

# Berliner Morgenpost

WWW.MORGENPOST.DE

Ressort BIZ aus der Morgenpost vom Sonntag, 7 August 2005

## Mit einem Hauch von Rasen

### Brot & Rosen: Themistokles Pazianas hat ein Spezialgeschäft für Olivenöle



Etwa 40 Sorten Olivenöl führt Pazianas. Man kann sie auch probieren, das ist aber vielleicht nicht ganz so anregend wie eine Weinprobe

Foto: Sven Lambert

Von Holger Lippke

Der Kunde wirkt etwas gehetzt, als er den Laden betritt. Sein Blick irrt rastlos durch den Raum, versucht irgend etwas festzuhalten und findet dann an Themistokles Pazianas Halt. Er habe, sagt der Mann, den zehnten Hochzeitstag von Freunden vergessen und brauche nun unbedingt ein besonderes Geschenk. Ob es denn wie bei Weinen Jahrgangsöle gebe, möchte er wissen. Und wenn ja, hätte er gern ein Öl von 1995. Da muß Pazianas passen. Er habe zwar rund 40 unterschiedliche Olivenöle, darunter fünf vom Faß, aber eins von 1995 sei zum Glück nicht dabei. Denn das wäre inzwischen vermutlich ranzig, erklärt er in ruhigem norddeutschen Tonfall.

Norddeutsch? Themistokles, da denkt man doch eher an Thrakien und Thessalien oder an Kreta und den Peloponnes. "Ich bin in Flensburg geboren und aufgewachsen. Meine Mutter stammt aus Stralsund. Und in Lübeck haben sich meine Eltern kennengelernt", erzählt der 33jährige. Aber sein Vater sei aus Gonnoi, einem Dorf am Fuße des Olymp, wo seine Familie schon seit über 100 Jahren Oliven kultiviert. Eigentlich wollte Pazianas nur das eigene Öl vermarkten, deshalb hatte er auch seinen Beruf als Grafik-Designer aufgegeben, den er sieben Jahre lang in Hamburg und Athen ausgeübt hatte. Doch dann kam der Winter 2001/2002 und vernichtete mit seinen schlimmen Frösten die Olivenbäume der Familie. Obwohl inzwischen tüchtig aufgeforstet wurde, betrug die gesamte Ausbeute des vergangenen Jahres gerade mal 60 Liter.

Dann wird eben das Öl der Konkurrenz verkauft, entschied Pazianas. Als Standort für seinen Laden hatte er sich Berlin ausgesucht, weil er hier auf junge, neugierige Kunden hoffte, und weil auch seine Freundin dort ihre berufliche Zukunft sah. Im März vergangenen Jahres kam er hierher, und sechs Monate später eröffnete er sein

Geschäft an der Senefelderstraße. Mittlerweile hat sich eine kleine, treue Gemeinde gebildet, die bei Pazianas, der wie jeder Griechisch-Orthodoxe mit Olivenöl getauft ist, fachsimpelt und ihn weiterempfiehlt. Die Leute kennen ihn im Kiez und schätzen seine Ratschläge, wenn sie zum Beispiel wissen wollen, welches Öl zu welchem Gericht paßt. Da gibt es, wie er meint, riesige Unterschiede. Und eine Kundin erzählt: "Der Franz war ganz begeistert. Ich hätte dieses Öl auch gern. Es soll so gut zu Lamm passen." Pazianas muß nicht lange nachdenken. Er weiß sofort: "Es ist das Almasol aus Córdoba, der halbe Liter zu sieben Euro." Was würde er denn für Pesto, kalte Speisen oder zum Salat nehmen? "Da käme das Ravida aus Sizilien in Frage, für 16,40 der halbe Liter." Und zu Fisch bevorzugt er das Argei aus Sardinien. Der halbe Liter zum Preis von 11,60 Euro. Als Öl für alle Fälle empfiehlt er das Dehesa Vieja aus Cadiz und das Peza Union aus Kreta für jeweils 5,25 Euro der halbe Liter oder das Terra Kreta aus Kolymvari für sechs Euro je halber Liter.

