



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Güteklasse „nativ extra“

Olivenöl der höchsten Qualitätsklasse „nativ extra“ darf einen Säuregehalt von maximal 0,8 g Säure pro 100 g Öl aufweisen. Durch ihre sorgfältige Ernte und Weiterverarbeitung gelingt es den Demeter-Olivenbauern von Zayatine, einen Säuregehalt von rund 0,4 g/100g zu erzielen.

Zu der hohen Qualität trägt auch die sorgfältige Verarbeitung in der tunesischen Ölmühle bei. Hier müssen die Früchte so schnell wie möglich verarbeitet werden, sonst würde es zur Oxidation oder Fermentation kommen, was beides sehr schlecht für den Geschmack des Olivenöls wäre. Bei der Anlieferung werden die Oliven gewogen und noch einmal kontrolliert. Nur einwandfreie Ware wird weiterverarbeitet.

Handwerkliche Herstellung

Die Ölmühle in Tunesien arbeitet nach einem traditionellen, handwerklichen Verfahren. Die angelieferten Oliven werden zunächst gewaschen, von Blattresten und Staub befreit und dann zerquetscht. Erst danach kann das Öl ausgepresst werden. Dazu werden die zerkleinerten Früchte auf Gitter gelegt. Unter Druck und schonender Rotation erwärmt sich die Masse leicht (max. 27°C) und das Öl tropft langsam heraus. Im nächsten Schritt müssen sowohl die festen Bestandteile – die Haut, das Fruchtfleisch und der Olivenkern – als auch die wässrige Flüssigkeit abgetrennt werden. Das verbleibende Öl wird in großen Tanks gelagert, bevor es exportiert werden kann. Ein großer Teil geht an NATURATA. In der zum Unternehmen gehörenden Grünsfelder Ölmühle wird das Öl gefiltert und ohne weitere Verarbeitung in Flaschen abfüllt.



Olivenöl nativ extra aus Tunesien

Eingefangene
Sonnenenergie vom
Rande der Wüste

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51
Fax +49 (0)7144 / 8961-41
eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



Olivenanbau am Rande der Wüste

Bio-dynamische Landwirtschaft hat im trockenen Klima am Rande der Wüste besondere Vorteile.

Das wissen die Olivenbauern der Société Zayatine besonders gut. Die Kleinbauern-Kooperative in der Nähe der tunesischen Stadt Sfax erzeugt ein außergewöhnlich hochwertiges Olivenöl.

Umweltschutz und nachhaltiges Wirtschaften war für die Menschen in der Anbaugemeinschaft schon immer von großer Bedeutung. Deshalb betrieben sie bereits seit mehreren Jahren biologische Landwirtschaft, als sie im Jahr 2001 auf Anregung der in der Schweiz ansässigen Vita Terra auf bio-dynamischen Anbau umstellten. Seit der Demeter-Anerkennung im Jahr 2003 hilft NATURATA der Gemeinschaft bei der Vermarktung des Öls. In Deutschland hat der Naturkostpionier in den letzten Jahren eine wachsende Fan-Gemeinde aufgebaut, die dieses erstklassige Olivenöl zu schätzen weiß.

Ein wichtiger Faktor der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in diesem trockenen Gebiet am Rande der Wüste ist der Einsatz von Kompost aus Baumschnitt und Schafdung, der mit biologisch-dynamischen Präparaten behandelt wird. Erfahrungen auf der Sekem-Farm in Ägypten, die seit über 25 Jahren biologisch-dynamische Landwirtschaft unter ähnlichen



Klimabedingungen betreibt, haben gezeigt, dass sich hierdurch die Bodenverhältnisse insbesondere im Hinblick auf den Wasserhaushalt verbessern lassen. Auch wenn die tunesischen Olivenbauern mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise im Vergleich zu Sekem noch am Anfang stehen, erzeugen sie doch schon heute Oliven einer ganz besonderen Qualität.

Traditionelle Olivensorte

Auf einer Fläche von insgesamt 2.360 ha besitzen die Demeter-Landwirte rund 40.000 Olivenbäume. Sie setzen dabei ausschließlich auf die Sorte Chemlali, die an die tunesischen Klima- und Bodenverhältnisse besonders gut angepasst ist.

Die Olivenbäume wurzeln sehr tief und können sich so auch in trockenen Zeiten gut mit Wasser versorgen.



Die Demeter-Landwirte widmen der Pflege der Bäume viel Energie. Zur Verbesserung des Gleichgewichts zwischen Wachstum und Ernte werden die knorrigten Bäume in den Wintermonaten von November bis Februar beschnitten. „In den Baumkronen muss ein gesundes Mikroklima entstehen“, erläutert Ali Ibala, Vorsitzender der Kooperative. „Die Oliven erhalten so ausreichend Sonnenlicht und können optimal reifen.“

Mehrmals im Jahr müssen die Olivenbauern den Boden auflockern. Dadurch wird die Verdunstung reduziert und das Eindringen eventueller Niederschläge in den Boden erleichtert. Eine Mulchschicht unter den Bäumen trägt dazu bei, die Verdunstung zu verringern.

Besonderes Aroma

Die Chemlali-Oliven haben ein ganz eigenes Aroma. Geprägt wird der Geschmack nicht nur durch die Sorte, sondern – wie beim Wein – ebenso durch den Boden, das Klima und die Verarbeitung. Das aus den Chemlali-Oliven gewonnene Öl hat einen einzigartigen, besonders milden Geschmack. Dank der sorgfältigen Verarbeitung der Früchte hat es einen sehr niedrigen Säuregehalt. Hierzu leistet das Aussortieren von angeschlagenen Oliven einen wichtigen Beitrag.

Geerntet wird nach wie vor von Hand. Nur alle zwei Jahre können die Bauern eine volle Ernte einfahren, in den Zwischenjahren geben die Olivenbäume eine geringere Ernte.