



1

Olivenholz

Seine Maserung ist von besonderem Charakter und seine warme Farbe erinnert an den Süden. Dank seiner außergewöhnlichen Robustheit bleibt das mediterrane Holz selbst bei ausgiebigem Gebrauch lange schön



2



3



4



5

Fotos: Franz Joos Drechsler (3), Getty/Bravo Media, Stillfactorie! (2), MSU/Patrick Hehn

Seine wohlschmeckenden Früchte bringt der knorrige Baum jährlich hervor. Doch erst am Ende seines ertragreichen Lebens wird sein beliebtes Holz verwendet. All die Jahrzehnte zuvor hat der kräftige Stamm auf ausgedorrten Böden Wind und Wetter standgehalten – mit einer Widerstandsfähigkeit, die das Holz auch später in sich trägt. Denn Olivenholz ist überaus hart, besitzt eine ungewöhnlich hohe Dichte, fast keine Poren und splittert nicht, weshalb es die Bewohner mediterraner Länder seit jeher zu Haushaltshelfern wie Schüsseln, Servierbesteck oder Brotschneidebrettern verarbeiten. Bis heute wissen sie zu schätzen, dass dieses schwere Holz Flüssigkeiten und Gerüche so gut wie gar nicht aufnimmt. Auch in unseren Küchen oder Bädern ist seine Festigkeit gefragt – eben überall, wo Holz sonst empfindlich auf Feuchte oder Lebensmittelkontakt reagieren kann. Bis das Material allerdings verarbeitet werden kann, muss es lange lagern. Experten empfehlen Holz, das unter freiem Himmel getrocknet wurde. Regelmäßiges Fetten mit Olivenöl danken Löffel und Bretter mit lang anhaltendem Glanz. Dafür bedürfen die hübschen Utensilien nach dem Gebrauch keiner Extrabehandlung mehr: Mit klarem Wasser sanft gereinigt, bereichern sie Tisch und Tafel lange mit ihrer robusten Schönheit.

Katharina Sucher



6

7

1 Olivenbäume prägen seit jeher die mediterranen Landschaften mit ihrer majestätischen Gestalt. 2 Kompakte Servierhelfer aus einem Stück Holz eignen sich gut, um Vorspeisen oder Salat zu servieren (Stillfactorie!). 3 Das Öl aus den Olivenfrüchten wird in Küche und Kosmetik hochgeschätzt. 4 Mit schönem Salat-Besteck schmeckt der erste Gang doppelt gut: „Olivier“ besitzt geschwungene Griffe und wird in einer traditionellen französischen Manufaktur gefertigt (Stillfactorie!). 5 Als Pfannenwender, Toastbrot- oder Gurkengreifer leistet das Handgerät aus Olivenholz hilfreiche Dienste (Drechsleri Joos). 6 Eine Seifenschale aus Olivenholz mit den typischen Bodenlöchern verleiht dem Bad einen Hauch Rustikalität, Antipasti-Schalen wecken Erinnerungen an den Urlaub im Süden (Joos). 7 Pfeffer- und Salzstreuer sind aus einem Stück Holz hergestellt, man befüllt sie von der Unterseite (Joos)



Matthias Joos bietet die Produkte aus seiner Drechslerei am Stand auf dem Freiburger Münstermarkt an. Er mag den Überraschungseffekt am Olivenholz: Man weiß vorher nie, wie das Holz nach dem Ölen aussieht

Hartes Handwerk

Ist Olivenholz schwierig zu verarbeiten?

Ja, das kann man schon so sagen. Man muss viel Zeit einplanen, es trocknen zu lassen, damit das Holz später nicht reißt. Gleichzeitig ist es umso härter zu bearbeiten, je trockener es wird. Im Vergleich zu anderen Hölzern besitzt Olivenholz keine Wuchsrichtung, was das Drechseln und Hobeln zur Herausforderung macht.

Auf welche Weise trocknen Sie es denn?

