

Editorial Taschenführer Merum Selezione Olio 2010

Liebe Leser,

je mehr sich Merum mit dem Thema Olivenöl profiliert, desto deutlicher spüre ich, wie anstrengend es ist, gegen den Strom zu schwimmen. Man könnte entweder versuchen, es allen recht zu machen oder durch Unbeirrbarkeit etwas zu verändern. Wir meinen, dass es unsere Pflicht ist, unbequem zu sein und dadurch Ölkultur zu schaffen.

Sie glauben gar nicht, wie empört ein Olivenproduzent reagiert, wenn man ihm mitteilt, dass sein Öl nicht in Ordnung ist. Ich meine nicht die großen Abfüller, die ungestört und schamlos vergammelte Öle als Extra Vergine vermarkten. Bei zu deutlicher Kritik schalten diese einfach ihre Anwälte ein. Nein, ich meine vielmehr die ehrlichen Olivenbauern, die meist mit einem Aufwand, der die Einnahmen deutlich übersteigt, ihre Früchte zur Ölmühle fahren und anschließend voller Stolz "ihr" Öl mit nach Hause nehmen. Es ist verständlich, dass sie nach einem Jahr aufopfernder Arbeit allergisch auf Kritik an ihrem Olivenöl reagieren.

Und doch ist dieses Öl in sehr vielen Fällen nicht perfekt. Manchmal ist es sogar richtig schlecht, ja kaum viel besser als das Öl, das für drei, vier Euro im Supermarktregal steht. Die Ölmühle, der die Bauern das Resultat eines Jahres Arbeit anvertrauen, ist oft nicht in der Lage, die Qualität der angelieferten Oliven ins Öl zu bringen. Das ist schlimm und sehr zum Schaden der Bauern. Denn der Verkauf von Olivenöl ist ein großes Problem! Mit selbsterzeugtem Olivenöl verdienen nur wenige Glückspilze Geld, die überwiegende Mehrheit der Produzenten legt drauf.

Ich bin sicher, dass der Olivenbaum, die Olivenlandschaften, die Olivenbauern nur eine Zukunft haben, wenn ihr Produkt sich von der Discounterware so deutlich unterscheidet wie Qualitätswein von Massenwein. Nur wenn ein Produzentenöl über jeden Zweifel der Mittelmäßigkeit erhaben ist, wenn der Produzent es schafft, seine Kompetenz zu kommunizieren und er bei der noch jungen Qualitätswelle ganz vorne mitwirkt, kann er hoffen, dass er für sein Öl wirklich einen gerechten Preis erhält.

Dies, liebe Leser, ist der Grund für unsere Strenge bei der Selektion. Kompromisse und Freundlichkeiten wären sicher angenehmer, aber sie wären der Sache des Olivenöls am Ende nicht dienlich. Die Merum Selezione Olio liefert Ihnen in dieser Ausgabe 109 gute Beispiele, herausselektioniert aus 529 italienischen Olivenölen.

Dass wir uns mit unserer Kompromisslosigkeit nicht viele Freunde machen, ist uns bewusst. Sie, liebe Olivenöl-Interessierte, und der Olivenbaum wissen unseren Einsatz hoffentlich zu schätzen.