

Der Olivenbaum (*Olea europaea*)

Der Olivenbaum, auch Echter Ölbaum genannt, ist ein mittelgroßer, im Alter oft knorriger Baum aus der Gattung der Ölbäume (*Olea*), die zur Familie der Ölbaumgewächse (*Oleaceae*) gehört. Er wird schon seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. als Nutzpflanze kultiviert.

Der Olivenbaum zeigt seinen Fruchtertrag schwankend, also in zweijährigem Rhythmus. Die Olivenernte, von der Jungpflanze bis zum ersten Ertrag, dauert oft 7 Jahre. Am ertragreichsten ist der Baum nach ca. 20 Jahren. Die durchschnittliche Zusammensetzung einer Olive ist: Wasser 50%, Öl 22%, Zucker 19,1%, Zellulose 5,8%, Proteine 1,6%.

Stamm

Das langsam wachsende Holz des Baumes ist reich verzweigt, mit grüngrauer, glatter und im Alter rissiger Rinde. Der Baum wird (je nach Sorte) bis zu 20 m hoch.

Der Olivenbaum benötigt viel Zeit zum Wachsen, kann jedoch mehrere hundert Jahre alt werden. Die Olivenbäume in den Olivenhainen werden zur besseren Ernte beschnitten, damit sie kleiner bleiben. Dabei gilt die traditionelle Regel, je krummer und knorriger, desto besser der Ertrag.

Das älteste bekannte Exemplar Italiens in Trevi wird auf 1700 Jahre geschätzt.

Als ältester Olivenbaum Europas gilt ein über 2000jähriger Olivenbaum bei der montenegrinischen Stadt Bar.

Der Olivenbaum wächst in allen Gebieten um das Mittelmeer und zum Teil auch um das Schwarze Meer, die keine extremen Klimabedingungen aufweisen. Er kann hohe Hitze ertragen, leidet aber leicht durch Frost in kalten Wintern. Er gilt als Charakterpflanze der mediterranen Pflanzenwelt und weist die Gebiete, in denen er gedeiht, als Gebiete mit mediterranem oder Mittelmeerklima aus. Seit der neuzeitlichen Kolonisation wird der Olivenbaum auch in entsprechenden Klimaten Nord- und Südamerikas sowie in Australien, Südafrika und Japan angebaut. Auch in Peru, wohin er von den spanischen Konquistadoren im 16. Jh. gebracht wurde. Von dort aus gelangte er über Mexiko bis Kalifornien und Hawaii.

Olivenbaumsorten

Es gibt allein im Mittelmeerraum über 1000 Sorten von Olivenbäumen. Je nach Klima und Bodenbeschaffenheit hat sich der Olivenbaum über hunderte Jahre anders entwickelt

Beispiele der Herkunftsregionen aus Italien

Abruzzen .. Dritta, Gentile del Chieti, Morella, Raja

Apulien .. Carotina, Ogliarola, Pizzuta, Nasuta, Provenzale, Peranzana, Lecce, Cellina, Barese

Sizilien .. Biancolilla, Moresca, Santagatese, Nocellara

Toskana .. Frantoio oder Razzo, Leccino, Morcone, Moraiolo, Ogliarola, Seggianese

Blätter und Kern

Der Olivenbaum ist eine immergrüne Pflanze. Aus der Blüte bildet sich nach der Befruchtung die Olive. Dabei handelt es sich um eine Kernfrucht, bei der ein harter Kern von weichem Fruchtfleisch umgeben ist. Die wilden Oliven sind kleiner als die Züchtungen. Die Olive ist eine mediterrane Steinfrucht. Sie ist wegen ihrer Bitterkeit roh nicht genießbar, aber nach mehrmaligem Einlegen in Wasser, bei dem die Bitterstoffe ausgeschwemmt werden, essbar.

Die Olivenkerne per Natur werden durch Vögel verbreitet, die die Früchte fressen. Olivenbäume in Kultur werden allerdings meist über Stecklinge vermehrt. Die Farbe der unreifen Oliven ist grün, die der reifen schwarz oder violett/braun. In Öl eingelegte Oliven sind ohne weitere Konservierungsstoffe relativ lange haltbar und werden auch nicht von Schädlingen befallen, was ihre große Bedeutung für die mediterrane Küche erklärt.

Der Olivenbaum wird genutzt wegen seiner Frucht, der Olive, in der mediterranen Küche häufig in Brot, Ragouts, Salaten und Saucen verwendet wird, oder zu 90 % zu Olivenöl gepresst wird. **Das vermutlich gesündeste bekannte Speiseöl.** Es wird zum Braten und Kochen, aber auch für kosmetische Zwecke verwendet.

Industriell werden die Oliven für das Öl entweder von Hand gepflückt oder mit der Maschine herabgeschüttelt, gehackt, mit Wasser gemischt und hydraulisch gepresst, teils (je nach Zweck) auch mit chemischen Lösungsmitteln oder thermischen Verfahren extrahiert. Top-Qualitäten für die Küche hingegen werden mit schonenderen Verfahren gewonnen. Das erstgepresste Öl wird als Extra Vergine verkauft.

Olivenbäume per Wertschätzung und wegen seines Holzes, das zu Möbeln oder Gebrauchsgegenständen weiterverarbeitet wird.

Die Olive als medizinische Pflanze, speziell wegen der Blätter, die einen beruhigenden und schlaffördernden Effekt haben und das Immunsystem stärken sowie den Cholesterinspiegel senken. Das Öl ist gesund wegen des hohen Anteils an einfach ungesättigten Fettsäuren und wirkt sich positiv auf das Herzkreislaufsystem und den Fettstoffwechsel aus und verringert die Gefahr von Diabetes oder Krebs.

Schädlinge und Krankheiten

Olivenfliege / Olivenschildlaus / Blattlaus - Stammfäule / Tuberkelkrankheit

Die 10 wichtigsten Produktionsländer

In Fettschrift ausschließl. Exportländer und Import durch Olivo d'Oro

2000-2010	Kultivierte Fläche (ha)	Flächenertrag (kg/ha)	Produktion (Tonnen)
Welt	8.554.964	2.007	17.168.915
Spanien	2.400.000	2.916	6.997.300
Italien	1.140.685	2.761	3.149.830
Griechenland	765.000	3.137	2.400.000
Syrien	498.981	2.002	998.988
Türkei	597.000	1.173	700.000
Tunesien	1.500.000	333	500.000
Marokko	550.000	940	470.000
Ägypten	49.888	6.381	318.339
Algerien	178.000	1.685	300.000
Portugal	430.000	651	280.000
Kroatien			
Albanien			
Frankreich			