

Arbeitsschritte
der Olivenöl – Produktion

**in der Ölmühle von Rocco Zito
(Orte – Nord - Latium)**

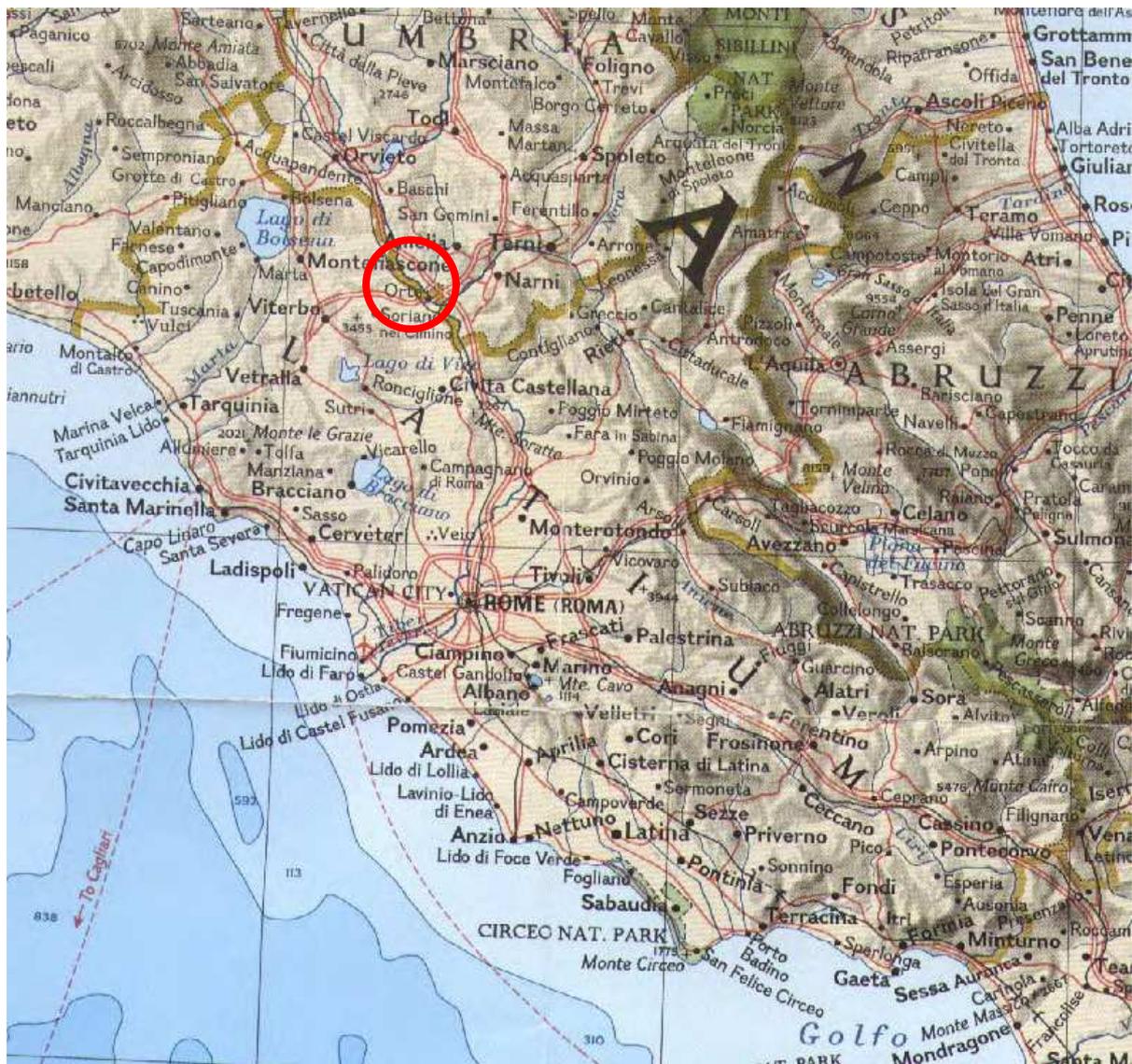




Wappen von Orte



Ortseingang von Orte



Karte von Latium

Rocco Zito,
I - 01028 Orte - Italia, 21 Via Bagno
Tel.: 0039 3333357873 – Mail: zito.rocco@libero.it



Das Tiber-Tal bei Orte – aufgenommen Ende November 2012 oberhalb der Ölmühle



Roccas „Wachpersonal“



Roccas älteste Ölbaum – Plantage gegenüber der Ölmühle



Der überdachte Eingangsbereich der Ölmühle mit den Plastikkörben für die Oliven



Roccas Wohnhaus („Casale“) oberhalb der Mühle, der frühere Bauernhof



Ein Bauer liefert die selbst geernteten Oliven an.



