

Kosmopolitische istrische Olive

Ein Besuch bei Oliviere Aleksandra Vekič

Klar, es gibt letztlich immer eine enge Wechselbeziehung zwischen Produzenten und Produkt: Persönliche Haltungen, Provenienz und Mentalität der Erzeugenden prägen am Ende auch die Note der Olivenöle. Im Falle Mate ist sie vielschichtig wie auch komplex und zugleich spannend. Eine kleine Spurensuche nach den Geheimnissen eines guten Olivenöls –

Geduldig beantwortet sie Fragen – die arg vielen. Zu ihrem Leben und zum Betrieb, den sie einst vom Vater übernahm; zu Istrien, zu Kroatien, zu den Oliven, zum Boden, zum Klimawandel, zum Tourismus und natürlich auch zu ihrem Olivenöl, das unter dem Label „Mate“, dem Vornamen ihres verstorbenen Vaters, firmiert und für wahrlich ganz besondere Geschmackserlebnisse steht. Und wenn sie mal mit einer Aussage nicht einverstanden ist, widerspricht sie prompt, zwar dezent, doch entschieden. „Nein, das ist kein kroatisches Olivenöl, das ich produziere“, wirft Aleksandra Vekič ein, „es ist ein Istrisches.“ Okay, angenommen. Sie erklärt: „Istrien als Region hat einfach eine ganz andere, eigene Geschichte als die kroatische, die erst endete, als Istrien im Jahr 1954, nach einigen Jahren als Teil des Freien Territoriums Triest, ins sozialistische Jugoslawien einverleibt wurde.“ Und tatsächlich, der aufmerksame Beobachter sieht und hört es auch, wenn er auf der Halbinsel unterwegs ist: Nicht nur, aber auch aufgrund der langen Zeit der venezianischen Vorherrschaft in dieser Region – zumindest an den Küsten – ist die italienische Kultur und die Sprache präsent. Dies ist auch in Savudrija, einem kleinen Küstenort an der Adria, dort wo sich Wohnort und Olivenmühle



Jugoslawien und machte stattdessen in Italien Karriere in der Textilindustrie – und auch Geld. Als sich dann für ihn Ende der neunziger Jahre die Gelegenheit bot, in der Nähe von Savudrija 70 Hektar Land dazu zu kaufen, da fackelte er nicht lange. Er kaufte und verwirklichte sich seinen Lebensraum. Mate war zwar schon in den späten Siebzigern seines Lebens, aber ließ sich nicht beirren und pflanzte Zehntausende Bäume. 400 Bäume pro Hektar, „ein bisschen zu eng“, wie seine Tochter mit vorsichtiger Kritik anmerkt. Das ist die Stelle, wo die Vita von Aleksandra, geboren als Tochter eines Exil-Kroaten in Italien in den frühen sechziger Jahren, ins Spiel

geerntete Oliven werden in Holzpaletten herangefahren. Palettenweise werden die Oliven in die Wasch- und Sortierstraße gekippt, anschließend gemischt und dann in den Dekanter befördert. Erstes, tiefgrünes Olivenöl fließt unter den Augen der Besucher in große Behälter. Aleksandra ist angespannt, aber zufrieden, hält eine kleine Ansprache. Die Leute klatschen, während drinnen schon fleißig verkauft wird: Verschiedene Öle, allesamt mit ganz eigenem Oeuvre: Bianca Bellezza, Trasparenza Marina, Timbro Istriano und das *Professional Blend*, welches seit einigen Jahren auch das arteFakt-Portfolio bereichert.

Zu Gast ist auch arteFakt-Qualitätsbotschafter Christoph Sippel, der mit Aleksandra ins Gespräch kommt und zusätzliche Orderwünsche äußert. „Gerne, gerne würde ich mehr liefern, aber keine Chance!“ antwortet Aleksandra, denn die Ernte 2021 ist zwar nicht katastrophal schlecht ausgefallen, aber auch nicht richtig gut, eher bescheiden durchschnittlich. Der Klimawandel ist auch in Istrien zu spüren, wenngleich der Bora, der aus Richtung der Julischen Alpen bläsende Nordwind, unabhängig von den trockenen Perioden im Sommer, wie schon seit jeher im Herbst plötzliche Stürme verursacht – begleitet von Regen und Temperaturstürzen. Manchmal schütteln diese Winde einen Teil der reifen Früchte von den Zweigen. Wie auch 2021, wenngleich der „Schüttelverlust“ am Ende nicht empfindlich ins Gewicht fiel. Trotz Bora: Insgesamt herrscht auf der Halbinsel Istrien an der nordöstlichen Spitze der Adria, ein relativ ausgeglichenes Klima – wovon die Oliven profitieren.

