

# Grundpfeiler der kulinarischen Zivilisation

***Alle reden vom Öl - keiner von der Olive. Unsere monatliche Probierrunde hat sich vorgenommen, das zu ändern***

VON THOMAS PLATT

Kaum jemand möchte die zugrunde liegenden Früchte kennen lernen, wenn er vom Olivenöl kostet - und sei es noch so gut. Bei ihm ist es nicht anders als beim Wein. Trauben kommen einem nämlich selten in den Sinn, während man ihn trinkt. Deshalb drücken Winzer Reben höchstens noch in stilisierter Form aufs Etikett. Die Deklarationen von Ölfaschen folgen diesem Vorbild in jüngerer Zeit. Wer Oliven sehen will, muss sich welche kaufen.

Die Olive zählt zu den Lebensmitteln, die zumeist eine Weile vor dem Zeitpunkt der höchsten Reife geerntet und verarbeitet werden. Womöglich bildet ihr sozusagen pubertärer Zustand einen der Gründe, warum auch ihre eifrigsten Verehrer lediglich eine geringe Zahl von Verwendungsmöglichkeiten an der Tafel kennen. Ob im Cocktail-Glas, auf dem Häppchen, zwischen Nudeln und Schmorfleisch oder eben im Salat - Oliven in Szene zu setzen oder sogar in den Mittelpunkt eines Gerichts zu rücken, ist nie leicht. Obwohl die Olive seit über 6000 Jahren kultiviert wird und ein nicht ganz unerhebliches Element bei der Durchsetzung unserer Zivilisation darstellt, ist sie bis zu einem gewissen Grad undurchdringlich, wenn nicht geheimnisvoll geblieben. Ihr geschmackliches Spektrum schließt sich nicht leicht an das anderer Lebensmittel an und gewährt den Eindruck von natürlicher Frische nur auf einem Untergrund von Unruhe.

Philippe Lemoine bekommt im Brasserie-Restaurant „Borchardt“ selten die Gelegenheit, Oliven in seine Speisen zu integrieren. Doch wie sie schmecken müssen, hat der Küchenchef aus Frankreich darüber nicht vergessen. Hauptsächlich für Salate mariniert er regelmäßig Oliven in einem ausgezeichneten Dressing. Sie gaben so etwas wie einen Maßstab ab für die monatliche Testrunde, die Lemoine in der von Säulen gestützten Halle am Gendarmenmarkt empfing. Die Runde hatte sich diesmal die grünen Sorten vorgenommen, deren Vielfalt insbesondere in türkischen Läden leicht zur Verwirrung führen kann.

Die Angebote der großen türkischen Anbieter „Baktat“, „EfeFirat“, „Sera“ und „Türkei“ nehmen sich untereinander nicht viel. Gemeinsam ist ihnen, dass sie relativ stark gesalzen und mit humorlos auftrumpfender Zitronensäure durchtränkt sind. Noch schlechter fährt man, wenn man orientalische Ware lose aus der Vitrine kauft. Stellvertretend für viele dürften die Oliven von Hekimoglu auf dem mittwochs und samstags abgehaltenen Karl-August-Platz sein. Sie wirken wie saure Bonbons, die in eine ledrige Haut gepackt wurden. Den losen Oliven aus dem Öz-Gida-Markt am Schöneberger Friedrich-Wilhelm-Platz entströmte obendrein noch ein merkwürdiger Hefegeruch, der so gar nicht zur eigentlich eindeutigen Kontur der mediterranen Steinfrucht passen will. Ebenfalls umschlossen von harter Haut waren die Oliven von „Acorsa“ aus dem C + C Mercado an der Kantstraße. Das wäre nicht weiter schlimm, wenn dieser Umstand nicht in scharfem Kontrast stünde zu einem mehligem Fruchtfleisch, über dessen Muffigkeit man sich dann eigentlich nicht mehr zu wundern braucht.

In schroffen Gegensatz dazu standen die iranischen Oliven von Sina. Die Marke „Khanuma“ weist zwar daraufhin, dass eine grüne Olive immer etwas Unfertiges besitzt (und um genießbar zu werden, erst eine recht aufwendige Wässerungs- beziehungsweise Entbitterungs-Prozedur durchlaufen muss), aber dass Fleisch und Kern wie aus dem gleichen Holz geschnitzt erscheinen, sollte denn doch nicht sein. Die mehr als viermal so teuren „La Bella di Cerignola“ aus Apulien, die die Kölner Feinkosthandlung Tivona Alimentaria im Internet anbietet ([www.oliva-verde.de](http://www.oliva-verde.de)), rollten demgegenüber wie daumendicke Gummibälle aus ihrer Glas-Amphore und erinnerten geschmacklich an unreife Früchte aus dem Supermarkt. Dass sie obendrein den Gedanken auf Vanille brachten, erschien den Testern ebenso abwegig wie das Miracoli-Gewürzaroma in den Oliven von „Hellriegel“, die bei Lindenberg im Regal stehen.

