



## Empfehlungen zur Reinigung von Olivenholz

[www.olivenholzmarkt.de](http://www.olivenholzmarkt.de)

Starke Beanspruchung nehmen Olivenholzprodukte gar nicht übel. Mit etwas Pflege und ein wenig Sachverstand haben Sie jahrzehntelang Freude an den schönen, natürlichen Gegenständen. Unsere Empfehlungen zur Reinigung und Pflege von Olivenholz enthalten alles, was Sie wissen müssen.

### Reinigung

Reinigen Sie Ihre Olivenholzprodukte mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm.

Trocknen Sie sie gleich danach gründlich ab.

Hartnäckigen Verschmutzungen rücken Sie mit einem weichen Schwamm und lauwarmem Wasser zu Leibe.

Seien Sie sparsam mit Spülmittel – Seife löst das Öl aus dem Holz, und Sie müssen entsprechend öfter nachölen. Auch eine antibakterielle Behandlung ist nicht nötig, da Olivenholz selbst bereits antibakteriell wirkende Naturstoffe enthält.

Waschen Sie Olivenholzprodukte auf keinen Fall im Geschirrspüler.

Lassen Sie sie auch nicht im Wasser liegen.

Sehr heiße oder kalte Temperaturen wie in Backofen oder (Tief)-Kühlschrank können dazu führen, dass das Holz Risse bekommt.

### Pflege

Für die regelmäßige Pflege von Schneidebrettern, Salatschüsseln und anderen stärker beanspruchten Olivenholzprodukten benutzen Sie am besten ein Speiseöl wie Olivenöl oder Leinöl, oder auch flüssiges Bienenwachs. Auch bei weniger häufig benutzten Olivenholzgegenständen frischt die Pflege mit Öl die Farben auf und sorgt für seidigen Glanz. Hier reicht aber meist eine Behandlung pro Jahr.

Tränken Sie einen Lappen mit dem Öl und reiben Sie die Holzoberfläche damit gründlich ein. Überschüssiges Öl sollten Sie nach etwa einer Viertelstunde wieder abwischen. Je fließfähiger das Öl ist, desto tiefer kann es in die feinen Holzporen eindringen und seine schützende Wirkung entfalten. Daher wird oft empfohlen, das Öl für die Pflege von Olivenholz vor der Verwendung leicht zu erwärmen.

Vergrautem, speckigem, fleckigem oder anderweitig unattraktiv gewordenem Olivenholz können Sie durch vorsichtiges Abschleifen zu neuer Schönheit verhelfen. Arbeiten Sie mit Schleifwolle oder ganz feinem Schleifpapier in Richtung der Maserung und ölen Sie das Holz im Anschluss. Das Schleifen und Ölen wiederholen Sie am besten mehrmals – so erhalten Sie eine seidenglatte Holzoberfläche.

Ihr Team von Olivenholzmarkt





# Eigenschaften von Olivenholzprodukten

[www.olivenholzmarkt.de](http://www.olivenholzmarkt.de)

## Übersicht

- Im Olivenholz eingelagerte Lignine und Gerbstoffe wirken antibakteriell
- Olivenholz ist ein sehr hartes Holz, härter als Eiche und Buche
- Hohe Resistenz gegen Schimmel- und Insektenbefall
- Geruchs- und fleckenabweisend
- Durch die hohe Dichte liegen Produkte aus Olivenholz satt und wertig in der Hand
- Warme Farbtöne und interessante, marmorierte Maserung

Olivenholz hat von Natur aus einen sehr hohen Ölgehalt, der bereits das unbehandelte Material stark wasserabweisend macht. Die in der Zellstruktur des Holzes eingelagerten Lignine und Gerbstoffe wirken antibakteriell und sind auch für die hohe Resistenz gegen Schimmel- und Insektenbefall verantwortlich. Eine kleine Schwachstelle von Olivenholz ist seine Neigung zum Reißen bei hohen/tiefen Temperaturen.

Olivenholz ist wesentlich härter als sehr viele andere Hölzer. Für die Messung der Härte von Holz gibt es ein besonderes Verfahren, das nach seinem Erfinder als das Brinell-Verfahren bezeichnet wird. Hier wird die eine Stahlkugel für kurze Zeit mit einer bestimmten Kraft in die Holzoberfläche gedrückt und die Größe des dabei entstandenen Eindrucks gemessen. Das Verhältnis von Prüfkraft und Eindruckoberfläche gibt die Holzhärte nach Brinell an. Sie liegt für Olivenholz etwa bei 5,3. Deutsche Hölzer wie Eiche (3,5), Buche (3,7) oder Ahorn (2,8) kommen da nicht mit. Nur Rosenholz (5,8) und einige seltene Exoten sind noch härter als Olivenholz. (Übrigens: Auf manchen Webseiten finden Sie ganz andere Zahlenwerte für die Brinellhärte. Das liegt daran, dass dort die Kraft in der Einheit Newton angegeben wird, während die traditionell verwendete Einheit das Kilopond ist. Beide unterscheiden sich um den Faktor 9,81.)

Von der Festigkeit und Dichte des langsam gewachsenen Holzes profitieren insbesondere Olivenholzprodukte für die Küche – und hier ganz speziell die Schneidebretter. Schneide- und Brotzeitbretter aus Olivenholz sind extrem langlebig, säurebeständig, geruchs- und fleckenabweisend. Durch Lignin und Gerbstoffe gegen Schimmel und Bakterien resistent, sind sie darüber hinaus auch viel hygienischer als beispielsweise Plastikbretter, in deren Rillen Bakterien hervorragend geschützte Lebensräume finden.

Auch seine hohe Dichte gehört zu den attraktiven Eigenschaften von Olivenholz. Mit 820 bis 920 Kilogramm pro Kubikmeter verweist das Holz aus dem Mittelmeerraum auch in dieser Disziplin alle einheimischen Holzarten auf die Plätze. Nur Palisanderholz und einige rare Harthölzer aus Afrika und Südamerika sind noch schwerer.

Neben seinen praktischen und nützlichen Eigenschaften ist Olivenholz einfach etwas Besonderes, nicht nur für die Küche. Wir lieben seine warmen Farbtöne und die interessante, marmorierte Maserung. Aufgrund seines knorrigen Wuchses (und des jährlichen verjüngenden Astschnitt) sind die Jahresringe eines Olivenbaumes nicht so "ordentlich" rund wie bei anderen Baumarten, sondern oft wild verschlungen und zudem vielfältig von dunkleren Astansätzen durchzogen – und das ist es, was den aparten Reiz dieses dekorativen und wertvollen Holzes ausmacht.

Ihr Team von Olivenholzmarkt

