

Der Olivenbaum am Gardasee

Die moderne Olivenmühle

Themen

- Die Vorgänge in einer modernen Ölmühle
 - Anlieferung
 - Waschen
 - Mahlen
 - Entmischen
 - Extraktion
 - Klären

Die Olivenmühle im Dorf



- In Brenzone wurde 2018 eine neue Olivenmühle in Betrieb genommen
- Hier wird die angelieferte Ware der Olivenbauern verarbeitet₁₎
- Die Abfüllung der Genossenschaft₂₎ erfolgt in Castelletto wo sich auch die Verkaufsstelle befindet

3)

- Die Anlieferung in der Olivenmühle



- Es werden Chargen zu 250 Kg verarbeitet
- Die Anlieferung erfolgt in den grossen Kisten oder wird dort umgefüllt
- Die Kisten werden gewogen und mit dem Namen des Olivenbauers und der Qualität ausgezeichnet

- Waschen



- Beim Waschen werden Schmutz und Blattreste von den Oliven entfernt
- Das Wasser zirkuliert, so kann der Verbrauch reduziert werden.

3)

- Die Mühle



3)

- Hier der Mühlenkopf von vorne
- Gar nicht so gross, aber sehr laut!
- In der Mühle wird die Paste aus den Oliven erzeugt
- Dabei bildet sich eine Emulsion die sorgfältig getrennt werden muss

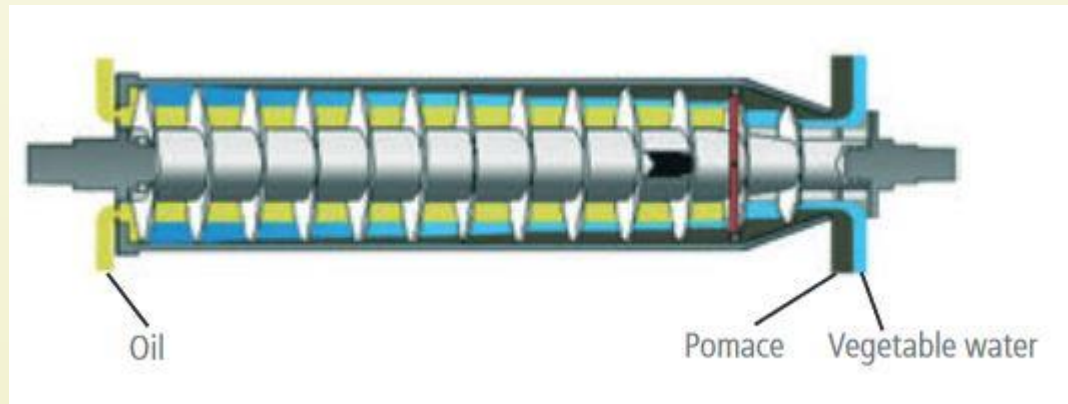
- Der Kneiter



3)

- Eine der wichtigsten Prozessstufen ist das Entmischen
- In dieser Phase wird die Emulsion der Olivenpaste beim langsamen Kneten wieder aufgebrochen
- Das ist die Voraussetzung für eine hohe Güte des Olivenöls

- Die Zentrifugen-Extraktion



3)

- Beim zweiphasigen Extraktionsverfahren hat die Zentrifuge nur zwei Auslässe: einen für das Öl und einen für Wasser mit Trester.
- Diese Art von Extraktion reduziert den Wasserverbrauch.
- Der Nachteil ist, dass man keine kernfreie Paste, im Vergleich zum Multiphasen Extraktion erhält

- Die letzte Stufe ist die Klärung



3)

- Restwasser und Feststoffe müssen schnell entfernt werden, um die hohe Qualität des Produktes zu erhalten.
- Denn die im Restwasser gelösten Enzyme zersetzen mit der Dauer das Öl und mindern die Qualität!

- Dann fließt das gute Olivenöl in den Tank



1)

- Wir mieten in der Ölmühle für unser eigenes Olivenöl einen Tank
- In der neuen Anlage der Ölmühle in unserem Dorf wird eine hohe Qualität erzielt
- Die frühe Ernte im Oktober und die tägliche Verarbeitung ergeben ein Top Olivenöl

- Abfüllen



1)

- Für unseren eigenen Gebrauch und zum Abfüllen in der Schweiz importieren wir das Olivenöl in unseren Fusti
- Die DOP Flaschen unseres Olivenöls werden in der Oleificio in Castelletto abgefüllt₂₎



Textverweise

- 1) <https://www.oleificiopiccoliproduttori.it/category/molitura-olive/>
- 2) <https://www.oleificiopiccoliproduttori.it/cooperativa/>
- 3) <https://www.pieralisi.com/olivonelcuore-pieralisi/eng/2/index.html>