinnen. Der oben beschriebene Jahrhunderte alte Prozess erhält die im Jungferföl enthaltenen noblen Substanzen.



Weder gefiltert, noch irgendeiner anderen Behandlung unterzogen, wird das Öl sofort in große Edelstahlfässer abgefüllt, wo es den ganzen Winter lang ruht und sich natürliche Sedimente am Boden absetzen. Diese werden im folgenden Spätfrühling entfernt.

Zu diesem Zeitpunkt kommt das kaltgepresste Jungferföl zum Konsum in die auf den folgenden Seiten dargestellten Behälter.

Jungferföl ist ein exquisit natürliches Produkt, weil es aus der einfachen Pressung einer einzigen Frucht gewonnen wird: der Olive. Es ist 100% verdaulich und reich an Vitamin E und Polyphenolen.

Polyphenole sind starke Antioxidationsmittel, die das Öl vor möglichen Veränderungen oxydierender Art schützen. Im menschlichen Körper dienen sie der Kontrolle oxydierender Prozesse in den Zellen und helfen somit Entzündungen, kardiovaskuläre, sowie krebsgenetische Probleme und schnelle Alterungsprozesse zu verhindern. Die Kombination von 80% "Moraiolo" mit "Frantoio", "Leccino" und "Dolce Agogia" drückt sich in unserem Öl als tiefgrüne Farbe aus und gibt ihm seinen frischwürzigen, mittelfruchtigen Geschmack.

Chemische Werte unseres Öls 2009/10

Freie Ölsäure: **0,13 %**
 Peroxyde (meq.O2/Kg.): .. **7,05**
 K. 232: **1,638**
 K. 270: **0,089**
 Delta-K: - **0,0015**
 Polyphenole (mg./Kg): **471**

Standardwerte Jungferöl

(Vorschrift CE n.1989/2003
 della Commissione del 6.11.2003)

.... ≤ 0,80
 ≤ 20,00
 ≤ 2,50
 ≤ 0,22
 ≤ 0,01
 ≥ 125 (D.O.P. Umbria)