



# Tiziano und die Olivenbäume

Vor fünf Jahren hat Tiziano Iseppi in Brusio  
begonnen, Olivenbäume zu pflanzen. Aus  
den Früchten möchte er Öl herstellen und legt  
für seinen Traum eine Terrassierung aus  
dem 16. Jahrhundert frei.

Text – STEPHANIE ELMER / Bild – JULIETTE CHRETIEN

Vor zwanzig Jahren schenkte der Vater Tiziano einen Olivenbaum. Nicht wegen der Früchte. «Früchte», sagt Tiziano, «hat er kaum getra- gen.» Aber der Baum, er gefiel dem Vater und auch Tiziano. Sie pflanzen ihn zur Zierde, denn er brache in Brusio den Süden in den Garten.

Viele Jahre später steht Tiziano mit seinem Neffen zwischen vielen Olivenbäumen. Zusammen pflücken sie Frucht um Frucht, legen sie behutsam in den Korb. Manchmal blinzeln sie, wenn die warme Sonne des Oktobers durch die Blätter huscht. Manchmal kommt die Mutter vorbei, bringt dampfenden Kaffee, Süßigkeiten und Äpfel,

Oliven in der Valposchiavo:  
Vor fünf Jahren hat Tiziano  
begonnen, Bäume zu pflanzen.



ein Stofftuch für den flachen Stein, auf den sie das Mitgebrachte legt. Einem Moment schaut sie den beiden zu, dem Sohn und dem Enkel. Manchmal blinzelt auch sie.

#### DIE ERINNERUNG UND DER TRAUM

Tiziano ist in Brusio geboren, hat dort seine Kindheit verbracht. Von «verwurzelt im Tal» spricht er bei einem der Besuche. Weggezogen hat es aber auch ihn, über den Pass, nach St. Moritz und ein paar Monate in die USA. Wie schon so viele vor ihm, ist er wieder in die Valposchiavo zurückgekehrt. Und mit ihm der Wunsch, neben seinem Arbeitsalltag im Büro mit den Händen zu arbeiten, mit der Erde, draussen, mit der Nase im Wind, mit dem Wetter im Rücken. So liess der Olivenbaum des Vaters aus der Erinnerung einen Traum wachsen: Olivenöl aus der Valposchiavo, biologisch produziert. Tiziano begann zu recherchieren. Über Olivenbäume, ihre Pflege und die Bedingungen, die sie zum Gedeihen möchten. Er las über die verschiedenen Sorten, über den Weg von der Frucht zum Öl. Und schlussendlich begann er Bäume zu pflanzen. «Über 500 verschiedene Olivensorten gibt es in Italien», sagt Tiziano. Er entschied sich für drei Sorten aus der Toskana. Für Maurino, Leccio del Corno und Frantoio. 75 Bäume hat er in den letzten fünf Jahren gepflanzt – und dafür mit viel Handarbeit, viel Herzblut und viel Idealismus eine alte Terrassierung vom Dschungel der Jahre befreit.

#### DIE RUNCHETTI, GESCHICHTEN VON DAMALS

Die Terrassierung, vermutet Tiziano, könnte ursprünglich aus dem 16. Jahrhundert stammen. Lange Zeit prägte diese Anbauform das Landschaftsbild des Tals, spiegelt so auch Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Valposchiavo. Sie erzählt von einer Zeit, in der die Bewirtschaftung des Bodens überlebensnotwendig war. «Die Bedeutung der Erde – sie ist aus heutiger Perspektive nur schwer

**Die Anbauflächen  
sind rar, die Berge  
lassen dem  
Talboden nicht viel  
Platz.**



Ernte: Tiziano pflückt seine Früchte, wenn in den Bergen schon Schnee liegt.



BILD – Archivio fotografico Valposchiavo

Terrasserien, um möglichst viel anzupflanzen:  
Das Bild stammt aus dem Jahr 1935. Links  
wachsen heute die Olivenbäume von Tiziano.



nachvollziehbar», heisst es im Buch «I frutti della terra», das die Società Val Poschiano der Landwirtschaft im Tal gewidmet hat. Doch lange bedeutete im Tal zu leben, vom Tal zu leben. Jede Familie war ein kleiner Bauernbetrieb, bei dem alle mitarbeiteten und der die Existenz der ganzen Familie sicherte. Das Klima dazu war den Menschen gut gesinnt, denn auch wenn die raue Kälte des Nordens durch das Tal zischt, ist im Süden der Valposchiano schon der Einfluss des Mittelmeeres spürbar.

