

Olivenernte - kostenintensiv und aufwändig

Die Haupterntezeit der Oliven beginnt im Mittelmeerraum im Oktober und dauert bis Ende Januar, selten länger. Die Ernte ist der kostenintensivste Teil der Olivenölherstellung. Von der Sorgfalt rund um die Ernte hängen in erheblichem Maße die Ölausbeute und die Qualität ab.

Je nach Region haben sich die unterschiedlichsten Erntemethoden bewährt. Im steilen Gelände müssen auch heute noch, wie eh and je, die Früchte von Hand geerntet werden. Dort kann man keine Maschinen einsetzen, also arbeiten Hunderte von Männern und Frauen wochenlang in den Olivenhainen.

Bei der Ernte sind Schnelligkeit und zugleich sorgfältigste Behandlung der Früchte entscheidend. Deshalb sollten höchstens zwei bis drei Tage vom Pflücken bis zum Pressen vergehen, damit die bestmögliche Qualität gewonnen werden kann. Sehr entscheidend für die Qualität des Öls ist auch die Lagerung vor dem Pressen. Ideal sind luftdurchlässige Kisten oder Säcke. Bei falscher und zu langer Lagerung können sich für Olivenöl typische Geschmacksfehler ergeben.



Der Olivenhain



Traditionelles Ernten



Alles Handarbeit



Lagerungskisten

