

Von Gammelöl und grünem Gold



Müsste ich mich jemals für eine allerletzte Mahlzeit entscheiden, der Fall wäre klar: ein Teller Spaghetti aglio e olio mit es bitzli geriebenem Pecorino. Entscheidend für dieses sehr alte und simple Nudelgericht der süd- und mittellitalienischen Küche ist gutes Olivenöl, das intensiv und unverfälscht riecht und ebenso schmeckt. Klingt einfach, ist in der Praxis aber keine leichte Sache. Bei den Grossverteilern ist die Auswahl an Ölen mit dem Qualitätslabel «Extra Vergine» zwar gross, laut Experten sind aber bis zu 95 Prozent dieser Produkte mangelhaft. Die Ölindustrie (der auch die

italienische Mafia angehört) biegt Grenzwerte so zurecht, dass praktisch jedes Öl das «Extra Vergine»-Gütesiegel tragen kann. Das heisst, auch Öle aus minderwertigen Früchten und mit chemischer Nachbereitung landen im Ladenregal und sorgen für fetten Gewinn. Wer auf sicher gehen will, sucht sich ein sogenanntes Produzentenöl, bei dem Produzent und Eckdaten wie Abfüller, Olivensorten, Erntedatum und Ernteart klar deklariert sind.

Nur fünfzehn Velominuten ab Luzern lässt sich ein Öl finden, das den Begriff «Extra Vergine» mehrfach verdient. In der

schmucken Krienser Café-Bar Mezzo verkaufen Michèle Wyss und Dominik Hertach seit Kurzem ein kleines, aber auserlesenes Sortiment mit italienischen Spezialitäten. Einen Teil des Angebots produzieren die beiden selber auf einem kleinen Stück Land in Apulien, auf dem nebst Rebstöcken auch 130 Olivenbäume stehen. Und diese 130 Olivenbäume liefern pures grünes Gold, das nach frischem Gras, Artischocken und etwas grünem Apfel schmeckt. Wyss und Hertach stecken viel Handarbeit und noch mehr Herzblut in ihr Olivenöl, das von vier verschiedenen Olivensorten stammt. Damit das Öl im Geschmack frisch und fruchtig wird, muss der Anteil der grünen Oliven möglichst hoch sein – gleichzeitig bekommt es dadurch die nötige Bitterkeit und Schärfe. Am besten schmeckt das erntefrische Öl auf rosa gebratenem Fleisch, auf verschiedenen Pastavarianten oder auf einer Scheibe geröstetem Brot. Nach dem Besuch im Mezzo weiss ich jetzt übrigens auch, was mein allerletztes Getränk sein müsste: ein Espresso aus der altehrwürdigen Faema-Maschine, zubereitet von Barista Hertach.

Text Urs Emmenegger; Foto Sylvan Müller

Infos: www.mezzo-esskultur.ch