

Kaltgepresstes Olivenöl

Die Hinweise Olivenöl "kaltgepresst" oder "kaltextrahiert" sind keine besonderen Qualitätsmerkmale, sondern vielmehr Standard in der heutigen Olivenöl-Herstellung. Die Angaben besagen, dass die Temperatur bei der Verarbeitung der Oliven 27 °C nicht überschritten hat. Bei Temperaturen über 27 °C leidet die Qualität des Olivenöls, weil dann chemische Prozesse einsetzen, die zu einem veränderten Geschmack und verminderter Wertigkeit des Öls führen.

Bei beiden Herstellungsprozessen werden die Oliven in der Ölmühle zunächst maschinell von Zweigen und Ästen befreit (meist durch Absaugen), gewaschen und schließlich zu einer Olivenpaste zermahlen und noch geknetet. Bei der Kaltpressung wird das Olivenöl dann mit einer hydraulischen Presse aus der Olivenpaste durch hohen Druck herausgepresst. Grösster Nachteil dieser überholten alten Methode: Durch den offenen Prozess hat der Luftsauerstoff während langer Zeit ungehinderten Zugang zur Olivenpaste.

Auch die **Kaltextraktion** ist ein rein mechanisches Verfahren, bei dem das Öl aber nicht durch Druck sondern in einer Zentrifuge aus der Olivenpaste gewonnen wird. Diese Zentrifugen funktionieren ähnlich wie haushaltsübliche Saftpresen, oder der Schleudergang einer Waschmaschine, wo der Fruchtbrei in schnell drehenden Trommeln "extrahiert" wird. Die Kaltextraktion ist das schonendere und modernere Verfahren, denn in diesen Anlagen wird die Temperatur genau reguliert und kontrolliert und ohne wärmeerzeugenden Druck gearbeitet. Das Wichtigste aber ist, dass die Oxidation des Oeles durch Luftsauerstoff eingeschränkt und bei ganz bewusster akribischer Arbeitsweise sogar ganz unterbunden wird. Oxidierte Oele bieten viel weniger Genuss, haben oft Fehlparfums und vor allem: Sie weisen viel weniger wertvolle Inhaltsstoffe (z.B. Polyphenole) auf!

Die oft propagierte Bezeichnung "erste Kaltpressung" ist irreführend, denn heutzutage werden Oliven generell nur noch einmal gepresst oder extrahiert. Die eingesetzten Maschinen sind heute so leistungsfähig, dass eine zweite Pressung oder Extraktion völlig unnötig ist.

Kaltpressung und Kaltextraktion laut EU Verordnung: Laut der europäischen Verordnung 29/2012 (vormals 1019/2002) dürfen die Angaben „erste Kaltpressung“ und „Kaltextraktion“ seit dem 14.1.2012 nur wie folgt verwendet werden:

Die Angabe „erste Kaltpressung“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde. - Die Angabe „Kaltextraktion“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, das durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

Schon in der Antike wurde Olivenöl mit einfachen Spindelpresen, die wie ein großer Schraubstock funktionieren, gewonnen. Die Kaltpressung (oder die modernere Kaltextraktion) ist eine Hauptvoraussetzung, um überhaupt natives (extra vergine) Olivenöl herstellen zu können.