Und trotzdem musste man erfinderisch sein, sich den Begebenheiten anpassen. Denn die Anbauflächen, die sind rar, die Berge lassen dem Talboden nicht viel Platz. Die Terrassierung der steilen Hänge ermöglichte es, mehr Land zu bewirtschaften.

«Runchet» wurden im Dialekt die Terrassierungen genannt, die vor allem für Getreide bepflanzt wurden. Parallel zu den Feldern in den steilen Hängen entstanden die kleinen Gärten, die sich in der Valposchiano an jeder noch so kleinen Stelle finden lassen, eingerahmt mit Steinmauern,

um die Pflanzen vor den kalten Winden des Nordens zu schützen, damit das Gemüse noch mehr von der Wärme des Südens eingehüllt wurde. «Broi» wurden die durch Mauern eingefriedeten Landstücke im Dialekt genannt. Jeder Quadratmeter, der bepflanzt werden konnte, war willkommen und wurde genutzt. Das heutige «Urban Gardening» – damals eine überlebenswichtige Notwendigkeit.

#### DIE GEMÜSEKAMMER

Wie sehr sich die Menschen damals das Klima zu eigen gemacht haben und sich der Herausforderung der Topografie angenommen haben, zeigt auch, dass die Valposchiano lange Zeit Gemüse und Früchte nicht nur für den Eigenbedarf kultivierte, sondern auch die «Gemüseammer des Engadins» war, da im Engadin das Klima für den Anbau von Gemüse und Früchten weitaus weniger vorteilhaft war. Und die englischen Gäste, die in den 1880er-Jahren mit dem

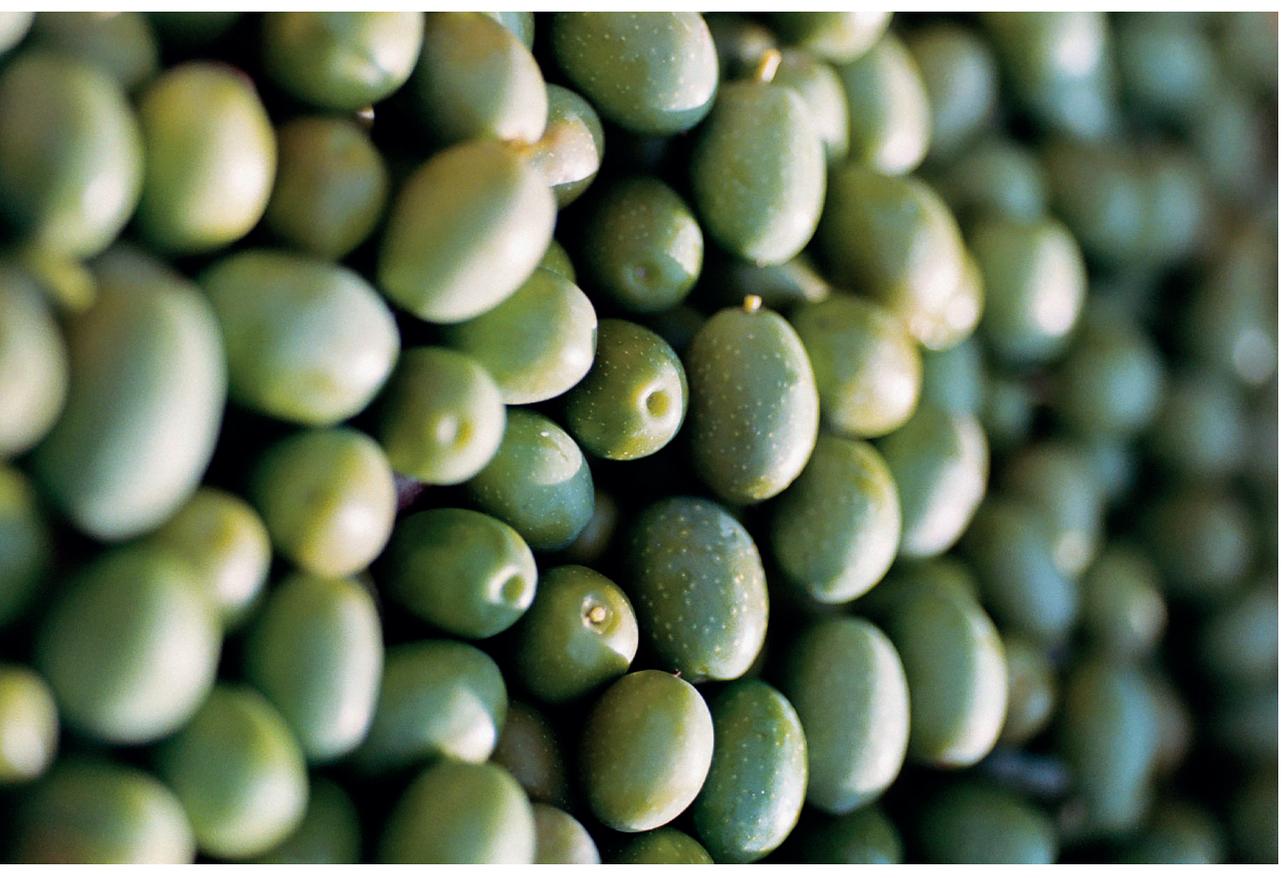
## Viele der Terrassierungen verschwandem Jahr für Jahr in mehr Dickicht.



