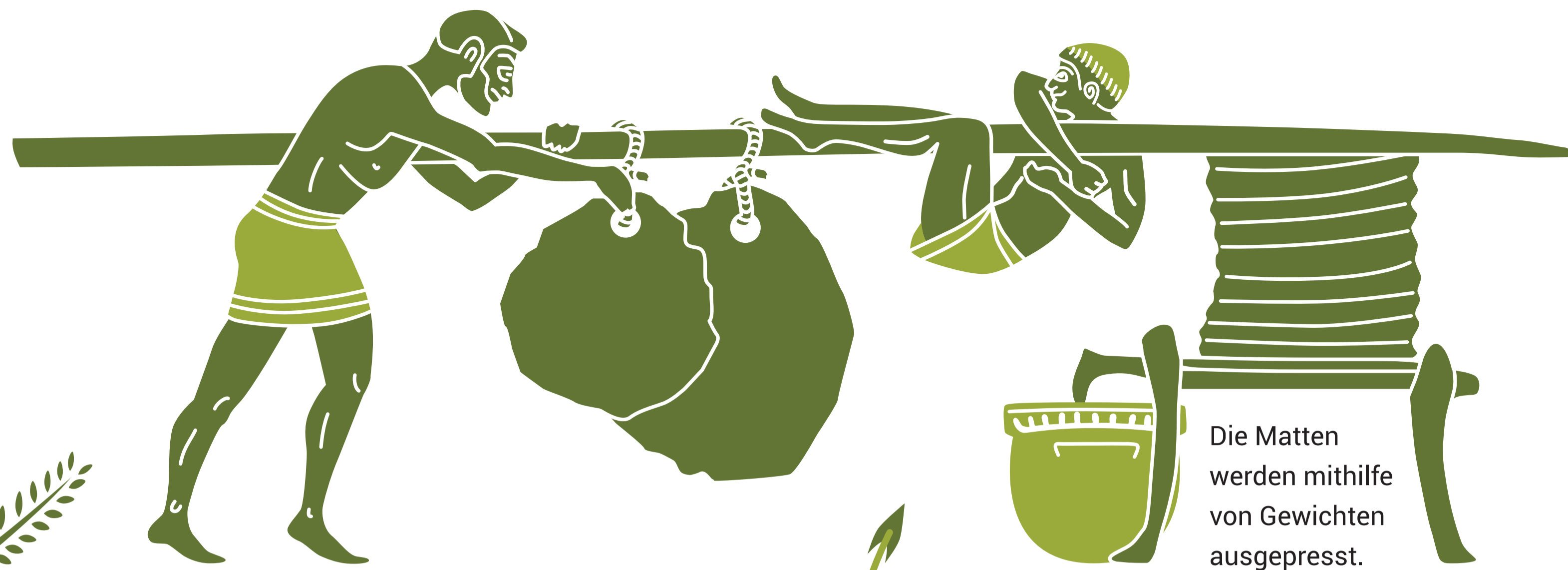




Die fast vollreifen Oliven werden von Spätherbst bis in die Wintermonate hinein per Hand oder durch Abklopfen der Zweige geerntet.



Die Matten werden mithilfe von Gewichten ausgepresst.

