

Val Belice, Sizilien, Ernte 2021

Regelmässig verkoste ich verschiedenste Olivenöle, aber bislang ist mir keines untergekommen, das ich qualitativ als besser beurteilt hätte als das von Markus Messmer und Urs Buner. Den weitaus grössten Teil des Marktes machen die neutralen Industrieöle aus, aber erfreulicherweise sind auch immer mehr hochklassige *Extra Vergine* erhältlich, die das nicht nur dem Etikett nach sind. Ein solches Öl herzustellen, setzt höchste Qualität bei den Oliven voraus und ist sehr kostspielig. Die hochwertigsten Öle werden dabei von Hand gelesen (ohne die Äste zu schütteln). Unsere Schweizer ernten nur etwa 25 Kilogramm pro Baum; ihre Ausbeute beträgt dabei lediglich 13%; üblicherweise können etwa 21% Öl extrahiert werden. Markus erklärt: «Wir lesen jeweils sehr früh, um den einzigartigen grünen, pfeffrigen Charakter und die wertvollen Antioxidantien zu bewahren, dadurch liegen die Erträge deutlich tiefer. Heuer erzielten wir dank des extrem trockenen Jahres einen rekordhohen Polyphenol-Anteil von 514 mg/kg. Um die Oliven absolut frisch verarbeiten zu können, lagerten wir sie erstmals vor dem Pressen in einem Kühlcontainer. Damit keine der wichtigen Inhalts- und Geschmacksstoffe verloren gehen, erfolgte die



Spaghetti al pesto und unser Extra Vergine: himmlisch!

Füllung wie immer ohne Filtration. Ich bin äusserst glücklich über die grossartige Qualität! Wer Olivenöl höchster Qualität schätzt und Messmers pfeffrig-pikantes Erzeugnis noch nicht kennt, sollte es unbedingt einmal probieren!

Das 2021 Extra Vergine ist bei einer Lagerung im Keller (ohne Sonnenlicht) mindestens drei bis vier Jahre haltbar. Nach dem Öffnen sollte das Öl innerhalb von zwei Monaten aufgebraucht werden.



Handlese der 2021er Oliven in Selinunt (Val Belice).



Markus Messmer.