

COLEDAMPF'S KÜCHENKOLUMNE

ÖLWECHSEL

VON ANDREAS LANGHOLZ

Da hat mir doch irgendwann Erwin Gegenbauer, der auf dem Dach seiner Wiener Essigmanufaktur Balsamessige in Holzfässern ausbaut, erklärt, was uns ahnungslosen Verbrauchern so alles unter der Bezeichnung „Balsamico“ verkauft wird.

Na ja, aber von irgendwas muss doch die Aroma-Industrie leben und irgendwo müssen doch auch Zuckercouleur und Karamellsirup reingekippt werden.

Und dann durfte ich noch seinen sieben Jahre gereiften Apfel-Balsam-Essig probieren und dachte: *Hallo!* (Das letzte Wort ist ein Zitat meiner Tochter Johanna und möchte auf der ersten Silbe betont gelesen werden.)

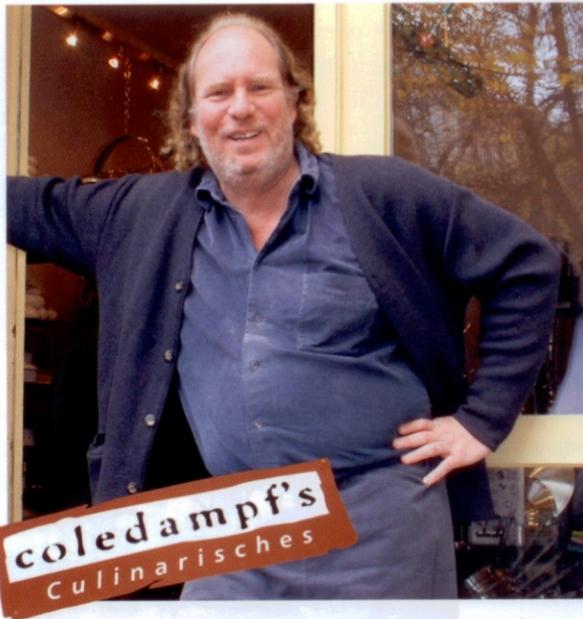


Wien: Essigmanufaktur Erwin Gegenbauer

Da war ich doch zur Olivenernte in der Toskana (Garçon, Dezember 2008), habe gesehen, mit welcher Mühe und Sorgfalt die Früchte geerntet und verarbeitet werden, habe mich mit dem Hinweis, das sei nichts für Flachländer vor der Mitarbeit gedrückt, durfte aber trotzdem probieren: „*Hallo!*“



Toskana: Olivenernte in Il Casone



Andreas Langholz, 48, geboren im Schleswig-Holstein-Städtchen Eutin, aufgewachsen in Timmen-dorfer Strand, studierte in Berlin Kommunikations-wissenschaften.

1995 eröffnete er Coledampf's CulturCentrum in Wilmersdorf, fünf Jahre später am Kollwitzplatz in Prenzlauer Berg. Die „Kochtopfläden“ mauserten sich rasch zu den bestsortierten Haus-haltwarengeschäften der Hauptstadt.

Und nachdem ich den Oliven-Ernte-Zuschauer-Kalorien-Verlust durch eine exzellente Bistecca Fiorentina mit frischem Brot und am Vortag gepresstem Olivenöl, noch unfiltriert, wieder ausgeglichen hatte, erklärte mir Andrea Lehmann, die Besitzerin des Olivenhains, dass die 40 Euro, die sie für einen Liter ihres Öls verlangt, die Kosten bei weitem nicht decken.

„Und wie geht das dann, dass mir der Supermarkt Olivenöl extra vergine für 7,95 Euro verkauft?“ „Na ja, da taucht gelegentlich ein Tankschiff im Golf von Genua auf, und wenn man gute Produktentwickler hat, muss das Ausgangsprodukt auch nicht unbedingt was mit Oliven zu tun haben...“ Schade, dass James Dean schon tot ist, ich hätte da einen Filmtitel: *Denn Sie wissen nicht, was sie kaufen.*

Würde meine Tochter jetzt sagen: „*Hallo!*, leben wir nicht in einer Wissensgesellschaft?“, könnte ich locker antworten: „Ja, mein liebes Kind, aber Wikipedia weiß eben auch nicht alles, frag mich!“ (Väter neigen Töchtern gegenüber gern zu Übertreibungen).

Und dann würde ich loslegen: Margit Matzl war in Berlin. Sie kommt aus der Steiermark und arbeitet für die Ölmühle Fandler in Pöllau. Dort wird seit 1926 Öl produziert und zwar im Stempelpressverfahren.

Jaja, mein Kind, würde ich sagen, bei diesem Verfahren werden die Ölfrüchte nicht vermahlen, um auch noch den letzten Tropfen herauszuholen, sondern im Ganzen gepresst. Und Fandler verkauft nur naturreine Öle aus erster Kaltpressung. Aber das alles hat mir Margit Matzl erst später erklärt, anfangs durfte ich probieren: Traubenkern-, Haselnuss- und Macadamianussöl, Kürbiskern-, Hanf- und Distelöl.



Steiermark: Heimat der Fandler-Öle

Da war's eh schon um mich geschehen. Doch meine Tochter fragt nicht. Dafür schätzt sie mit Walnussöl verfeinerte Milchshakes, Käse mit Mohnöl und Kürbiskernöl zum Kartoffelsalat (der hat seitdem zum ersten Mal eine reelle Chance neben dem Schnittzel).

Und das freut mich. Ein alter Genesis-Song fällt mir ein, in dem es heißt: *wise men say you are what you eat - eat well!*

Und sollten wir doch eines Tages mal auf das Thema kommen, habe ich ein noch viel besseres Ding auf Lager, um ihr die Geschichten von zusammengepanschten Lebensmitteln bildlich zu machen, ein Zitat aus Ulrich Roskis Meisterwerk „Der kleine Mann im Ohr“:

Darüber gerät der Dicke außer sich vor Zorn, und als Detlef auch noch schreit: „Hau endlich ab du Arsch mit Ohr'n!“, tröst' ich ihn damit, dass es bisweilen gelingt aus einem Hintern ein Gesicht zu machen, wenn man ihn gut schminkt.



www.fandler.at



www.gegenbauer.at



www.ilcasone1729.com

COLEDAMPF'S CULTURCENTRUM

Uhlandstraße 54/55
10719 Berlin-Wilmersdorf
Tel. 030 - 883 91 91

Wörther Straße 39
10435 Berlin-Prenzlauer Berg
Tel. 030 - 43 73 52 25

www.coledampfs.de