



Olivenöl-Produktion kennt keine Nachtruhe

REPORTAGE. In Venetien hat der Olivenanbau seit Jahrhunderten Tradition. Redoro hat seine Ölmühlen am Gardasee und seinen Hauptsitz in Grezzana, wo die *Handelszeitung* Mühlenchef Daniele Salvagno bei seiner Arbeit begleitet hat. TEXT UND FOTOS: IRENE STELZMÜLLER

Die Liebe und die Leidenschaft der Familie Salvagno für Olivenöl geht auf das Jahr 1895 zurück. In Grezzana nahe dem Veroneser Hügelland, wo schon Ende November der erste Schnee fällt, verarbeitet Daniele Salvagno von Oktober bis Weihnachten rund 3000 Tonnen Oliven zu 450.000 Litern Olivenöl, das unter dem Markennamen Redoro gehandelt wird.

Mit Start der Olivenernte gibt es für Daniele Salvagno keinen geregelten Arbeitstag mehr – die Ölpressen laufen rund um die Uhr. „Um Olivenöl in der Qualität Extra Vergine zu erhalten, dürfen zwischen Pflücken und Verarbeitung höchstens 24 Stunden vergehen“, erklärt Salvagno.

5:00 UHR. Noch in dunkler Nacht treffen die ersten Olivenkisten bei der Ölmühle Redoro ein. Der Chef prüft die „Frachtpapiere“, die neben Gewicht und Farbe auch den Namen der Olivenfarm enthält. Ein Baum trägt im Durchschnitt rund 50 kg Oliven, und jede angelieferte Kiste wiegt zwischen 250 und 270 kg.



IM PORTRAIT

Daniele Salvagno

Ein Leben fürs Öl

Daniele Salvagno wurde 1970 in Grezzana nahe Verona geboren. Die Leidenschaft für die Olivenölproduktion wurde ihm schon in die Wiege gelegt. Er besuchte nach Abschluss der Grundschule die fünfjährige Landwirtschaftsschule für Technik in Verona. Ergänzend dazu belegte er ein Zusatzstudium und spezialisierte sich auf die Milch-, Olivenöl- und Weinproduktion. Seit nunmehr 20 Jahren arbeitet er im Familienunternehmen Redoro und zeichnet hier von der Produktion bis zur Vermarktung verantwortlich. Er setzt sich dafür ein, dass Olivenöl – Made in Italy – zu 100 Prozent aus italienischen Oliven besteht. Er ist Vizepräsident der Vereinigungen FederDop Olivo und Olivo extra vergine d'oliva Veneto DOP.

Bevor der Inhalt der Kiste den Kreislauf der Ölmühle durchläuft, werden die Oliven nochmals elektronisch gewogen. Bereits eine Stunde nach Anlieferung bringt der Gabelstapler die Oliven in die Waschanlage.



FRUCHT-SAFT. Salvagno zählt Olivenöl, das grüne Gold, zu den ältesten Fruchtsäften, die die Natur den Menschen gegeben hat.

ge, wo sie von Blättern, Zweigresten und Steinen befreit werden.

6:55 UHR. Direkt aus der Waschanlage geht es in die Presse, wo die Oliven in langsam drehenden Schnecken zermahlen werden. „Olivenöl wird aus dem Fruchtfleisch und den Kernen der Oliven gewonnen“, erklärt Salvagno. Die breiige Flüssigkeit wird zentrifugiert und dabei das Fruchtwasser vom Öl getrennt. „Um den Qualitätsansprüchen auch in Zukunft gerecht zu werden, habe ich zehn Prozent des Jahresumsatzes, 550.000 Euro, in eine neue, vollautomatische Olivenölmühle investiert. Ich kontrolliere regelmäßig via Bildschirm die computergesteuerte Anlage beziehungsweise das moderne



WASCHANLAGE. Hier werden die Oliven von Steinen, Blättern und Zweigresten befreit.

Endlos-Extraktionsverfahren. Trotz neuester Technologie ist der Prozess der Ölgewinnung sehr langsam. Aus rund zehn Kilogramm Oliven werden zirka 1,5 Liter Olivenöl gewonnen“, ergänzt Salvagno.

11:13 UHR. Die ersten Olivenanlieferungen des Tages werden langsam aber sicher zu Olivenöl Extra Vergine, Made in Italy. Aus der Zentrifuge fließt nun das grüne Gold in große offene Metallbehälter. Es duftet nach grünen Paradeisern, Blättern und Artischocken. Mit einem Stück Weißbrot testet der Mühlenbesitzer die Qualität des Öls und verrät: „Unser Qualitätsgeheimnis liegt auch darin, dass wir das Öl nur mit reiner Baumwolle filtern.“

Das Öl wird in eigene Metalltanks abgefüllt, in einem Keller konstant bei 15 bis 18°C gelagert und erst bei Einlangen eines Auftrages in dunkelgrüne Flaschen abgefüllt. Das in den Tanks gelagerte Olivenöl Extra Vergine wird natürlich auch auf seinen Säuregehalt untersucht. „Unser Olivenöl darf die I.O.O.% Qualität Italiana-Zertifizierung tragen, da sein Säuregehalt unter 0,4 Prozent liegt“, freut sich Salvagno.

12:00 UHR. Daniele Salvagno kehrt immer wieder zum Ausgangspunkt der Olivenölproduktion zurück, kontrolliert die angelieferten Olivenernten und hilft schließlich seiner Schwester im Sekretariat bei der Auftragsabwicklung. Beliefert mit

dem frisch gepressten Olivenöl Extra Vergine I.O.O.% Qualità Italiana werden Gastronomiebetriebe, Spezialitätengeschäfte und Großhandelsunternehmen in Österreich, Deutschland, Kanada und Japan. „In Österreich beliefern wir die Interpar-Restaurants mit unserem Olivenöl“, betont Salvagno.

15:27 UHR. Das Olivenöl wird auch in dem an der Ölmühle angeschlossenen Geschäft in Grezzana verkauft. Hier kontrolliert Salvagno die Lagerstände, berät die einheimischen Käufer und verkostet mit ihnen das frisch gepresste Olivenöl auf Ciabatta: „Unsere Produkte, wie in Olivenöl eingelegerter Thunfisch, Kapern oder Paradeiser lieben nicht nur die Italiener.“

17:03 UHR. Die Olivenölproduktion läuft ohne Unterbrechung weiter, während sich Daniele um die Vorbereitungen für das seit 2007 jährlich stattfindende Fest mit der Bezeichnung „Prime Olive“ (Erste Oliven) kümmert. „Es steht als Dankeschön für das vergangene Jahr und am Beginn einer neuen Olivenernte und Pressung. Es ist das Treffen der Hersteller, Bauern, Verwaltung und Konsumenten, ein Treffen der Arbeitswelt, welche Qualitätsgarant ist und die Aufgabe hat, Qualität zu fördern, und seinen Kunden, um ih-



ROHSTOFFPRÜFUNG. Daniele Salvagno prüft die „Frachtpapiere“ der frisch

nen die Qualitätsgeheimnisse näher zu bringen“, so Daniele Salvagno.

19:48 UHR. Dienstschluss? Nein, die Produktion geht weiter. Salvagno sieht sich selbst als Vorbild für viele Bauern und Produzenten, da er über Jahre hinweg Olivenöl in konstanter Qualität produziert. ■
Info: www.redoro.it