

Epheser Olivenöl

Eines Zürcher Anwalts Leidenschaft



In der Türkei hergestellt, in Richterswil verkauft:
Öl aus handgepflückten Memecik-Oliven. KARIN HOFER

wbt. Etwas versteckt im Hof hinter dem Coop im Zentrum von Richterswil liegt seit ein paar Monaten ein freundlicher, heller Laden. «Epheser Gaumenfreuden» heisst er, und in seiner Mitte steht ein grosser Tisch, der zum Verweilen und Probieren lädt. Die Hotelfachfrau Ayten İleri Beccaria hat ihn zu einem einzigen Zweck eingerichtet: um die Produkte des Landguts Ab-u Hayat, in erster Linie das Epheser Olivenöl, in gastlicher Atmosphäre anzubieten. Das Gut mit einem grossen natürlichen Teich liegt in der Nähe der westtürkischen Stadt Izmir und gehört ihrem Vater, dem Zürcher Anwalt Atılay İleri. Ein Verwalter und ein paar Angestellte bewirtschaften es nach den Vorstellungen İleris: im Einklang mit der Natur. Chemie kommt nicht zum Einsatz, und die menschliche Hand greift nur ein, um das erreichte Gleichgewicht zu erhalten und um zu ernsten. «Wir verwerten, was die Natur uns schenkt», sagt die Tochter.

Vater İleri wuchs in der Nähe des antiken Troja als Sohn eines Bauern auf. 1954 kam er in die Schweiz, heute ist er schweizerisch-türkischer Doppelbürger. Auf einer Reise durch die Türkei wurde ihm vor vielen Jahren das mit Olivenbäumen bewachsene Stück verwilderten Landes in der Umgebung des antiken Ephesus angeboten. Weil es ihn an seine Herkunft erinnerte, kaufte er es, liess es aber jahrelang ruhen. Viel später versuchte er, Olivenöl herzustellen. «Das Resultat war grässlich, und ein Blick in die örtliche Olivenmühle deckte auch die Gründe auf», erzählt İleri. In Italien, in Spanien und an der Hochschule Wädenswil erwarb er sich das Wissen und das technische Know-how für eine hochstehende Produktion. Er liess die Oliven fortan statt mit Stöcken von Hand pflücken und baute eine neue Mühle, in der nach alter Methode mit der Steinmühle und der Presse und – seit letztem November – mit einer modernen Maschine zur schonenden Extraktion ohne Wasser ein wunderbar ausgewogenes Öl gewonnen wird.

«Andere haben eine Jacht oder spielen Golf, meine Leidenschaft ist das Olivenöl geworden», sagt İleri. Monat für Monat schaut er auf Ab-u Hayat zum Rechten, heute meistens eine Woche lang. «Quelle des Lebens» bedeutet der Name des Gutes auf Persisch. Auch die übrigen Produkte – an den Bäumen gedörrte und an der Sonne getrocknete «Smyrna-Feigen», Konfitüren und anderes – entstehen unter direkter Aufsicht der Familie. Das Epheser Olivenöl hat die Zürcher mit seinem fruchtigen Bouquet und der im Vergleich zu vielen italienischen Spitzenölen weniger ausgeprägten Bitterkeit und Schärfe schon 2002 überzeugt, als es an der «Gourmesse» den Publikumspreis erhielt. Diesen Frühling wurde es zum zweiten Mal mit dem International Olive Oil Award der Hochschule Wädenswil ausgezeichnet. Quelle für das türkische Öl mit Zürcher Wurzel ist übrigens neben dem Laden in Richterswil Ayten İleris Versand «Deli & More».

www.deliandmore.com

6.7.2007