



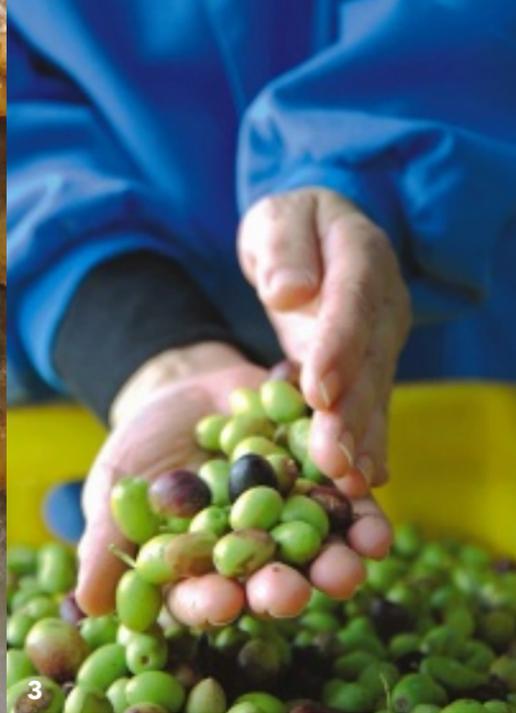
# Das grüne Gold

Tunesien ist einer der größten Olivenölproduzenten der Welt, dennoch ist das nordafrikanische Land dafür bislang kaum bekannt. Die Plantagenbesitzerin Cecilia Muriel will das ändern. Sie kombiniert uraltes Wissen mit hochmodernen Technologien

TEXT UND PRODUKTION BRIGITTE JURCZYK FOTOS FERDINAND GRAF LUCKNER



Die Ernte beginnt, wenn die Oliven reif, aber noch grün sind. Zu Ende der Erntezeit sind viele Früchte bereits violett gefärbt - sie alle liefern Qualitätsöl



**1) Blick** auf die Ölbaumplantage von Cecilia Muriel am Fuß des Berges Jebel Rassas. **2) Frisch gepresstes Öl** schmeckt fruchtig, leicht bitter, mit Noten von Kräutern. **3) Grüne, blaue und violette Oliven** der Sorte Chetoui. Die meisten Inhaltsstoffe haben die jungen grünen Oliven, sie machen etwa 80 Prozent der Ernte aus. In den letzten Erntetagen färben sich einige Oliven bereits violett und blau, auch sie werden gepflückt. Vollreife schwarze werden nicht verwendet, sie haben zu wenig Inhaltsstoffe. **4) Cecilia Muriel** mit Erntekörben. Auf ihrer Plantage werden die Früchte nach alter Methode mit speziellen Kämmen von den Ästen gestreift, so bleiben die Oliven unbeschadet und liefern Spitzenqualität. **5) Abgefülltes** Olivenöl



## Was sie mit ihrem kleinen Team produziert, ist eines der besten Öle des Landes

**M**iriam blinzelt im Schlaf. Ihre Mutter Leila Ghairi hat sie unter den knorrigen Olivenbaum in den Schatten gelegt, das Köpfchen ist mit einem leichten Baumwolltuch vor Fliegen geschützt. Die halbvolle Milchflasche ist dem Baby aus dem Mund gerutscht, als es seelenruhig einschlief, während die Mutter ein paar Meter weiter Oliven vom Baum pflückt. Auf der Plantage von Cecilia Muriel hat die Erntezeit begonnen. Rund 2000 Bäume müssen aberntet werden, die Früchte werden nach althergebrachter Methode mit einem speziellen Kamm

von den Ästen gestreift. Ein paar Schritte weiter wartet vor einem unscheinbaren Zweckbau Cecilia Muriel. Drinnen, im weiß gefliesten Raum, rinnt schon das grüne Gold aus der Ölmühle aus Stahl. Unter ihrer Aufsicht. Die 58-Jährige lebt

zusammen mit ihrem tunesischen Mann Mustapha mitten in einem Olivenhain am Fuße des Berges Jebel Rassas. Der liegt nahe der Stadt Mornag, etwa eine halbe Autostunde von Tunis entfernt. Hier baut sie Oliven der tunesischen Sorte Chetoui an und betreibt eine Ölmühle. Was sie mit ihrem kleinen Team unter dem Namen „Medolea“ produziert, ist eines der besten Olivenöle des Landes. „Med“ im Namen des Öls steht für „mediterran“, „olea“ ist die lateinische Bezeichnung für „Ölbaum“. In

Europa wurde „Medolea“ bereits mehrfach ausgezeichnet, ein deutsches Gourmetmagazin nahm es in den Kreis der besten 250 Olivenöle der Welt auf.