Immerhin treten sie nicht so betäubend vulgär auf wie „La Explanada con Huesco“ aus dem C+C Mercado oder erwiesen sich gewissermaßen als Roquefort ihrer Art wie „Mas Tarres“ aus den Galeries Lafayette. Versöhnlich stimmten jedoch die grünen Oliven ohne Stein von „Dittmann“, die seit Jahrzehnten in schmalen hohen Gläsern in die Supermärkte gelangen. Als Aperitif-Accessoire mögen sie aus der Mode geraten sein, aber sie wecken mit ihrer milden Art immer noch nostalgisches Zutrauen. Oliven fällt es offensichtlich leicht, Enttäuschungen zu bereiten - und über so manchen Probanden wird hier der Mantel des Schweigens gebreitet. Neben handwerklichen Fehlern bei der Herstellung hängt die dürftige Qualität auch damit zusammen, dass sie von Alters her als leicht konservierbar und lange haltbar gelten. Entsprechend nachlässig werden sie oft behandelt. Dass sie aber durchaus saftige Früchte bleiben können, beweisen die beinahe pflaumengroßen Queen Chalkidiki von „Pere Olive“ aus der Galeria Kaufhof am Alexanderplatz. „Gurke, Tomaten und Schafskäse einpacken und dann raus aufs Meer“, sagte Lemoine in seiner verschmitzten Art. Ebenfalls in

Richtung klassische Salatolive bewegen sich die Green Stuffed Almond Olives von „Iliada“ aus Kalamata, die vom griechischen Nachbarschaftsladen Pikilia in Schöneberg (neben einem sensationellen Olivenöl) importiert werden. Iliada ist eine mild-herbe und salzarme Olive für jeden Tag, die genauso wie die Biomarke „La Selva“ auch Kinder an den ungewohnten Genuss heran führen könnte. Letztere ist mit ihren leicht nussigen Noten dem Öl noch am nächsten und bietet überdies einen viel versprechenden Anblick in leuchtendem Kiwi- und Granny-Smith-Grün.

Während die Sympathien noch La Selva galten, begannen die Favoriten ihre Vorzüge auszuspielen. Die Farbe der Arbequinas Oliven von „Spanish Delicatessen“, die die Wilmersdorfer Weinhandlung Bruhn führt, spielt leicht ins Bronzene, und angeraut wie Metall erweisen sie sich auf der Zunge. Annähernd rund und kaum größer als Himbeeren besitzen sie zunächst ein ungünstiges Frucht-Kern-Verhältnis, das in kulinarischer Hinsicht von Vorteil ist. Rasch entwickelt sich ein köstlicher Artischocken-Ton, der bei den Luques Du Roussillon von „Henri Lascagne“ noch ein wenig kantiger und vegetabiler ausfällt ([www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)).

Diese „Zigarren unter den Oliven“, wie es Lemoine ausdrückte, werden nur von den Olives de Lucques von der Cooperative „Oulibo“ bei Carcassonne übertroffen. Der Käse-Fachhändler Maitre Philippe führt diese mandel- oder bohnenförmigen Oliven lose. Man lutscht gerne noch ein bisschen am Stein, nachdem die schmale, feste Fruchtschicht verzehrt ist, und erfreut sich so länger an einem Aroma, das Assoziationen an geröstete Aubergine, Kaffee und Paprika zulässt, ohne dass man sich vom charakteristischen Aroma ernstlich entfernen müsste.

Oliven könnte man auch als narrative Früchte betrachten. Sie erzählen vom regen Handelsleben der Alten Welt, das sich im Grunde bis heute auf denselben Routen erhalten hat. Möglicherweise ist die Botschaft der Früchte des Ölbaums darum so einfach: Das Leben geht weiter.

- C+C Mercado, Charlottenburg, Kantstr. 42
- Galeria Gourmet im Kaufhof am Alex, Mitte, Alexanderplatz
- Lindenberg, Charlottenburg, Morsestr. 2
- Maitre Philippe, Wilmersdorf, Emser Str. 42
- Öz-Gida Supermarkt, Schöneberg, Hauptstr. 16
- Pikilia, Schöneberg, Goltzstr. 5
- Sina, Charlottenburg, Niebuhrstr. 64
- Weinhandlung Bruhn, Wilmersdorf, Güntzelstr. 46
- Restaurant „Borchardt“, Französische Str. 47, Tel.: 20387117