

kultur

Huber Watches Jewellery Lifestyle



Olivenöl von Colonna. Ein Glücksfall für Geniesser.

Text Kersten Wetenkamp Fotos Marina Colonna, Jahreszeitenverlag

Fürstin? Prinzessin? Die Dame, die uns im Olivenhain in San Martino Pensilis, nahe der Adriaküste, begrüsst, hat nichts von einer Adelligen: Eine schlanke, brünette Frau Anfang 50, in Jeans, Pullover und Stiefeln, am Ärmel noch ein paar Erdkrümel und Blättchen aus dem Olivenhain.

«Entschuldigen Sie meinen Aufzug», sagt Marina Colonna, «aber wir müssen heute anfangen mit der Olivenernte. Die Cima di Melfi ist soweit!»

Mit energischen Schritten stapft die Fürstin Colonna zu den schnurgeraden Reihen von mannshohen Olivenbäumen, an denen sich an diesem immer noch heissen Oktobertag die Erntehelfer abmühen: Es sind blonde Männer mit blossen Oberkörper, Tschechen, die mit kleinen Handrechen die Oliven von den Ästen streifen. Die Fürstin begutachtet mit Kennerblick einige Olivenästchen, streift die Früchte ab und zeigt sie in der Hand: «Sehen Sie, eine Olive ist schwarz, eine grün, eine hellviolett – ein schönes buntes Bild. Jetzt müssen die Oliven vom Baum!»

Von wegen Adel, Glamour, Schickimicki – Marina Colonna, Tochter eines der ältesten Adelsgeschlechter Italiens, der über 2000-jährigen Familie Colonna aus Rom, zählt zu den besten und ehrgeizigsten Ölproduzenten des Landes. Die Frau kennt sich aus: Ihre Öle – meist Cuvées aus mehreren Olivensorten, aber auch reinsortig gepress-

te – räumen Jahr um Jahr renommierte Preise bei internationalen Wettbewerben ab, so beim «Ercle Olivario» in Spoleto, oder den «Leone d'Oro», den goldenen Löwen in Mailand, und beim renommierten OLIO AWARD des Magazins Feinschmecker war sie nahezu jedes Jahr erfolgreich.

Italiens Adel wählt grün.

Es ist eine Ironie der – typisch italienischen – Geschichte, dass ausgerechnet eine der traditionsreichsten Familien bei der Olivenölproduktion am fortschrittlichsten denkt und handelt; dies zahlt sich aus: Die Oliven müssen rechtzeitig geerntet werden, nur dann geben sie dem Öl die betörende Frische von geschnittenem Gras, Artischocken oder Zitronenschale. Nach der Ernte müssen die Früchte penibel in Kisten gepackt und schnellstens zur Ölmühle gebracht werden. High-Tech-Anlagen mit luftdichter Zentrifuge pressen die Oliven bei niedriger Temperatur (nie mehr als 20 Grad); so wenig Sauerstoff und Verunreinigungen wie möglich darf an den klar-grünen Olivensaft gelangen.

Im Oktober fliesst das erste frische Öl bei der Fürstin aus dem Hahn. In der Ölmühle probiert sie dieses «novello»-Öl am liebsten mit einem Stück Weissbrot, das sie unter den Hahn hält und schlürfend in den Mund schiebt. «Aaah, che bello!» Das neue Colonna-Öl schmeckt grasig, nach Olivenblättern,





grünen Äpfeln, unreifen Tomaten, Basilikum und Rauke. Vielversprechend!

Senatoren, Kardinäle, einen Papst – und heute Top-Olivenöl.

Schon treibt es die energische, stets etwas hektische Principessa zurück an den Schreibtisch ihres Landgutes, eine schöne Villa aus dem 18. Jahrhundert. Das Familienwappen – die Trajanssäule in Rom – prangt in Stein gemeisselt über der Eingangstür und ziert die Etiketten in flammendem Rot auf den Ölfaschen.

Zeit ist Geld. Marina Colonna telefoniert mit Maschinenherstellern, Importeuren in Deutschland, Ämtern und Behörden. Mehr als ein kleiner Espresso aus der Mini-Maschine ist nicht drin; gegessen wird erst am Abend mit Sohn Eugenio, 20, in der nahen Stadt Termoli an der Adriaküste, wo sie eine Wohnung hat.

«Hier wohne ich schon lange nicht mehr», sagt Marina Colonna und zeigt auf die Räume des Gutshauses, das mit dunklen Eichentruhen, Kupferstichen und Ölgemälden die Last der Tradition spürbar aus jeder Ritze atmet. Sie nutzt es nur noch für Gäste – die brauchen gute Nerven: Nachts lauscht man einsam dem Hundegebell, dem Wind in den Olivenblättern, knarrenden Holzbalken, irgendwo quietschen Türen und schlagen Fensterläden.

«Ich lebe mein Leben, wie ich es will», sagt Marina Colonna, «von der Familientradition wollte ich lange nichts wissen.» Nix dolce vita; den geerbten, grandiosen Palazzo am Quirinal überliess sie ihren Geschwistern. Statt adeligen Müssiggang zu pflegen, arbeitete sie beim Fernsehsender RAI. Doch als ihr Vater Don Francesco das 360 Hektar grosse Landgut in Molise verscherbeln wollte, da Olivenöl und andere Landprodukte kein Geld mehr einbrachten, griff sie ein: Eine Schande wäre das gewesen! Und mahnte den Vater nun doch an die Tradition: Die Familie stellte immerhin Senatoren, Feldherren, Kardinäle und einen Papst. Das verpflichtete sie doch schliesslich, aus dem geerbten Land etwas Gutes zu machen. So ging Marina selbst an die Arbeit und bewirtschaftet seit dem Tod des Vaters 1996 allein den Landbesitz mit 70 Hektar Olivenhainen. Stress, wenig Urlaub, grosse finanzielle Risiken sind der Preis. «Aber am Ende», sagt die Fürstin und strahlt, «hat es sich ausgezahlt – mein Öl ist wirklich gut!»

marinacolonna.it