Die Ölmühle von Rocco Zito



Roccas Ernte – Helfer laden Oliven ab.



Je nach Erntemethode sind mehr oder weniger Blätter in den Körben. Mehr als ein Tag soll zwischen Ernte und Mahlen nicht vergehen, da die Oliven sehr schnell faulen.



Ein „Schwätzchen“ mit einem Olivenbauern.



Transport der Körbe mit dem Gabelstapler in die Mühle



Oliven „warten“ auf den Transport in die Mühle. Der Reifezustand der Oliven ist sehr unterschiedlich.



Der Innenraum der Mühle - rechts hinter dem Gabelstapler der erste Auffangbehälter und dahinter die Steinmühle, links die Trommel zur Aussortierung von Blättern und Zweigen



Ein Korb mit Oliven wird mit dem Gabelstapler in den ersten Auffangbehälter geschüttet.



Die angelieferten Oliven sind unterschiedlich in ihrem Reifezustand. Die richtige Mischung von grünen (unreifen) und blauen (reifen) Oliven ergibt das beste Olivenöl. In den Körben der maschinell gerenteten Oliven befinden sich besonders viele Blätter sowie kleine Zweige, die weitgehend aussortiert werden müssen. Wenige Blätter verbleiben und sind für den würzigen Geschmack des Öles wichtig.



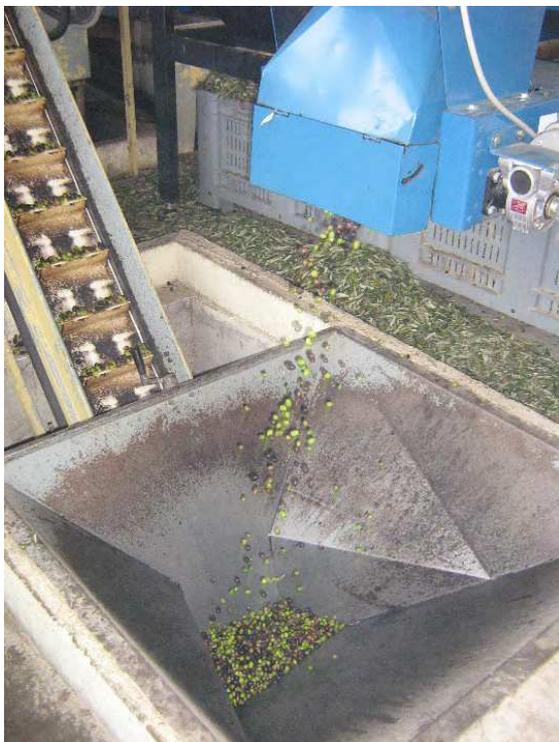
Von Hand wird beim Einfüllen nachgeholfen.



Weitertransport der Oliven per Förderband in die Sortierstrome



Blätter und kleine Zweige werden aussortiert. Die Blätter werden später als natürliche Düngung auf die Ölbaumplantage gefahren. Aus ihnen kann auch ein Gesundheitstee zur Magenberuhigung hergestellt werden.



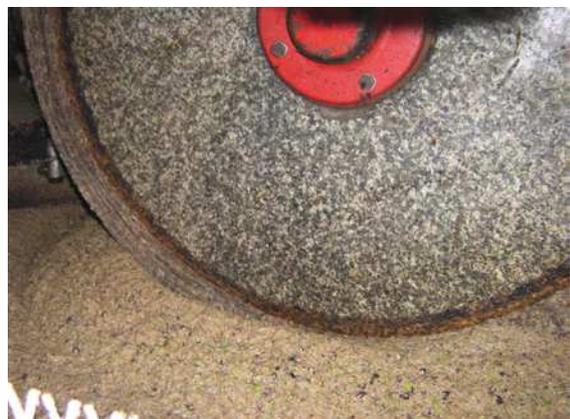
Weitertransport in die Waschanlage und zur Mühle.



Der Waschbottich, in dem die Oliven gereinigt werden



In der Steinmühle werden die Oliven gemahlen.



Drei Graniträder drehen sich so langsam, dass die Temperatur der Umgebung angepasst bleibt.