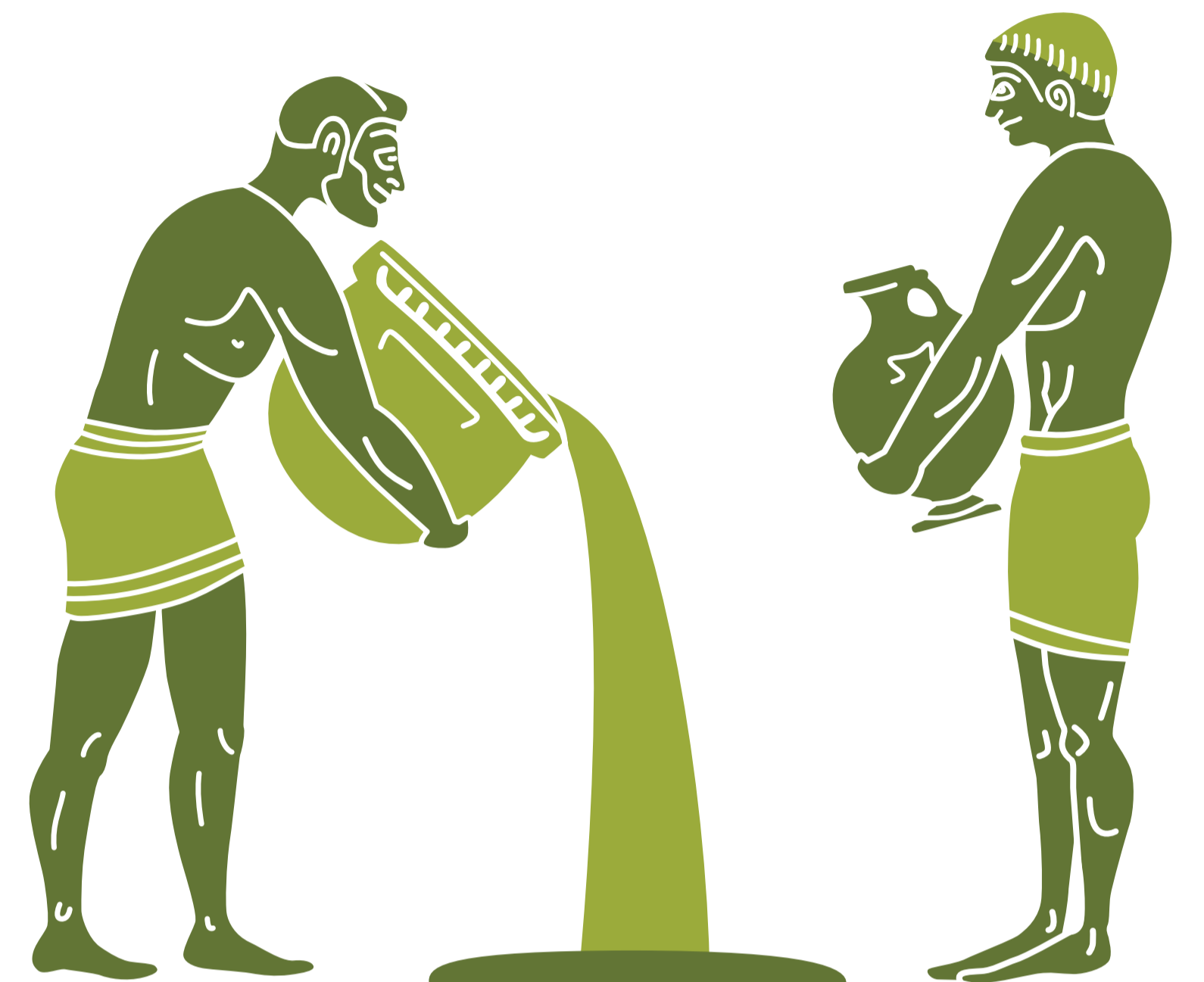


Mit Mahlsteinen werden die Oliven inklusive Stein zu einem Brei gemahlen und dieser auf Matten aus Bast oder Tierhaaren gestrichen.



Noch am Tag der Ernte werden die Oliven von Zweigen und Blättern befreit und gewaschen.

Von der gewonnenen Flüssigkeit wird das sich oben absetzende Olivenöl abgeschöpft und in Amphoren abgefüllt.



Quellen:

<https://www.oelbau.de/olivenoel-herstellung-und-ernte>  
<http://www.hellenicaworld.com/Greece/Technology/de/AntikeGriechischeTechnologie024.html>  
<https://www.olive-co.at/geschichte>  
<https://www.youtube.com/watch?v=01wGwLkMEs>  
Vorlesung von Eric Welch, University of Kansas