

EXTRA-INFORMATIONEN: OLIVENÖL AUS TRIEST UND UMGEBUNG

Die Öl-Produzenten im Karst

Paolo & Roberto Starec – die Perfektionisten. Landwirte sind sie nur aus Passion: Die Starec-Brüder sind in erster Linie Architekten, die 2002 die Landwirtschaft ihrer Eltern quasi als Nebenerwerb übernahmen und nun, angetrieben von der fanatischen Suche nach Qualität, Olivenöl produzieren. Und das anders als alle anderen.

Sie setzten die Sorten Belica (italienisch Bianchera), Maurino, Leccino und Pendolino aus, achten darauf, dass die Bäume klein bleiben. So brauchen sie weniger Wasser und keine Chemie, und sie können händisch, also ohne Leitern, geerntet werden. Netze werden dabei keine verwendet, und geschüttelt werden dürfen die Bäume auch nicht. Die beiden Perfektionisten verzichten auch vollständig auf Bewässerung, selbst bei ganz langen Hitzeperioden. Dementsprechend aufwändig ist alles, von der Ernte bis zur Produktion: Drei Personen holen pro Tag gerade einmal ca. 100 Kilogramm von den Bäumen, was zwischen sechs und 12 Liter Öl ergibt.

Ein Drittel der Früchte wird vor der Verarbeitung entkernt und so zu einem ganz besonders exklusiven Öl verarbeitet. Einzigartig: Alle Flaschen werden nach der Abfüllung vakuumiert.

Die Ölmühle der Starec-Brüder wirkt alles andere als romantisch: Das Innere des orangenen, modernen Zweckbaus hat die Ausstrahlung eines High-Tech-Labors – dementsprechend wissenschaftlich werden auch die Werte für Säure und Mineralien produktionsbegleitend gemessen und von Uni-Labors ausgewertet.

Das Öl der Azienda Agricola Starec ist in Triest im Feinkostladen La Salumeria Debiasi Elena, Via Beccaria Cesare 13, erhältlich und in Österreich bei Herwig Ertl in Kötschach Mauthen (www.kaeseschokolade.at)

Paolo & Roberto Starec, Bagnoli della Rosandra 375, 34018 San Dorligo della Valle (TS), Tel. +39-040-227040
info@starec.it, www.starec.it

Vitjan Sancin – Olivenöl vom Doktor. „Mir ist die Qualität meiner Produkte wichtiger als die Architektur meines Hofes“, sagt Vitjan Sancin, studierter Agrar-Wissenschaftler. Sein Anwesen hoch über Triest bietet einen Fernblick bis weit hinunter nach Istrien.

Dottore Sancin gilt nicht nur als exzellenter Winzer, sondern auch als Pionier des in dieser Gegend lange vernachlässigten Anbaus von Oliven. Die Früchte sechs verschiedener Sorten werden von 4.000 Bäumen händisch geerntet und in der eigenen Mühle gepresst. Olio Čelo ist ein mildes Öl mit einer angenehmen Laubnote, im Abgang nach Mandel schmeckend, ideal zum Braten von Fisch und Krustentieren, aber auch für Gemüse und deftigere Gerichte. Ein Glas von Sancins Glera Spumante als Aperitif, dazu ein Schälchen Olio Čelo, in das man Weißbrot tunkt, etwas Meersalz aus dem benachbarten Piran darauf – das hat schon was.

Das Olio Bianchera wird ausschließlich aus der gleichnamigen autochthonen Sorte gewonnen, der die Meereswinde und die Kälte nichts ausmachen. Sancins besondere Öl-Spezialität ist das LemonČelo aus Olio Čelo und Zitronen, die allerdings nicht wie üblich nachträglich zugesetzt werden, sondern gleich mitgepresst. Dadurch setzt sich der Zitronensaft nicht ab.

