

Die Olive ist zurück im Tessin

Dank des milderen Klimas gedeihen in der Südschweiz wieder über 6000 Olivenbäume. Im Herbst ist Erntezeit. Auf Besuch bei den Olivenpflückern in Sonvico.

Text: Monica Müller Bilder: Claudio Bader

Die Olivenpresse im kleinen Rustico brummt ohrenbetäubend, und es riecht wunderbar nach Olivenöl. Ennio Bianchi geht in die Hocke und fixiert das metallene Rohr unten an der Maschine. Seine Stirn ist in Falten gelegt. Langsam tröpfelt goldgrünes Öl durch ein Sieb in ein Litergefäß. Kurz erhellt ein leises Lächeln das wettergerbte Gesicht des 69-Jährigen. Dann muss er los, weiter nach dem Rechten sehen.

Es gibt noch einiges zu tun an seinem lauschigen Olivenhain in Sonvico TI, nur einen kurzen Spaziergang entfernt von der Bergkette mit dem charmanten Namen «Denti della Vecchia» – Zähne der Alten. Und mit Blick auf den Luganersee.

Zwischen Reben und Gemüsegärten wachsen 130 knorrige Olivenbäume auf dem Gelände, das seit Generationen der Familie gehört. Ennio Bianchi hatte die 4000 Quadratmeter terrassiert, um nach seiner Pensionierung Tee anzubauen. Doch bald schon hatte der ehemalige Bodeninstallateur genug von Melisse, Verveine und Kamille.

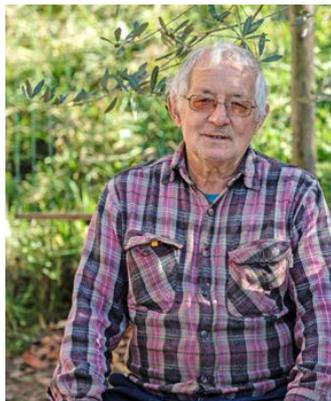
Alte Sorten von Pro Specie Rara

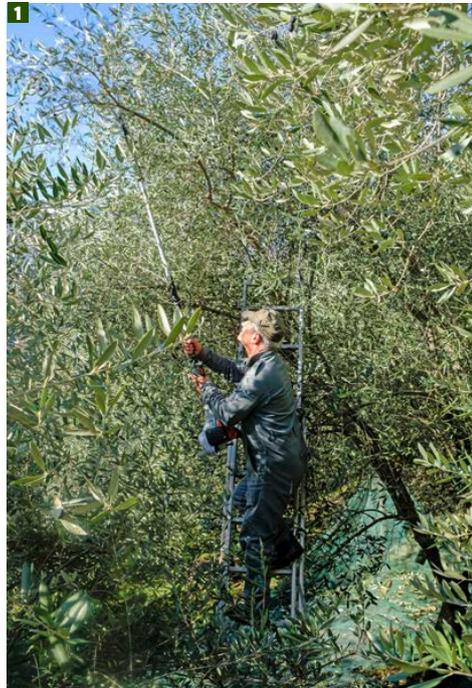
Auf der Suche nach einem neuen Anbau dachte er zuerst an Safran oder Erdnüsse, als ihm eine Anzeige von Pro Specie Rara ins Auge stach. Die Stiftung war auf der Suche nach einem passenden Terrain, um einen Olivenhain mit alten Sorten zu bepflanzen. Die Idee gefiel Bianchi, auch wenn er Zweifel hegte, ob die

Lage auf 620 Metern über Meer auch geeignet dafür wäre.

Das Experiment wird zur Passion

Mit vorerst 40 Bäumen startete er 2002 das Experiment – erfolgreich. Wenig später pflanzte Bianchi weitere 90 Olivenbäume und produziert seit 2011 eigenes Öl. Zunächst brachte er die Ernte zu einer Olivenpresse in Manno TI. Als die Betreiber sich entschlossen, keine fremden Früchte mehr zu verarbeiten, hätte er nach Italien an den Comersee fahren müssen. Deshalb schaffte er sich eine eigene Mühle an. Bianchi hatte keine Lust, mit Oliven im Kofferraum die Grenze zu passieren und auf der Heimfahrt am Zoll erklären zu müssen, weshalb er Olivenöl «Made in Ticino» mitführte. Mit seiner





1 Mit dem Oliven-schüttler gelangt Gabriele Polli auch an die Früchte in den Baumkronen.

2 Christian Bianchi schleppt die Ernte zur Mühle.

3 In der Ferne glitzert der Luganersee.

4 Ennio Bianchi (links) und Claudio Premoli sind wahre Olivenfreunde.



«Je mehr man über Oliven weiss, desto spannender wird es.»

