

## Oliven – das gelbe Gold vom Bosphorus

Die traditionsreiche osmanische Küche hat wahrlich viel zu bieten. Von hervorragenden Fisch- und Fleischgerichten, über alle nur erdenklichen Salatkreationen bis hin zu geschmackvollen Desserts, bleibt kaum ein Wunsch offen. Etwas darf auf einem gedeckten Tisch niemals fehlen- die Olive. Die Steinfrucht ist seit Jahrhunderten fester Bestandteil der türkischen Küche und wird morgens, mittags und abends serviert. Das Olivenöl gilt als die wichtigste Zutat zum Kochen oder Verfeinern der Speisen.



Die traditionsreiche osmanische Küche hat wahrlich viel zu bieten. Von hervorragenden Fisch- und Fleischgerichten über alle nur erdenklichen Salatkreationen bis hin zu geschmackvollen Desserts bleibt kaum ein

Wunsch offen. Etwas darf auf einem gedeckten Tisch niemals fehlen- die Olive. Die Steinfrucht ist seit Jahrhunderten fester Bestandteil der türkischen Küche und wird morgens, mittags und abends serviert, das Olivenöl gilt als die wichtigste Zutat zum Kochen oder Verfeinern der Speisen.



## Auf den Spuren des Olivenbaumes

Die Olive zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und galt bereits in der Antike als Zeichen für Wohlstand, Frieden und Reichtum. Sie ist im gesamten Mittelmeerraum verbreitet und ein wichtiger Bestandteil mediterraner Kulturen. Wann genau die Olive in Erscheinung trat ist historisch nicht genau überliefert, aber sie ist schon seit mehr als tausend Jahren in der türkischen Kultur fest verankert. Das wohl berühmteste Anbaugebiet liegt an der Ägäis Küste zwischen der türkischen Riviera im Osten und der Marmararegion im Norden. Begünstigt durch das Klima gedeihen allein dort über zwei Millionen Olivenbäume, dessen Baumreihen sich teils kilometerweit von der Küste bis weit ins Hinterland erstrecken.



## Der Weg vom Baum bis in die Küche

Zwischen Oktober bis in den März hinein findet die Olivenernte statt. Der Erntezeitpunkt ist sehr entscheidend, da sich vom Herbst bis zum Frühjahr nicht nur die Farbe der Oliven von grün zu schwarz ändert, sondern auch der Geschmack. Eine frühzeitig geerntete grüne Olive schmeckt kräftiger als eine schwarze, die im Geschmack deutlich milder ist. Für die Ernte werden in der Regel Netze verwendet, um die heruntergeschüttelten bzw. geschlagenen Oliven ohne Schaden aufzufangen. Ferner wird sehr großen Wert auf eine möglichst zeitnahe Verarbeitung gelegt, damit die Olive nicht unnötig an Aroma verliert. Das „Olivenölmuseum“ Adatepe in der Region Ayvalik bietet dazu einen beeindruckenden Blick in die Weiterverarbeitung zu Olivenöl, aber auch zur Herstellung der in der Türkei sehr beliebten Seife aus dem gewonnenen Öl. Hier kann der interessierte Besucher

alte Ölpresen, Erntewerkzeug und Transport- sowie Aufbewahrungsgefäße bestaunen und viel Wissenswertes rund um die beliebte Steinfrucht erfahren, z.B. das man etwa 9 Kg Oliven benötigt um einen Liter Öl höchster Qualitätsstufe zu gewinnen, das sogenannte „Virgin“ Olivenöl. Dieses wird der Kaltpressung hergestellt, enthält im Gegensatz zum warm gepresstem Öl besonders gesunde Fettsäuren und ist deutlich schmackhafter.



## Die Vielfalt der Olive

Es gibt 28 türkische Olivensorten, zu den bekanntesten und auch beliebtesten Sorten zählt die nach einer Bucht benannte Sorte Edmerit sowie Gemlik. Edmerit wird sowohl im grünen wie auch im schwarzen Zustand geerntet und meist zu Öl verarbeitet. Das Öl dieser recht großen, fleischigen Oliven überzeugt durch sein mildes, angenehmes Aroma, ist mittelkräftig und beinhaltet eine leicht grasige Nuance. Ganz im Gegensatz zur mittelgroßen, schwarzen Gemlikolive, die ein deutlich intensiveres und salziges Aroma aufweist und sich sowohl als Tafelolive sowie auch als kräftiges Öl großer Beliebtheit erfreut. Die Türkei ist einer der führenden Tafel- und Olivenölhersteller und ihre Produkte haben schon längst ihren Weg die Küchen dieser Welt gefunden. Und so kann man auch im nun einsetzenden Herbst zuhause ein wenig Sonne schmecken und sich an dem vielseitigem Geschmack erfreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de