In Österreich sind die Öle und Weine von Sancin bei La Salvia in Wien (www.lasalvia.at) und bei Herwig Ertl in Kötschach Mauthen erhältlich (www.kaeseschokolade.at).

Dott. Vitjan Sancin, Dolina 360, 34018 Triest
Tel. +39-040-228-870
Azsancin@yahoo.it, www.sancin.com

Der Daniel Düsentrieb des Olivenöls

Er ist ein Tüftler der Sonderklasse, und mit den Ergebnissen seiner Tüfteleien feiert er Riesen-Erfolge: Vanja Dujc, Olivenölproduzent aus dem slowenischen Adriaafen Koper, heimst reihenweise große Preise auf den wichtigsten Verkostungen der Welt ein. Gelernt hat er seine Profession von niemandem, sein Wissen über die Materie bezog er aus italienischen Fachbüchern, und den letzten Schliff verpasste sich der Autodidakt in hunderten Experimenten – quasi als Daniel Düsentrieb unter den Olivenbauern. „In meinem Leben habe ich immer Glück gehabt“, sagt Dujc zufrieden.

Wie alles begann. Ende der 70er Jahre wurde dem Computertechniker klar, dass es mit Jugoslawiens Wirtschaft bergab geht. Da dachte er das erste Mal daran, dass es besser wäre, beruflich auf eigenen Beinen zu stehen. 1986 pachtete er 4 ha Land nahe Portorož, auf dem er – ganz ohne Vorkenntnisse und fast ganz ohne Geld – 1.050 kleine Olivenbäumchen anpflanzte. 1995 verwirklichte er dann erstmals seinen Traum, aus selbst angebauten Oliven hochwertiges Öl zu produzieren. „Um diese Zeit besuchte ich die ersten Olivenöl-Events. Ich war mit der dort gebotenen hohen Qualität nicht wirklich zufrieden“, sagt er: „Ich wollte Top-Qualität“.

Heute produziert er nach biologischen Richtlinien 2.600 l Olivenöl, die größtenteils schon vor der Ernte verkauft sind. Auf seinen Anbauflächen wachsen 40 % Belica-Oliven, 30 % Leccino, 15 % Maurino, und weitere 15 verschiedene Sorten, darunter auch Frantoio. Diese Sortenvielfalt garantiert den Nuancen-Reichtum seiner Öle. Dujc schwört auf seine eigene Öl-Cuvée. „Sortenrein, wie das derzeit Mode ist, produziere ich nur drei Sorten, und die auch nur in geringer Menge.“

Die Ernte erfolgt händisch mit Hilfe eines Olivenkamms, einer Art Kinder-Plastik-Rechen – und relativ früh: „Reife Oliven sind zu fett und in ihrer Chemie viel zu empfindlich“. Dabei hilft auch seine Frau, eine klinische Psychologin, und die beiden (erwachsenen) Kinder.

Binnen maximal 12 Stunden werden seine Oliven in Koper gepresst. Sein Öl ist nicht zu scharf, enthält sehr wenig Säure (0,1 bis 0,13 Prozent) und viele Phenole. Dujc gewinnt bei Verkostungen reihenweise Goldmedaillen, liefert seine Öle nicht nur an ausgewählte Spezialitätengeschäfte und Vinotheken, sondern auch für Staatsbankette. „Sehr stolz bin ich, dass der spanische Botschafter seine Gäste nicht mit Olivenöl aus seiner Heimat verwöhnt, sondern mit meinem.“

Vanja Dujc experimentiert gerne, deshalb bietet er auch selbst entwickelte Spezialitäten an. Etwa ein durch mit gepresste biologische Orangen aus Sizilien aromatisiertes Öl, das nicht nur nach Sommer schmeckt, sondern auch mit Geflügel, Schweinefleisch, Meeresfrüchtesalat wunderbar harmoniert. Er selbst setzt es sogar für Desserts ein, indem er getrocknete Kakis darin mariniert, Vanilleeis damit garniert und noch mit ein paar weiteren Tropfen seines Orangen-Öls verfeinert.