Claudio Premoli
Sekretär und Präsident des Vereins «Amici dell' Olivo»

Presse und seinem Wissen ist Ennio Bianchi im Südtessin inzwischen eine Autorität in Sachen Oliven.

Bis morgens um fünf an der Mühle
Ende Oktober hat der Verein «Amici dell' Olivo» die Ernte von Olivenbaumbesitzern an drei Standorten im Kanton gesammelt. Die meisten Oliven hat Ennio Bianchi anschliessend in Sonvico zu Öl verarbeitet. Ziel der Olivenfreunde ist es, dass keine Früchte in den Gärten von Privaten verderben. Eine mehrjährige Pflanze trägt etwa drei Kilo Oliven.

Um die Mühle in Fahrt zu bringen, benötigt sie 50 Kilogramm Früchte. 451 Kilogramm verarbeitete Ennio Bianchi heuer nach der kollektiven Ernte. Bis fünf Uhr morgens stand er an diesem Sonntag im Rustico, eins mit seiner Maschine. «50 Liter haben wir gepresst», sagt er stolz.

Wir, das ist eine Handvoll Leute, die immer anpacken. Bianchis Partnerin Ombretta, sein Sohn Christian, dessen Freundin Francesca, sein Kindheitsfreund Gabriele Polli und Claudio Premoli, der Präsident und Sekretär des Verbands. Wie Bianchi



1 Die Oliven kullern in den Trichter.

2 Das frisch gepresste Öl schimmert goldgrün.

3 Aus diesem Rohr tröpfelt das Öl ins Litergefäß.

4 Der Chef gönnt sich eine Pause.

5 Olivenernte ist Handarbeit.



ist auch Premoli eher zufällig auf die Oliven gekommen. Als er in ein altes Haus mit zwei 100-jährigen Olivenbäumen im Garten zog, begann der 62-Jährige zu recherchieren, welche Pflege diese brauchten. Beim Verband fand er die Informationen und Gleichgesinnte. Seit sich der ehemalige Banker im vergangenen Jahr hat frühpensionieren lassen, setzt er sich für die Olivenbäume und ihre Besitzer ein, organisiert Weiterbildungen, Öldegustationen, Ausflüge und Importe von Olivenbäumchen. «Je mehr man über Oliven weiss, desto spannender wird es.»

Schutz gegen Fliegen und Wild

Am Granittisch unter der Laube inmitten des Olivenhains erzählt Claudio Premoli, was Olivenbäume brauchen: genug Platz für die Wurzeln, die etwa so viel Raum einnehmen wie die Baumkrone;

einen Schnitt im Frühling und im Herbst; einen Zaun, der Rotwild fernhält; Fallen, die Olivenfliegen, die Feinde Nummer eins, in Schach halten.

Am aufwendigsten ist die Ernte. Das Timing muss genau stimmen. Zeigen die Oliven eine grünviolett-schwarze Färbung, gelingt das Endprodukt am besten. Sind sie zu grün oder zu schwarz, gibt es nur wenig Öl.

Vier Tage dauert die Ernte im lauschigen Hain, und sie besteht mehrheitlich aus Handarbeit. Während Ombretta die Oliven in Griffnähe direkt von den Ästen abpflückt, kommt bei Früchten ausser Reichweite ein Olivenrüttler zum Einsatz. Das Gerät ähnelt einem Rechen, dessen Zinken sich bewegen und so die Oliven aus den Kronen purzeln lassen. Gabriele Polli steht auf einer Leiter und streckt den Olivenrüttler in die Baumkrone.

Ein Kollege vom Jagdverein bückt sich, löst die Früchte von Blättern und Ästchen und wirft sie in bereitgestellte Eimer. Diese schleppt Christian Bianchi zur Mühle.

