

Olivenöl - die Königin der Öle

Olivenöl im Altertum

Geht man heute in ein Lebensmittelgeschäft, kann man Olivenöl aller möglichen Ursprungsländer erhalten, zumeist jedoch aus den EU-Ländern Italien, Spanien und Griechenland. Doch auch die Hausfrau im Rom der Zeitenwende konnte bereits Olivenöl verschiedener Provinzen erwerben. Das Öl wurde aus Südfrankreich, Spanien, Nordafrika, Palästina, Zypern und Griechenland importiert. Grund hierfür war seine lange Haltbarkeit, so dass es auch die langen Schiffsreisen der Antike überstehen konnte. So wurde Olivenöl neben Getreide und getrockneten oder gesalzenen Fischen zum wichtigsten Handelsgut der Antike, zumindest in Bezug auf Nahrungsmittel. Sicherlich hätte Rom seine damalige Einwohnerzahl von ca. 1 Million ohne das Olivenöl sehr viel schwerer ernähren können.

Neben der Ernährung diente Olivenöl aber auch der Körperpflege. Am Ende eines Badbesuches ölte sich der Römer oder die Römerin ein und entfernte das überschüssige Öl mit einem Schaber. Diese Reinigung war sehr effizient. Öllöslicher Schmutz wurde entfernt, ebenso Fette und Hautausscheidungen, und gleichzeitig pflegte das Öl auch noch die Haut. Diese hervorragende Reinigungswirkung des Öls nutzt die moderne Frau aus gutem Grund auch heute noch, etwa zur Entfernung hartnäckigen Make-ups. Olivenöl war sicherlich hautschonender als die Seifen und Tenside heutiger Tage, die die Haut letztlich nur entfetten und teure Cremes nötig machen.

Zu Beginn unserer Zeitrechnung war die Olive schon eine seit Jahrtausenden bekannte Kulturpflanze. Während heute die größten Mengen im westlichen Mittelmeerraum produziert werden, also in Spanien und Italien, ist der Ursprung der Olivenölproduktion eher auf der Insel Kreta, in Syrien und Palästina zu suchen. Die ältesten archäologischen Funde in Israel, einfachste Ölmöhlen, sollen bis zu 9000 Jahre alt sein. In ihnen wurden die Oliven noch mit Steinen von Hand zerkleinert und ausgepresst. Durch ständige Weiterentwicklung der Produktionsverfahren konnten immer größere Ölmengen erzeugt werden.

Das schon im alten Testament erwähnte Seefahrervolk der Philister besaß Produktionsstätten, die 1200 v. Chr. bereits 3000 Tonnen Olivenöl pro Jahr erzeugen konnten. Die Philister trieben regen Handel mit Ägypten und anderen Mittelmeeranrainern. Doch mit dem Sieg Davids über Goliath übernahmen die Israeliten Macht und Olivenölproduktion im heiligen Land.

Olivenöl fand nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch zur Krankenpflege und in der Ausübung religiöser Riten Verwendung. So wundert es nicht, dass auch im Christentum, das ja schließlich aus dem Judentum hervorgegangen ist, Olivenöl unverzichtbar scheint.

Früher dienten Öllampen zur Beleuchtung der Gotteshäuser, sie sind jedoch im Laufe der Zeit von Kerzen verdrängt worden. Aber heute noch wird zur Salbung von Kranken und Sterbenden geweihtes Olivenöl verwendet. Bei Taufe und Firmung aber auch für die Salbung von Priestern, Bischöfen und Königen ist Chrisam vorgesehen, ein mit dem Öl der Balsamstaude aromatisiertes Olivenöl.

Einen besonders guten Überblick über die Geschichte der Olivenölproduktion erhält man im Israel Oil Industry Museum in Haifa, dessen Direktor, Dr. David Eitam wichtige Ausgrabungen in Israel durchgeführt hat.

