

Herstellung von Olivenöl

- ernten, mahlen, pressen und zentrifugieren

Die Ernte

Die Ernte beginnt mit dem Auslegen von Sammelnetzen. Nach traditionellster Art werden hier die Olivenbäume mit einem langen Stock bearbeitet, um die Oliven von den Ästen zu ernten. Im Anschluss werden Äste und Blätter von Hand ausgesiebt und die Oliven in atmungsaktive Säcke für den Transport zum Frantoio (Ölerei) geschüttet.



Ernten der Oliven auf traditionelle Art

Das Mahlen

Um das in den Oliven enthaltene Öl zu gewinnen, müssen die Früchte entsprechend vorbereitet werden. Dazu kommen die Oliven in den Kollergang. Das ist eine Art riesige Schüssel mit hochkant stehenden, rotierenden Steinen. Zwei Granitmühlsteine von je 2000 kg drehen sich im Kollergang und mahlen 300 kg Oliven während 30 Minuten. Diese Paste wird auf runden Pressmatten ausgebreitet, auf einem Presswagen gestapelt und dann unter einer mechanische Presse bis ca. 400 kg gepresst.



Kollergang - hier entsteht die Paste

Das Pressen

Um das Olivenöl zu gewinnen, wird die Paste schonend innerhalb von 2 Std. auf ca. 400kg einmalig gepresst. Es ist ein ganz natürliches Verfahren, bei dem in einer einzigen **kalten Pressung** das Olivenöl gewonnen wird. Diese mechanische Pressung ergibt Olivenöl in verschiedenen Qualitäten und Geschmacksrichtungen, das sich je nach Land, Klima, Lage, Art und Reifegrad der Frucht unterscheidet, genau wie beim Wein.



mechanische Pressung

Das Zentrifugieren

Was aus der Paste extrahiert wird, ist eine Mischung von Öl, Wasser und Schwebstoffen. Wasser und Schwebstoffe verderben das Öl, wenn sie für längere Zeit mit dem Öl in Kontakt bleiben. Deshalb ist die Endstufe der Ölverarbeitung normalerweise die Verwendung einer Zentrifuge, um das Öl zu reinigen. Übrigens: Naturtrübe Olivenöle haben keinen qualitativen Nachteil. Sie sind nur nicht so stark gefiltert.



Zentrifugieren des Olivenöls

