

KULTURSCHÄTZE DURCH
MEINE BRILLE BETRACHTET



VON
**MONIKA
KELLERMANN**

Traumblick auf den Gardasee, eine schöne Villa umgeben von alten Olivenbäumen - nichts weist auf den ersten Blick auf eine Ölmühle hin. Im Unterschied zum heimeligen Ambiente ist das Innere der im Nebenhaus befindliche Frantoio auf dem neuesten Stand der Technik und gleicht einem sterilen OP Raum. Seit Paolo Bonomelli 1990 begann sich näher für die rund um das Haus gedeihenden Olivenbäume zu interessieren, deren Früchte die Eltern früher in eine Ölmühle brachten, hat sich sein Leben völlig verändert. Er forschte und identifizierte die alten Bäume und stellte fest, dass auf den Grundstücken die ihm zur Verfügung standen 24 verschiedene Olivenbaumarten standen. Im Laufe der Zeit reduzierte er diesen Variantenreichtum auf acht, davon sind vier autochthone Olivenbäume und vier nationale Sorten.

TREP + FORT = TREFÓRT

Noch spannender als die heimische Olivensorte Drizzar, besser bekannt als Casaliva, waren für ihn zwei uralte Olivenbaumarten, die ihn faszinierten. Der Ertrag war zwar äußerst gering, aber der Geschmack des Öls war für ihn einzigartig. 2001 begann er, gemeinsam mit einem auf Olivenbäume spezialisierten Agronomen von den Ästen der vorhandenen Trep- und Fortbäumen neue Pflanzen zu ziehen. Es dauerte drei Jahre bis die neuen Triebe in die Erde gepflanzt werden konnten. Anschließend weitere vier bis fünf Jahre bis sich daraus Bäumchen entwickelten und anschließend wartete er geduldig erneut vier bis fünf Jahre bis die ersten Früchte geerntet werden konnten. Die von Hand gelesenen Oliven werden äußerst schonend gepresst und entweder reinsortig in Flaschen gefüllt oder zu einem harmonischen Cuvée vereint, dem

Wenn Olivenbäume Leidenschaft werden...



er dem Namen TreFórt gab und das heute das Grand Cru Olivenöl der Frantoio ist. Dieses einzigartige Oli-

venöl, hundertprozentig aus uralten Olivensorten des Gardasees gepresst, hemst derzeit viele hochkarätige Auszeichnungen ein, wie unter anderem bei «Flos Olei 2015», die es zu den 20 besten Olivenölen weltweit kürten. Der erste Preis, die Goldmedaille, beim «International Olive Council 2016 Mario Solinas», machte Paolo Bonomelli besonders stolz. Wie schmeckt nun TreFórt 2015? «Im vergangenen Erntejahr zeichnete sich das kostbare Öl, von dem es ungefähr bis heute 100 im Ertrag stehende Bäume gibt, durch eine anmierende Fruchtigkeit aus mit kräftigen, langanhaltenden Aromen, die jedoch nicht aggressiv sind» erklärt der leidenschaftliche Olivenölproduzent. Natürlich ist es zu schade mit diesem exquisiten Olivenöl zu

kochen, man verfeinert damit eine Bistecca, kurz gegarte Artischocken oder auch einen Edelfisch. Einfach so, mit einem Stückchen Weißbrot ist es ein überaus gesunder Hochgenuss. Der Preis für diese rare flüssige Kostbarkeit, die in nummerierten Flaschen abgefüllt wird, liegt bei 40 € für 250 ml.

Reinsortig ausgebautes Öl aus Trep oder aus Forte kostet 25 € pro 250 ml Flasche.

Aber keine Sorge, es gibt in der «Boutique Olive Farm» Ca' Rainene in Torri del Benaco auch weitere, nicht ganz so teure, aber auf jeden Fall immer hochwertige Olivenöle, wie das hoch geschätzte und beliebte Drizzar, Garda Orientale DOP oder Rainene classic.

EXQUISITE PRALINEN MIT HOCHWERTIGEM OLIVENÖL

Die edle Münchner Confiserie OPAQE in der Holzstraße 5 schwört auf das exzellente Olivenöl von Paolo Bonomelli aus Torri del Benaco und ersetzt damit Butter und Sahne. Das verleiht den unwiderstehlichen Pralinen nicht nur einen sensationellen Geschmack, es macht sie auch viel bekömmlicher. Ein Genuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Riskieren Sie auf jeden Fall mal einen Blick auf die Website dieser süßen, außergewöhnlichen und bekömmlichen Verführungen: www.pralinen-muenchen.com