Für Aufsehen sorgten unlängst seine in Olivenöl eingelegten getrockneten Tomaten. Die getrockneten Tomatenfilets werden stundenlang in kaltes Wasser eingelegt, alle 30 Minuten wird das Wasser gewechselt, erst dann kommen sie, von ihrer Schuhsohlen-artigen Konsistenz befreit und mit Küchenpapier trocken getupft, in die Gläser, die er mit seinem Olivenöl und Gewürzen auffüllt. Kein Vergleich zu industriell gefertigter Ware – und überhaupt nicht salzig.

Vanja Dujc, Dolga reber 4, 6000 Koper
Tel. +386-5-6285-448
vanjadujc@volja.net, www.vanjadujc.net

Oliven – zum Naschen und Trinken

Elena Parovel: Kekse aus und Konfekt mit Olivenöl. Es begann mit einem Bauernhof in San Dorligo, gleich hinter der südlichen Stadtgrenze von Triest. Die Großeltern hielten nach dem 2. Weltkrieg noch Schweine, die Eltern bauten nur noch Wein (auf 30 Hektar Anbauflächen) und Öl (auf 15 Hektar) an. Damit – und mit dem Vertrieb slowenischen Bieres in ganz Italien – gehörten sie schon zu den „Großen“ in Triest.

Die junge Elena Parovel, die nun mit ihren Brüdern das Weingut „Vinja Barde“ führt, hat mehr im Sinn, als mit den autochthonen Rebsorten Vitovska, Terrano und Malvasia sowie dem Oliven-Öl zu reüssieren: Sie möchte vor allem mit Top-Qualität punkten. So half sie entscheidend mit, für Olivenöl aus Triest die geschützte Herkunftsbezeichnung „D.O.P. Tergeste“ zu etablieren, ihr Ulka-Öl aus der Bianchera-Olive gewann nicht nur eine Silbermedaille bei einer Welt-Verkostung in Shanghai, sondern wurde 2007 und 2009 auch vom deutschen Feinschmecker-Magazin als „exzellent“ ausgezeichnet und in die Gruppe der 200 besten Olivenöle der Welt aufgenommen.

Elena Parovel sprüht aber auch vor innovativen Ideen. Perfekt harmonisierend zu der von ihrem Bruder geschaffenen Cuvée „Matos Nonet“ (45% Malvasia Istriana, 40% Sauvignon und 15% Sèmillon) entwickelte sie zusammen mit dem Konditor und Chocolatier Ota – er hat sein Geschäft ebenfalls in San Dorligo – ganz spezielle Kekse: aus dem eigenen Olivenöl. „Die Idee kam uns im Jänner 2008“, erzählt sie, „als wir etwas suchten, das den Wein auf eine ganz andere Art begleiten sollte als gewohnt.“ 29 Keksideen wurden dafür entwickelt, gebacken und verkostet, übrig blieb eine Variante mit Sesam, die kaum Butter enthält (je mehr Butter, desto bitterer würde der Wein schmecken), dafür aber etwas Meersalz aus Piran.

Das ist aber noch lange nicht alles. Elena Parovel überzeugte Ota aber auch, mit ihrem Olivenöl gefüllte Pralinen zu fertigen – mit Erfolg: Sie gehören heute bereits zum Standard-Repertoire der Konditorei am Eingang zum Val Rosandra.

Eine Erfolgsstory mit etwas längerer Anlaufzeit ist auch Parovels Olivenlikör aus Grappa Bianco, Oliven, etwas Zucker, natürlichen Aromen und Gewürzen. Zehn Jahre bedurfte es, bis das Rezept passte. Bernsteinfarben, 18 Monate gelagert, 25% stark und einzigartig bittersüß schmeckend mit einem Hauch von Vanille und Kräutern.