Schuften und plaudern

Man merkt, dass die Gruppe ein eingespieltes Team ist. Alle sind konzentriert bei der Sache, plaudern aber auch immer wieder. Über die Preise des Olivenöls von Gandria TI, das es nur an einem Tag im Jahr zu kaufen gibt, beispielsweise. «60 Franken der Liter! Kein Wunder, spricht man vom flüssigen Gold.» Oder über die Gemeinde Ascona, das in ihren Augen fest in der Hand von «züchin» – Deutschschweizern – ist. «Da musst du deinen Caffè jetzt auf Deutsch bestellen!»

Innerhalb von 24 Stunden müssen die geernteten Oliven in der Mühle landen, sonst beginnen sie zu fermentieren. Ennio

«Wenn ich mit den Oliven fertig bin, gönne ich mir eine Flasche guten Wein. Und trinke sie ganz.»

Ennio Bianchi
Besitzer des Olivenhains
in Sonvico



Bild: Getty Images

Bianchi lässt seine Mühle nur kurz aus den Augen. Bei jeder Ladung stellt er sicher, dass die Oliven gut gesäubert wurden. Dann lässt er sie in den Trichter kullern. Am Lärm der Maschine erkennt er, ob sie reibungslos läuft oder ob er nachjustieren muss. Der Olivenhainbesitzer wischt sich den Schweiß von der Stirn und sagt: «Wenn ich mit den Oliven fertig bin, gönne ich mir eine Flasche guten Wein. Und trinke sie ganz.»

Wegen Corona mussten die «Amici dell' Olivo» ihre Weiter-

bildungen dieses Jahr absagen. Da Claudio Premoli nicht auf der faulen Haut liegen mochte, hat er eine Zählung der Olivenbäume im Tessin angestossen. Mit über 1000 Briefen an Gemeinden, Private und Aufrufen im Radio und Zeitungen. Bis anhin weiss er von 6000 Olivenbäumen. Und es werden täglich mehr.

Olivenhaine waren am Luganersee und in der Umgebung von Locarno lange verbreitet, wie Schriften aus den Jahren 769 und 1300 belegen. Ein besonders har-

ter Winter im Jahr 1709 zerstörte sie fast vollständig. Danach setzte man auf Maulbeerbäume, um Seidenraupen zu züchten. Dank der milden Winter erlebt der Olivenanbau im Tessin nun eine Renaissance.

Ennio Bianchi Olivenöl ist übrigens unverkäuflich. Er wird den Helfern davon schenken und es mit Familie und Freunden geniessen. Am liebsten pinselt er etwas von seinem Öl auf ein Steak. Kochen würde er mit seinem Olio nie – dafür ist es zu wertvoll. **MM**



Woran erkennt man gutes Olivenöl?

Die Farbe sagt nichts über die Qualität aus

Ein grün schimmerndes Olivenöl mag für den Laien weniger scheinen. Da man das Aussehen einfach ändern kann, ist die Optik aber nicht aussagekräftig. Mit Chlorophyll lässt sich ein Öl grünlich färben, mit Betacarotin golden. Kenner degustieren Olivenöl deshalb in farbigen Gläsern, um sich nicht von der Farbe beeinflussen zu lassen.

Geschmack und Geruch sind entscheidend

Bevor man ein Olivenöl verkostet, sollte man das Glas in der Hand wärmen. Nun ist die Nase dran. Einmal gut daran riechen und versuchen, sich den Geruch einzuprägen. Dann das Öl einen Moment im Mund zirkulieren lassen, schlürfen und schliesslich schlucken – oder ausspucken.

Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe sind wichtig

Idealerweise schmeckt ein Olivenöl fruchtig, hat einen Hauch von Bitterstoff und entwickelt beim Abgang eine dezente Schärfe. Profis beurteilen, ob die Geschmackskomponenten ausbalanciert sind. Laien brauchen viel Übung, um den Geschmack eines Olivenöls in Worte zu fassen. Wichtig für die Qualität eines Öls ist auch dessen Alter. Es sollte innerhalb von 18 Monaten ab Presse konsumiert werden.

Mario Piazzini, Vizepräsident «Amici dell' Olivo»