„Darauf sind wir alle sehr stolz!“, sagt Cecilia Muriel. Und mit „alle“ meint sie sich und ihre Helferinnen, zumeist Bäuerinnen aus der Nachbarschaft. Saida und Hayet Naouara zum Beispiel, Mutter und Tochter, arbeiten schon seit Jahren bei Medolea: Sie haben den Olivenhain mit angelegt, sie pflegen ihn bis heute und sind das ganze Jahr da. Die anderen Helferinnen kommen nur zur Ernte. Für alle sind die Arbeitsbedingungen ideal. „Die Frauen dürfen ihre Babys und Kleinkinder mitbringen – was auf anderen Feldern nicht erlaubt ist – und brauchen den Wohnort nicht zu verlassen, um zu arbeiten“, erzählt Cecilia Muriel. Da sie seit Jahren Nachbarn seien, würden auch die Ehemänner der Frauen sie gut kennen und ihr vertrauen. Viele Familien seien auf die zusätzlichen Einkünfte angewiesen. Und nicht zuletzt lernten die Frauen Teamarbeit kennen und sahen, dass das Unternehmen dank ihrer Hilfe Erfolg hat.

Zu den tunesischen Bäuerinnen in langen bunten Gewändern und dunklen Kopftüchern gesellen sich zur Erntezeit, Anfang November bis Anfang Januar, auch Freundinnen von Cecilia Muriel aus Europa, in Jeans und T-Shirt. Selbst ohne gemeinsame Sprache verstehen sich die Erntehelferinnen bestens.

Auch Cecilia Muriel ist keine gebürtige Tunesierin. Sie wurde in Quito, Ecuador, als Tochter kolumbianischer Eltern geboren. Die ersten Jahre ihres Lebens ver-

brachte sie in der kolumbianischen Hauptstadt Bogotá, dann allerdings zogen die Eltern mit ihr nach Berlin, wo sie Abitur machte und dann Volks- und Betriebswirtschaft, Kunstgeschichte und Philosophie studierte. In Berlin lernte Cecilia auch ihren tunesischen Mann Mustapha kennen, mit dem sie 1985 in seine Heimat ging. In Tunis arbeitete die Kosmopolitin als Kulturreferentin für das deutsche Goethe-Institut. Fünf Sprachen beherrscht sie fließend. „Als wir vor zehn Jahren unser Haus im Süden der Hauptstadt bauten, habe ich eines Tages bemerkt, das wir ja von Olivenbäumen umgeben waren. Sie strahlten für mich Poesie und Ruhe aus und inspirierten mich, mein Leben nach ihrem Rhythmus zu gestalten.“ Sie traf eine Lebensentscheidung.

**C**ecilia Muriel kündigte ihren Job, baute mit ihrem Mann die Räumlichkeiten für eine hochmoderne Edelmühlmühle, und seit 2008 fließt aus ihr Olivenöl der obersten Güteklasse nativ extra – aus erster Pressung also und kaltgepresst. Bis zu 2000 Liter pro Jahr. Cecilia Muriel bewirtschaftet ihre Plantage in Biokultur.

Sie reißt ein Stück Weißbrot vom Laib ab und taucht es in das mit der grünlich-goldenen Flüssigkeit gefüllte weiße Keramikschälchen, das die befreundete tunesische Künstlerin Mémia Taktak für sie entworfen hat. Das Öl schmeckt frisch, etwas nach Gras, fruchtig. Mit einer bitteren, pfeffrigen Note. Die leichte Bitterkeit ist typisch für frisches Olivenöl – und ein Qualitätsmerkmal.

Die Herstellung von Olivenöl hat eine lange Tradition in Tunesien. Seit Jahrtausenden werden Oli-



**Cecilia Muriel** wurde in Ecuador geboren, wuchs zuerst in Kolumbien, dann in Berlin auf und lebt heute in Tunesien. **Die Etiketten** für „Medolea“ hat die tunesische Künstlerin Mémia Taktak entworfen