Wichtigster Wein ist für die Parovels ist der Vitovska aus der autochthonen Rebsorte des Karsts mit seiner hellen, strohgelben Farbe und seinem weichen, mineralischen Geschmack. Darüber hinaus erzeugt die Familie auch Malvasia Istriana, Refosco und Terrano – und eben auch die weiße Cuvée Matos Nonet.

An Olivenölen werden neben dem reinen Bianchera-Öl Ulka auch zwei weitere Qualitäten in verschiedenen Gebinden angeboten. Allen gemeinsam ist ihre Herstellung: Die handgepflückten Früchte werden in der eigenen Mühle auf Stein gemahlen, kalt gepresst und nicht filtriert. Alle haben einen hohen Anteil an Ölsäure und Antioxidantien, ihr Aroma erinnert an Olivenblätter und Artischocken, alle weisen einen fruchtig-pikanten Nachgeschmack auf.

Nicht weit vom Zentrum San Dorligos befindet sich die Cantina der Parovels, die wegen ihrer modernen, aber sich dennoch immer auf die Traditionen der Region besinnenden Architektur ein gefragter Ort für Events ist. Von Geburtstagsfeiern über Weinverkostungen bis hin zu Autopräsentationen ist hier schon vieles über die Bühne gegangen, ab und zu ist – auch das ganz nach alter Tradition – ausgesteckt. Die Termine dafür sind auf der Parovel-Website ersichtlich.

In Österreich sind die Produkte von Parovel bei La Salvia in Wien (www.lasalvia.at) erhältlich.

Azienda Agricola e Frantoio Oleario Parovel
Zona Artigianale Dolina
Mo–Fr 8–16 Uhr
I-34018 San Dorligo della Valle, Triest
Tel. +39 040 227050
www.parovel.com

Passt perfekt zum Olivenöl: Salz aus der Adria. Was „Fleur de Sel“ für die Camargue, ist „Solni Cvet“ für die Region Triest: Die händisch geerntete Salzblüte. Allerdings liegen die Salinen nicht mehr in der Stadt. Maria Theresia ließ sie trockenlegen und gab den Auftrag, an ihrer Stelle ein Stadtviertel zu begründen – das Borgo Theresiano. Der Straßenraster des Theresianischen Viertels entspricht noch heute den ehemaligen Salzgärten.

Eine gute dreiviertel Stunde südlich von Triest, zwischen dem slowenischen Portorož und der Grenze zu Kroatien, sind die aus dem 14. Jahrhundert stammenden Salinen noch heute in Betrieb. Die Salzblüte, die dort als beste Qualität abgeschöpft wird, kann im Besucherzentrum gekauft werden – und ist ein ideales Mitbringsel für Feinschmecker. Zum riesigen Salinen-Areal gehören auch die vor rund vierzig Jahren aufgegebenen Salzfelder, die heute eine doppelte Funktion haben: Einerseits als Freiluft-Erlebnis-Museum zum Thema Salzgewinnung, andererseits als Naturpark. Denn die salzigen Böden wurden im Laufe der Jahrhunderte zum Lebensraum für 270 seltene Vogelarten und eine an die schwierigen Bedingungen angepasste Flora.

Naturpark Sečovelje Salinen, Seča 115, SI-6320 Portorož, Tel. +386-5-6721-330,
www.kpss.soline.si

Info:

*Hotel Riviera, I-34010 Triest,
Strada Costiera 22, Tel. +39-040-224-551, Fax +39-040-224-300,
info@rivieramax.eu, www.rivieramax.eu*

*Grand Hotel Duchi d´Aosta, I-34121 Triest,
Piazza Unità d´Italia, 2, Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@duchi.eu, www.duchi.eu*

Presseinfo:

*Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0) 664/254 57 97,
Fax +43 (0) 66477/254 57 97, ruth.zeillinger@rzpr.at, www.rzpr.at*