Der in dieser Region anzutreffende rote, lehm- und kalkhaltige Karstboden diente schon seit Römerzeiten als ideales Terrain für Oliven, die in früheren Zeiten eine gewaltige Vielfalt vorwies. „Jeder Ort hatte früher eine eigene Sorte“, erzählt Aleksandra, die nun schon seit 13 Jahren die Geschicke des Betriebes mit fünf festen Mitarbeitern bestimmt. Vor ihrer Zeit als Olivenölerstellerin hatte sie als Krankenschwester gearbeitet, war in vielen Regionen und Brennpunkten der Welt unterwegs, um in Diensten von Hilfsorganisationen zu helfen. Multilingual, klug, emphatisch, helfend, Kümmerin für andere. Zu ihrem strengen, geschäftlich erfolgreichen Vater hatte sie lange Zeit ein am-

bivalentes Verhältnis. Ihre Mutter war früh verstorben, so lebte sie oft in politischer Opposition zu ihrem konservativen Vater. Bisher sie um Hilfe bat und sie plötzlich einen Olivenhain bewirtschaften sollte. Das war im Oktober 2009. Nie hätte sie sich vorstellen können, einen solchen Betrieb tatsächlich einmal zu leiten. Aber die anfallenden Arbeiten, das ständige Kümmern ließ ihr kaum Zeit, lange nachzudenken. Sie stürzte sich sofort in die erste Ernte, während ihr Vater litt, in Sorge um sein Lebenswerk. Dies berührte die Tochter zutiefst. „Ich spürte plötzlich eine Verbundenheit, auch Verantwortlichkeit, ich bin ja eine Krankenschwester, für andere da.“ Kurzum: Sie blieb.

Ein Glück für die Welt der Olivenöl-Liebhaber. Denn ihr ist es mit ihren Überzeugungen, ihrer Rastlosigkeit, ihrem Ehrgeiz und ihrem unbedingten Willen wie auch ihrem kulinarischen Anspruch, Qualität zu liefern, gelungen, ein Olivenöl der Extranote zu komponieren, zu kreieren. Salzig, prägnant, irden, gehaltvoll, abgewogen mit grünem, vollmundigem Verve im Geschmack. Dafür hat sie in der Fachwelt in den letzten Jahrzehnten viel Anerkennung einheimen können und gehört in Kroatien, und nicht nur dort, unbestritten zu den Aushängeschildern der Branche. Dabei war es nicht einfach für sie, als „Ausländerin“ mit Geld im kroati-



schen Umfeld Fuß zu fassen. Aber sie hat dazu gelernt, hat zugehört – was die Klugen ja auszeichnet. Sie hat den Anbau umgestellt auf Bio, und sie düngt mit Dung aus Viehhaltung, die in Istrien schwach ausgeprägt ist und daher oft zu Engpässen bei organischen Düngern führt. Trotz aller Probleme, zu denen auch die Olivenfliege gehört, sagt sie heute von sich, sie sei zufrieden mit dem Geleisteten, obgleich noch große Herausforderungen anstehen. Denn sie führe einen „Familienbetrieb ohne Familie“. Ihr Sohn, inzwischen 16 Jahre, lebt in der Schweiz; so fährt die Mutter oft hin und her, schaut nach dem Rechten und verbindet das Familiäre mit geschäftlichen Reisen in Italien, wohin bislang die Hälfte ihrer Produktion wandert. Die Italiener schätzen ihre Arbeit und ihre Olivenöle. „Ich komme auf rund 60.000 Kilometer pro Jahr“, seufzt sie indes und versucht dabei, Olivenproduktion und Konsumenten sowie Familie unter einen Hut zu bekommen. Klar, Zeit ist ein wichtiges Gut, immer knapp; nur gut, dass sie dem Geld partout nicht hinterherrennt. Denn das ist einfach kein Hauptmotiv bei ihrer Olivenölproduktion, die sie auf insgesamt 70 Hektar betreibt. Es ist vielmehr die Leidenschaft für das Essenzielle und um etwas Bleibendes zu schaffen – in all der Rastlosigkeit der Gegenwart. *Dierk Jensen – freier Journalist, Autor und arteFakt-Begleiter seit zwanzig Jahren*



und in der Nähe die Olivenhaine von Aleksandra Vekič befinden, festzustellen: So wird auch in der kleinen Bar auf dem Weg zum Strand italienisch parliert.