Von der Steinmühle kommt die Olivenpaste zur Regelung der Temperatur in diesen Behälter. Es kann der Olivenpaste eventuell kaltes oder gewärmtes Wasser zugegeben werden. Die Temperatur des hinzugefügten Wassers hängt von der jeweiligen Raumtemperatur in der Ölmühle ab. In der Regel hat die Paste zwischen 20 und 28 °. Außerdem muss die Paste von den Wänden abgespült werden und für den Weitertransport weich genug sein.



Hier hat die Paste die richtigen Konsistenz für den Weitertransport.



Die Paste wird nun zur Weiterverarbeitung, in den nächsten Behälter abgesaugt.



Aus diesem Behälter (blau im Hintergrund der Aufnahme) fließt die Paste in die „Schnecke“. Durch das in die Zwischenwände der Spirale hinzugefügte und beständig zirkulierende Wasser wird die Paste in einer gleichbleibenden Temperatur von maximal 28° gehalten.



Hier beginnt die Abtrennung des Olivenöls aus der Paste.



Nach dem „Separatore“ (Entmischer – ohne Aufnahme), der Trennung von Öl, Wasser und der Pressrückstand (z.B. Kerne) tritt das Öl und das Wasser aus unterschiedlichen Röhren aus. Links wird das Öl weitergeleitet, in der Mitte fließt das Wasser ab. Ganz oben wird der Pressrückstand abgesaugt und vor die Ölmühle transportiert (siehe unten).



Am Ende der Spirale wird die richtige Menge des hinzugefügten Wassers kontrolliert.



Hier wird das Öl in eine zweite Zentrifuge zur weiteren Trennung geleitet.



Eventuell .kann von Hand Wasser zugefügt werden, um den Geschmack zu regulieren. Die in regenarmen Sommern klein gebliebenen Oliven enthalten zu viele Bitterstoffe. Gleichzeitig wird die „Schnecke“ (Spirale) gereinigt, damit keine Paste an ihr kleben bleibt.



Ein letztes Mal wird etwas Wasser zugegeben, um den Durchfluss zu regeln. Dabei werden durch das austretende Wasser kleinere unsaubere Beimischungen im Öl ausgeschwemmt.



Das fertige Olivenöl wird im Inox – Behälter des jeweiligen Kunden aufgefangen. Jeder Kunde erhält das Öl der Pressung seiner Oliven.



Erneut „Handarbeit“ beim Einfüllen des Öls!



Das gefilterte Öl tropft langsam in die Auffangschale und wird dann in einen Behälter aufgefangen.



In diesem Behälter kann auf Wunsch des Kunden das Öl zusätzlich gefiltert und von Schwebestoffen befreit werden. Dazu läuft es durch ein feines Baumwollgewebe. Es wird dabei keinerlei Druck auf das Olivenöl ausgeübt.



Zufrieden mit dem Endprodukt!



Das Öl wird gewogen und mit dem Gewicht der gelieferten Oliven verglichen. Der Preis für das Pressen richtet sich nach dem Gewicht der Oliven.

Für den Verkauf wird von Roccas eigenem Öl wird dieses später in Flaschen oder Kanister abgefüllt.

Bei Roccas Zitronen- und Mandarinenöl werden ungespritzte Früchte aus Kalabrien gemeinsam mit den Oliven in der Steinmühle gemahlen. Es werden keine Aromastoffe hinzugefügt.



Rocco und sein Freund und Helfer kontrollieren noch einmal die Rechnung.



Nun können gegen Abend die Kunden das Öl abholen.



Die Pressrückstände werden vor der Mühle gelagert und getrocknet.

Dabei werden zuvor die Kerne aussortiert und gesäubert.

Die weichen Bestandteile können als Düngemittel weiterverwendet werden.

Einen Teil des getrockneten Tresters verkauft Rocco an größere Ölmühlen. Daraus wird dort „Olio di Sansa“ (Tresteröl) hergestellt.



Die Kerne dienen als Brennmaterial.



Das Washwasser wird in zwei Becken neben der Ölmühle gesammelt. Auch daraus könnte Düngemittel - in einem allerdings aufwendigen Prozess - hergestellt werden.



Abendliche Abrechnung



Abfüllung des Olivenöls in Flaschen zu 0,7 und 1 Liter.



Abfüllung des Zitronen- und Mandarinen- Olivenöl in Flaschen zu 0,25 Liter.



Abfüllung des Olivenöls in Kanister zu 3 und 5 Litern.