

ICH UND MEIN ARBEITSPLATZ

Flüssiges Gold aus Irpinia

Giuseppe Carrabs aus Sevelen ist Software-Unternehmer. Seine Leidenschaft gilt jedoch den grünen Früchten seiner Heimat, aus denen ein begehrtes Naturprodukt gewonnen wird: Olivenöl. Mit seinem «Extra Vergine» hat der gebürtige Italiener zum ersten Mal beim International Olive Award – Zurich 2007 mitgemacht und auf Anhieb eine Goldene Olive gewonnen.



Bild: Michel Canonica

Giuseppe Carrabs: Nur frisch geerntete Oliven können ein reintöniges, aromatisches Öl geben.

liche Peroxide und deren Abbauprodukte. Hochwertige Öle werden besonders schonend gewonnen und haben ihren Preis.

Und wie unterscheiden Sie sich in der Farbe?

Carrabs: Ein gutes Extra Vergine leuchtet geradezu auf einem weissen Teller, etwa in schimmerndem Goldgelb, aber auch in Tiefgrün,

Hellgrün oder Grüngelb, niemals jedoch in einem wässrigen Gelb oder gar Braungelb. Auch die Konsistenz ist ausschlaggebend: Feines Olivenöl ist nicht allzu dick und nicht zu dünnflüssig. Und es riecht eindeutig nach frischen Oliven. Zudem sollte man farblose Flaschen nicht kaufen, da transparentes Glas Licht durchlässt, was dem Öl schadet. Besser ist ein

dunkles, das heisst grünes oder braunes Glas.

Im Büro hängen Fotos von der Ernte Ende Oktober, eine harte Arbeit von 6.30 Uhr früh im Hain bis halb eins Uhr morgens in der Olivenpresse: Grossaufnahmen der Helfer auf den Bäumen, von Oliven am Baum in verschiedenen Grün- und Rottönen – in

Irpinia beheimatete Sorten wie Ravece, Leccine oder Ogliarola, die wie beim Wein in einem bestimmten Verhältnis zu einem Blend gemischt werden. Den richtigen Erntezeitpunkt zu erfassen, ist eine Kunst: Zu früh geerntete Oliven können durch ihren erhöhten Zuckergehalt zu unerwünschten Fehlparfums führen; werden sie zu spät gepflückt, sind sie anfällig für Oxidationsprozesse, was sich nachteilig auf Geschmack und Qualität auswirkt. Und sie müssen direkt vom Baum gepflückt und so schnell als möglich in der Ölmühle verarbeitet werden, was längst nicht bei allen Produzenten der Fall ist. Diese schnelle Verarbeitung tut not, denn die ersten Zersetzungserscheinungen zeigen sich bereits nach fünf, sechs Stunden. Dann wird das Öl dekantiert und bleibt bis zur ersten Abfüllung Ende März/Anfang April im Stahltank.

Nach welchen Kriterien werden Olivenöle bewertet?

Carrabs: Die Experten des Swiss Olive Oil Panel degustieren die eingereichten Produkte und nehmen eine sensorische Beurteilung vor. Damit ein Öl in eine Extra-Vergine-Klassifizierung aufgenommen wird, muss es frei von negativen Eigenschaften sein. Danach wird seine Fruchtigkeit, die Bitterkeit und die Schärfe beurteilt – alles Eigenschaften eines guten Olivenöls.

Demnach ist das Kratzen im Hals, das manche Olivenöle verursachen, wenn man sie pur versucht, ein gutes Zeichen?

Carrabs: Unbedingt. Denn frisch gepresstes Olivenöl hat einen hohen Phenolgehalt, der wie gesagt wichtig für unsere Gesundheit ist. Olivenölbauern nennen dieses «Kratzen» beim Degustieren übrigens «pizzica la gola», und das ist durchaus anerkennend gemeint. Grundsätzlich muss jedes hochwertige Öl eine gewisse Schärfe haben. Zusammen mit der Fruchtigkeit und Bitterkeit bilden sie die Grundlage für die Bewertung des Gesamteindrucks und die Dauerhaftigkeit in Nase und Gaumen.

Auf dem schriftlichen Bewertungsbogen des Panels stehen unter der Positivbewertung Begriffe wie frisches Gras, Tomaten, Bananen – soll gutes Olivenöl etwa nach frischem Gras riechen?

Carrabs: Ein hochwertiges Olivenöl enthält eine Fülle von Aro-

men: grüne Düfte wie frisch geschnittenes Gras, unreife Oliven, Artischocken oder grüne Tomaten. All diese Aromen weisen darauf hin, dass die Oliven im richtigen Zeitpunkt geerntet wurden, nicht zu unreif und nicht zu reif.

Gibt es auch Aromen, die unerwünscht sind?

Carrabs: Ja. Riecht ein Olivenöl nach süßen Fruchtknoten wie reifen Bananen oder überreifen Äpfeln, deutet das auf zu spät gepflückte Oliven oder das Zusammenkehren von zu Boden gefallenen Früchten hin, in denen bereits Zersetzungsprozesse ablaufen – ähnlich wie bei einem Apfel, der herunterfällt und nicht sofort gegessen wird.

Vom Verkauf von Olivenöl und dessen Nebenprodukten allein lässt sich wohl kaum leben...