**Das Öl schmeckt frisch, fruchtig, etwas nach Gras. Die leicht bittere Note zeugt von Qualität**

venbäume in dem nordafrikanischen Land kultiviert. Schon die Phönizier, Griechen und Hebräer, später dann die Karthager, Römer und Araber handelten mit dem „grünen Gold des Mittelmeeres“. Doch in den vergangenen Jahren geriet das Gold zur Billigware. Die Mengen waren hoch – in Tunesien wird sehr viel Olivenöl hergestellt –, die Löhne niedrig, die Preise sanken. Europäische Zwischenhändler machten sich das zunutze. Sie kauften tunesisches Olivenöl billig ein, füllten es in Spanien, Frankreich oder Italien in Flaschen ab, verschnitten es mit Ölen aus europäischer Produktion und verkauften es dann teuer weiter. Deklariert als Öl französischer,

spanischer oder italienischer Herkunft. Das ist heute nicht mehr möglich. Denn seit 2009 muss auf dem Etikett nicht nur angegeben werden, wo das Öl abgefüllt wurde, sondern auch, wo die Oliven angebaut wurden. Jetzt, nach der Revolution, ist auch die Selbstvermarktung für die Produzenten einfacher geworden. „Wir haben vor den Aufständen mit absoluter Diskretion gearbeitet. Wir hatten Angst, durch einen möglichen Erfolg plötzlich in der Öffentlichkeit zu stehen“, erzählt Cecilia Muriel. Dem damals herrschenden System war sie, wie sie es nennt, „suspekt“, da sie im Goethe-Institut mit jungen Menschen offen über Politik diskutierte. „Zu meinen Filmprogrammen kamen alle bekannten jungen Aktivisten, die auch weiterhin für Veränderungen kämpfen. Klar, dass unsere Internetleitungen und Telefone kontrolliert wurden. Das Goethe-Institut war damals ein Ort der Freiheit, der Demokratie. Und wir träumten alle von der Freiheit“, sagt sie und fügt hinzu: „Bis wir

die Freiheit wirklich erreicht haben, hier in Tunesien, ist es aber noch ein langer Weg.“ Mit anderen Olivenölproduzenten ihres Gastlandes hat Cecilia Muriel vor Kurzem die „Association Tunisienne des Passionnés des Oliviers“ gegründet, eine Vereinigung, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Olivensortenvielfalt des nordafrikanischen Landes zu erhalten und die Qualität des tunesischen Öls zu fördern und bekannt zu machen. Die Menschen im In- und Ausland sollen erfahren, dass sie aus Tunesien Spitzenprodukte erwarten können. ▷

**OLIVENÖL „MEDOLEA“**  
Das Olivenöl von Cecilia Muriel kann bestellt werden über: City and more - Individuelle LebensArt, [www.cityandmore.de](http://www.cityandmore.de), E-Mail: [info@cityandmore.de](mailto:info@cityandmore.de), Tel. 072 21/99 28 99. 500 ml Olivenöl kosten 12 Euro, ein Liter 19 Euro. Plus 7,50 Euro Versandkosten. Weitere Infos: [www.medolea.com](http://www.medolea.com)



Ich bin 50 PLUS.

- PLUS liebe Gewohnheiten.
- PLUS neue Ideen.
- PLUS Lust zu genießen.
- PLUS **Caro & Kaffee.**

**Caro & Kaffee**  
MIT 25% löslichem Bohnenkaffee für bewussten Kaffeegenuss.



# Rezepte

## Spaghetti Aglio & Olio

2 Portionen

**Zutaten** 250 g Spaghetti, Meersalz, 3–4 Knoblauchzehen, 3 Stängel glatte Petersilie, 1 rote Pfefferschote, 5 EL Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.
2. Inzwischen Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Pfefferschote abspülen, trocken tupfen und in dünne Ringe schneiden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Petersilie und Pfefferschotenringe darin andünsten.
4. Die Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Spaghetti in die Pfanne geben und im heißen Knoblauchöl schwenken. Anrichten, mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Fertig in 15 Minuten

## Tortas de Aceite (Olivenöltaler)

10 Stück

**Zutaten** ½ Bio-Zitrone, 70 ml Olivenöl, 1 EL Anissamen, 1 TL gemahlener Anis, 180 g Mehl, 10 g Trockenhefe, 1 gute Prise Salz, 2 EL Zucker

### Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und dünn schälen. 50 ml Öl und Zitronenschale in einem Topf auf 100 Grad (am besten mit einem Thermometer arbeiten) erwärmen. Das Öl durch ein Sieb gießen und die Anissamen unterrühren. In einer Schüssel abkühlen lassen.
2. Etwa 130 ml Wasser, gemahlene Anis, Mehl, Hefe und Salz zum Öl geben und 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen.
4. Den Teig nochmals mit den Händen durchkneten, zu einer Rolle (Ø etwa 5 cm) formen und in 10 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben zu dünnen Fladen ausrollen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Das restliche Olivenöl darüberträufeln und Fladen mit Zucker bestreuen.
5. Nacheinander im Backofen etwa 7 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ohne Wartezeit fertig in 45 Minuten

Dazu: Olivenöl zum Tunken

Tip: Gut zum Verschenken