Und kaum hat Pazianas seine Empfehlungen ausgesprochen, kommen zwei junge Frauen in den Laden, fröhlich und den kulinarischen Genüssen aufgeschlossen: "Das Ravida mußt du unbedingt probieren, das schmeckt so richtig frisch nach Rasen." Kein Problem, die Proben werden in Glasschälchen gegeben, in der Hand leicht angewärmt und dann erst über die Zunge und anschließend im ganzen Mund verteilt. Nach sechs, sieben oder gar acht Ölen, die pur ohne Brot gekostet werden, haben selbst Genießer nicht unbedingt Lust auf mehr. Doch Pazianas ist da ganz andere Dimensionen gewöhnt: "Bei der letzten Ölmesse habe ich etwa einen halben Liter getrunken. Das ist pure Energie. Kein anderes Fett ist so verträglich und hat so schöne Aromen wie Olivenöl", schwärmt er.

Was die unterschiedlichen Qualitäten und Normen betrifft, die in einer EU-Verordnungsflut immer wieder neu erlassen werden, rät Pazianas, sich auf seinen Geschmack zu verlassen und Öle vor dem Kauf zu probieren, oder sich von Freunden und Bekannten beraten zu lassen. Auf jeden Fall sollte auf der Flasche "Natives Olivenöl extra" oder zumindest "Natives Olivenöl" stehen, wobei die Gourmet-Zeitschrift Merum im vergangenen Jahr einen Test veröffentlicht hat, dessen Ergebnis unter dem Titel "Etikettenschwindel mit System" niederschmetternd war. Danach waren drei von vier Olivenölen zu Unrecht in die Oberklasse eingestuft worden. Auch sei der Begriff "Erste Pressung", so Pazianas, irreführend, da Olivenöl heute in der Regel nicht mehr durch Pressen sondern durch Zentrifugieren gewonnen wird. Daher sollte man auf den Hinweis "Kaltextraktion" oder "kalt extrahiert" achten, wenn man ein hochwertiges Öl haben will. Und daß man sich nicht von der Verpackung beeindrucken lassen soll, hat schon Rotraud Degner in ihrem Klassiker "Olivenöl. Ein Guide für Feinschmecker" beschrieben: "Elegant geschliffene Designer-Karaffen sind keineswegs eine Garantie für die Güte des Öls."

Daß man aus Oliven auch andere Dinge machen kann als nur Öl, zeigen einige Produkte, die Pazianas auch noch im Programm hat. So gibt es zum Beispiel Olivenblättertée und Olivenmarmelade, Sonnenpflgeöl, Gesichtstonikum und Salatbestecke aus dem Holz des Baums.

Bei der Auswahl des Weins hat Pazianas nur auf sein Herz gehört und voll auf Risiko gesetzt. Seine Weine kommen alle aus Griechenland. Und so mancher Kunde habe schon den Laden mitleidig lächelnd verlassen, weil griechische Weine immer noch den Ruf jener Zwei-Liter-Pullen haben, mit denen die Gastronomie ihre Gäste jahrzehntelang betäubt hat. Daß griechischer Wein in den vergangenen zehn Jahren einen unglaublichen Qualitätsschub

erhalten hat, spricht sich nur recht zaghaft, aber immer lauter herum. Pazianas trägt's mit Fassung, weiß er doch, daß seine Kunden griechisches Olivenöl schätzen. Und mit dem Wein, das wird auch noch kommen.

Pazianas Olivenöl, Senefelderstraße 4, 10437 Berlin-Prenzlauer Berg.  
Tel.: 030/44 04 94 49. [www.pazianas.de](http://www.pazianas.de). Öffnungszeiten: montags bis freitags von 12 bis 20 Uhr, sonnabends von 11 bis 16 Uhr.

.....  
URL dieses Artikels: <http://www.morgenpost.de/content/2005/08/07/biz/771537.html>