Wer mit dem Blick über die Adria, in der Landschaft zwischen Rijeka und Triest, im jüngsten EU-Land Kroatien mehr über die Wurzeln der Olivenkultur in Istrien erfahren will, der merkt sofort, das Thema ist komplex, vielschichtig, verknäult; es ist ein Stück weit eben auch Spiegelbild einer zerrissenen europäischen Geschichte des 20. Jahrhunderts. Das sozialistische Jugoslawien gab nicht viel auf die Jahrhunderte alte Olivenkultur in dieser Region. Ohnehin lagen nach dem 2. Weltkrieg viele Haine verlassen brach; so fiel vieles an Bäumen Rodungen zum Opfer. Mit dem Ende Jugoslawiens ergaben sich aber neue Chancen, die Mate Vekič, ein gebürtiger Kroat, ergriff. Er hatte schon zu Beginn der fünfziger Jahre etwas Land im geliebten Istrien erwerben können, es aber nie bewirtschaftet, weil er nach Italien ging. Aufgewachsen ist er im Osten Kroatiens, in Slawonien, genauer gesagt in Osijek, wohin es seinen Großvater, der in Dalmatien Schafhirte war, nach dem 1. Weltkrieg verschlug. Aber wie schon erzählt, verließ Mate

kommt. Sie folgt weiter konzentriert den Fragen, obwohl doch so viele andere betriebliche Dinge anstehen, die an diesem Tage noch zu erledigen sind.

Aber egal, gut Ding will Weile haben. Und: Jetzt oder nie. „Willst Du noch einen Kaffee?“, bietet Sie höflich an. Ja, gerne. Sie fragt auf Deutsch, obschon ihre Muttersprache Italienisch ist und sie (inzwischen) auch Kroatisch fließend spricht. Der Sommer ist vorbei. Die Strände fast leer. „Es ist Oktober“ – wie damals, als sie nach Savudrija und ihrem kranken Vater zu Hilfe kam. Damals kam sie mit Sohn und Koffer im kleinen Auto direkt aus der Schweiz, wo sie damals wohnte. Im Oktober 2021 stehen viele Autos vor dem Tor ihres Anwesens. Das Erntefest steigt. Viele Verehrer ihres Öls sind trotz Corona gekommen. Viele haben sich in Schale geworfen, sind aus Italien, der Schweiz, aus Österreich, sogar aus Deutschland und natürlich aus der direkten Umgebung angereist.

Eine Band spielt draußen vor der Olivenmühle. Die Musiker intonieren internationale Klassiker, Balkan-Poppiges und kroatische Folklore. Weingläser klirren, das weißbetuchte Büffet lädt zum Schmausen. Unterdessen ist in der Mühle alles *pico bello*, frisch

Die naturräumlichen, klimatischen Voraussetzungen auf dem Vekič-Betrieb mit fünf Festangestellten und vielen Saisonkräften sind gut. Eine Bewässerung ist im Notfall einsatzbereit. Die Bäume befinden sich jetzt im dritten Lebensjahrzehnt und nähern sich langsam ihrem Ertragszenit; es stehen rund 400 Bäume auf einem Hektar. Jeder Baum gibt im Durchschnitt rund 15 Kilogramm Ertrag, was rund 1,5 Liter Olivenöl ergibt. Es gibt die Sorten Pendolino, Frantoio und Leccino, aber Aleksandra hat in den letzten Jahren auch Varietäten wie Carbonazza, Busa und Bianchera neu dazu gepflanzt. Sie erweitern das Spektrum und bereichern die Olivenöle mit neuen und überraschenden Geschmacksnoten.