Andere europäische Hölzer lassen sich in der Trockenkammer trocknen, Olivenholz nicht. Es würde viel zu lange dauern und das Holz neigt später dazu, Risse zu bilden. Ich verarbeite mein Olivenholz schon vor der Lagerung, also „nass“. Dann lassen sich beispielsweise Schüsseln gut drechseln – aber nicht schleifen, weil alles verkleben würde. Deshalb bedecken wir die Objekte zwischen beiden Arbeitsschritten vollständig und luftdicht mit Drechselspänen, welche die Feuchte des Holzes aufnehmen und regelmäßig ausgetauscht werden. Eine Schüssel lagert rund ein Jahr lang auf diese Weise. Man muss aber wissen, dass man Olivenholzprodukte immer mit einer gewissen Restfeuchte kauft. So lange sie keine Verleimungen oder Holzkerne enthalten, ist das auch nicht schlimm. Tauchen bei größeren Objekten doch Risse auf, was ganz natürlich ist, biete ich meinen Kunden eine kostenlose Reparatur an.

Woher beziehen Sie Ihr Holz?

Aus dem Mittelmeerraum, viele meiner Hölzer stammen aus Tunesien. Olivenholz kann man nicht bestellen, der Schreiner bekommt immer nur das, was gerade geerntet wurde. Die meisten Holzstücke sind relativ schmal, klein und verwurzelt. Daher sind große Möbel nur selten zu finden, selbst kleinste Reststückchen werden verarbeitet und in den Heimatregionen auch häufig als Brennholz genutzt.



Richtig pflegen Seine auffällige Maserung, die an Marmor erinnert, bildet der Ölbaum vor allem wegen seines langsamen Wachses aus – aber auch, weil die Äste jährlich geschnitten werden. Da dies für eine gute Olivenernte ohnehin notwendig ist, betreibt man so langfristig Qualitätssicherung. „Tunesisches Holz ist härter und wilder gemasert, während italienisches Olivenholz ruhiger wirkt. Seine weichere Beschaffenheit rührt von dem feuchteren Klima, in dem die Bäume schneller und gerader wachsen“, weiß Drechsler Matthias Joos (s. Interview rechts). Trägt man auf das Holz Öl, Lack oder Wachs auf, kommen Farbe und Maserung deutlich zum Vorschein. Auch deshalb empfehlen Experten: Spätestens, wenn die hölzernen Küchenhelfer aufhellen, vergrauen oder sich spröde anfühlen, sollte man ihnen eine Pflegeportion Olivenöl gönnen. Wer Spülmittel verwendet, muss öfters nachölen.



Olivenöl



1 Auf Schneidebrettern macht sich die Eigenschaft von Olivenholz, keine Färbung anzunehmen, deutlich bemerkbar (Stilfactorei). **2 Die zeitlose Schönheit** von Stamm- und Wurzelholz findet sich nicht nur in Gebrauchsgegenständen und kleineren Möbeln wieder, sondern auch in Musikinstrumenten wie Blockflöten. Beim Schiffbau spielte der Werkstoff seit der Antike eine bedeutende Rolle. **3 Frisch geölt** wirkt Olivenholz herrlich farbig. Mit der Zeit verändert sich die Oberfläche, sie wird matt und gräulich. **4 Hartes Holz** für den Einsatz in der Küche: Als Material für Mörser eignet sich Olivenholz perfekt (Berondi). **5 Bei den Pfeffermühlen** sind Körper und Deckel aus einem Stück gefertigt, damit die Maserung durchläuft. In ihrem Inneren verbirgt sich ein hochwertiges Sonderegger-Mahlwerk (Joos)

6 Olivenholz-Besteck kann man im Mittelmeer-Urlaub auf Bauernmärkten erwerben. Für den Gebrauch gilt: Salz (beispielsweise im Pastawasser) meiden! Es zieht das natürlich enthaltene Öl aus dem Holz, folglich muss man sehr häufig nachölen. **7 Als dekorativer Helfer** sorgt die Zitronenpresse auch für optische Erfrischung in der Küche (Stilfactorei). **8 Ein Nussknacker** gehört in jeden Haushalt. Wie schön, wenn er wie dieses Exemplar zudem ein ausgesprochener Handschmeichler ist! **9 Mit der geräumigen Parmesanreibe** landen dank passgenauer Olivenholz-Box künftig keine Krümel mehr auf dem Tisch (beide von Berondi). **10 Schönes Mitbringsel:** Quadratische Untersetzer verhindern, dass der Esstisch Spritzer abbekommt (6 Stück, Naturehome)



Fotos: Allimages; Manfred Mehlig/Image Source; Berondi/Korh (3); Cottage Park (2); Franz Joos Drechsler (4); getty images; MSL Patrick Hahn; stilfactorei