



# IMMERGRÜNE KRAFT

OLIVENBLÄTTERTEE IM TREND  
VON JÖRG TEUSCHER





Pollenzo: Die Universität der gastronomischen Wissenschaften.



Remi Ie und Alexander Lehmann.



Noch vor 20 Jahren zuckten selbst ortskundige Piemonteser in Turin, Cuneo oder Novara bei der Frage „Come si arriva a Pollenzo?“ ratlos mit den Schultern. Man kann ja nicht alles wissen. Heute ist der Ort auf halbem Weg zwischen Bra, der Hauptstadt der Slow-Food-Bewegung und Alba, der italienischen Trüffelmetropole, bestens bekannt und geachtet – zumindest bei Menschen, die der Kultur des Kochens und Essens eine ähnliche Bedeutung beimessen wie ihrem Auto, der Mode oder dem Internet.

Der Grund für diese Reputation: die Universität der gastronomischen Wissenschaften, eine weltweit einzigartige Hochschule, die hier Anfang Oktober 2004 den Lehrbetrieb aufnahm. Derzeit sind in Pollenzo 324 Studenten aus 32 Ländern immatrikuliert. Sie beschäftigen sich mit Fragen der Anthropologie, Lebensmitteltechnologie, Önologonomie, Sensorik und Statistik, hören Vorlesungen über die Geschichte

von Ernährung, Gastronomie und Küche, absolvieren Kurse in Tierzucht und Weinbau, besuchen Landwirte und Lebensmittelproduzenten auf allen Kontinenten und verfassen schließlich, je nach gewähltem Studiengang, zum Abschluss eine Bachelor- oder Masterarbeit.

Zu ihnen gehören die 38-jährige Japanerin Remi Ie, die von der Insel Okinawa stammt und Alexander Lehmann, 23, geboren in Mainz und aufgewachsen in der Toskana, wo er neben seinem Studium auch die Geschäfte des Landgutes Il Casone führt. Das Thema der beiden akademischen Kandidaten: Die Kraft des Olivenbaums.

„Gutes Olivenöl ist sowohl Genuss als auch Gesundheit pur“, erklärt Alexander Lehmann. „Es besteht zu 70 Prozent aus einfach ungesättigten Fettsäuren, die sich – vereinfacht gesagt – wie ein Schutzpanzer um die Körperzellen legen, enthält außerdem antioxidativ wirkende Phenole



Nila Bianchi, 93 Jahre: „Die Kraft der Olivenblätter heilt viele Krankheiten.“



sowie reichlich Vitamin E. Die Inhaltsstoffe des Olivenöls sind gut erforscht, und es ist wissenschaftlich bewiesen, dass es den Cholesterinspiegel senkt, den Stoffwechsel anregt und die Verdauung fördert.“

Deshalb beschäftigen sich die Master-Studentin Remi Ie und der Bachelor-Aspirant Alexander Lehmann in ihren Abschlussarbeiten vor allem mit dem gesundheitlichen und kulinarischen Wert der Olivenblätter.

„Auch die Blätter sind ein Glücksfall für unsere Ernährung“, sagt die Japanerin, in deren Heimat Olivenblättertée als Gesundheitselixier und praktisch kalorienfreier Durstlöcher gegenwärtig einen zunehmend höheren Stellenwert gewinnt. Ebenso wie in Deutschland übrigens, wo Kamille und Minze zwar immer noch die meistkonsumierten Teekräuter sind, vor allem Olivenblätter aber weiter an Boden gewinnen.

Deren wichtigster Inhaltsstoff, das Oleuropein, ist in der Lage, freie Radikale zu binden und so deren negative Wirkung auf Körperzellen zu verhindern. Es wirkt vor allem entzündungshemmend, stärkt das Immunsystem und beugt Arterienverkalkung vor. „Außerdem“, so Alexander Lehmann, „sagt man Oleuropein eine beruhigende und entgiftende Wirkung nach.“

Angesichts dieser erstaunlichen Heilkräfte lag es wohl auf der Hand, dass der junge Il Casone-Geschäftsführer Anfang des Jahres entschied, auch selbst Olivenblätter schonend zu trocknen und als Tee anzubieten.

Dessen wichtigste Besonderheit: Die Blätter stammen von einem Hain, der jahrzehntlang ohne jegliche chemische Spritzmittel bewirtschaftet wurde. „Ich vermute“, so Remi Ie, „dass dies nur die wenigsten Anbieter von Olivenblättertée garantieren können.“



IL CASONE 1729



Via delle Fonti 369  
I-55054 Massarosa (LU)  
Tel. 0039 0584 – 99 80 25  
[www.ilcasone1729.com](http://www.ilcasone1729.com)