Carrabs: Nein, auch wenn die Auszeichnung uns zweifellos einen grösseren Bekanntheitsgrad verschafft hat. 1991 habe ich mit einem Freund ein Software-Unternehmen gegründet, 1998 verkauft und es eine Weile noch als Geschäftsführer begleitet. Seit April dieses Jahres setze ich nun in meiner Firma Buonsapore vermehrt auf Olivenöl und andere italienische Spezialitäten – zusammen mit meinem Partner Pasquale Caruso, der am gleichen Anlass übrigens für sein Öl «Ravece San Comaio» aus Irpinia eine Silberne Olive erhielt und der für uns die Abfüllung besorgt. Doch nebenbei versuche ich in Österreich mit einer neuen Software-Firma Fuss zu fassen. Ich fühle mich als Unternehmer und packe gerne etwas Neues an, an Ideen mangelt es mir nie.

Interview: Sybil Jacoby
www.buonsapore.ch

PERSON

Giuseppe Carrabs

ist in Grabs geboren und in Sevelen aufgewachsen als Sohn einer italienischstämmigen Familie aus Kampanien. Die Ferien verbrachte er bei seinen Grosseltern, wo er im familieneigenen Olivenhain half und nun selbst Olivenöl produziert und vertreibt. Der gelernte Kaufmann und Inhaber einer Software-Firma ist verheiratet und hat vier Töchter.

LEBENJOURNAL

Gute Tafeläpfel-Ernte

Trotz Feuerbrand in vielen Kantonen ist 2007 für die Schweizer Obstproduzenten ein gutes Jahr. Die Erntemenge wird auf rund 145000 Tonnen Tafeläpfel geschätzt. Damit wird das langjährige Mittel leicht übertroffen. Ausschlaggebend für die gute Ernte waren die frühe Blüte im Frühling und die optimalen Wachstumsbedingungen im Sommer. Die Fruchtkaliber sind grösser als in anderen Jahren, und die Hagelschäden hielten sich in Grenzen. Tafeläpfel kommen vorwiegend aus Niederstammanlagen, die mit Netzen vor Hagel geschützt werden. Mit den guten Bedingungen hätten die Ausfälle der Bakterienkrankheit Feuerbrand kompensiert werden können, schreibt der Schweizerische Obstverband.

Zügeln ohne Katzenjammer

Ein Wohnungswechsel ist für Büsi kein Vergnügen

In diesen Tagen wird wieder fleissig gezügelt. Während wir uns über unsere neuen vier Wände freuen, ist der Wohnungswechsel für Katzen meist ein Horror. Hier einige Tipps der Susy-Utzinger-Stiftung für Tierschutz, damit Ihre Züglete ohne Katzenjammer über die Bühne geht:

1. Wohnungsputz mit Tücken: Ammoniak riecht für eine Katze wie die Urinmarke eines Konkurrenten – klar, dass da die Katze, die etwas auf sich hält, drüber markieren muss. Klären Sie deshalb ab, mit welchen Mitteln Ihre neue Wohnung gereinigt wurde: Vor

allem für Bad und Küche werden oftmals ammoniakhaltige Reinigungsmittel verwendet.

2. Mit Sorgfalt transportieren: Katzen machen, was sie wollen, und sehr häufig wollen sie nicht festgehalten werden. Leisten Sie sich deshalb für den Umzug (und für alle Katzen-Transporte) einen geeigneten Katzen-Transportkorb. Sonst tut's auch ein geliehener. 3. Stubenarrest: Wenn möglich (und das ist nicht immer einfach) sollten Sie Ihre Katze nach dem Umzug drei Wochen lang in der Wohnung behalten und ihr keinen Auslauf ins Freie gewähren.



Bild: Susy Utzinger, Stiftung für Tierschutz

4. Hilfreich gegen das Katzenheimweh: Zügeln Sie alte Katzenutensilien (Fressnapf, Schlafkorb, Katzenkiste, Spielzeug usw.) mit. Falls Sie sich am neuen Ort auch neue Katzensachen anschaffen möchten, so sollten Sie dies erst tun, wenn sich die Katze bereits gut eingelebt hat.

5. Nasse Pfoten: Ein guter Moment, die Katze am neuen Ort das erste Mal nach draussen gehen zu lassen, ist bei Regen – die wenigsten Katzen mögen dieses Wetter und werden schnell wieder zurückkehren. (pd)

Broschüre: www.susyutzinger.ch

LEBENJOURNAL

Wandern mit Stöcken

Wanderstöcke sollten bei langen Fussmärschen nicht pausenlos eingesetzt werden. «Wer ständig mit Stöcken geht, vernachlässigt den Gleichgewichtssinn», warnt der Biomechaniker Christian Haid von der Uni Innsbruck. Nichts schule diese Fähigkeit so sehr wie das vorsichtige Bergabgehen. «Gerade bei steilen Wegstücken muss ich meine Muskeln koordiniert einsetzen, um nicht auszuruhen.» Für Leute mit Knieproblemen böten die Wanderstöcke allerdings gerade im abschüssigen Gelände eine effektive Entlastung. Ihr Einsatz trainiere zudem Muskelgruppen, die beim Wandern sonst nicht gefordert würden, etwa im Schulterbereich. Ausserdem seien sie gut für die Arm- und Beincoordination.