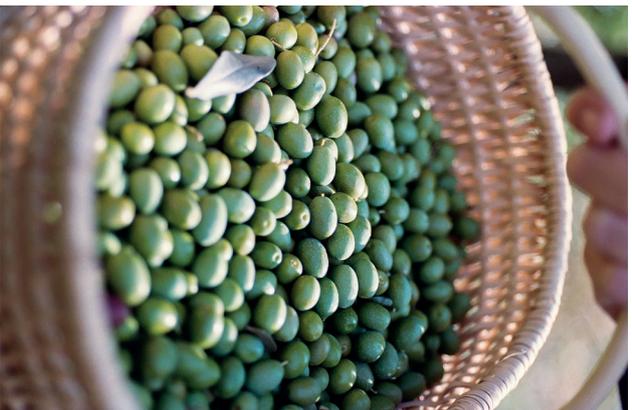
Tiziano sagt: «Der Wind des Nordens ist gut für die Bestäubung.»



Aus dem Tal: In seinem Garten trocknet  
Tiziano auch Mosechs-Schafgarbe für Likör.



Kurz vor der Reife gepflückt: Dann wird das Öl intensiver.



aufkommenden Tourismus ins Engadin reisten, um dort in den edlen Hotels zu weilen, hatten Wünsche, die die Engadiner Gärten nicht zu erfüllen vermochten. Bis zum Zweiten Weltkrieg belieferten die Brusési das Engadin so mit Frischwaren aus der Valposchiamo. Nach dem Krieg wurde die Landwirtschaft mechanisiert, Stück um Stück verschwand die Handarbeit von den Feldern. Und spätestens mit dem Wirtschaftsboom in den 1950er- und 1960er-Jahren verlor auch das Anbauen der eigenen Lebensmittel an Bedeutung. Oder vielleicht: an Notwendigkeit. Vieles liess sich kaufen, war erschwinglich – auch ohne grossen Aufwand. Die Regionalität wich dem Glauben, dass gut war, was von weit her kam.

Viele Gärten verschwanden und über die einst in mühevoller Arbeit angelegten Terrassierungen legte sich Jahr für Jahr mehr Gebüsch und Dickicht und schliesslich Wald. So auch über die Terrassierung, wo heute die Olivenbäume von Tiziano wachsen. Der Grossvater, erzählt Tiziano, konnte sich noch erinnern, wie hier angebaut wurde. Irgendwann schliesslich begann Tiziano diese wieder freizulegen und befreite sie von der Vergandung. Immer im November, wenn die Ernte der Oliven vorbei ist und der wilde Dschungel etwas zähbarer ist als im Sommer, setzt er seine Arbeit fort. Reisst Büsche aus und trägt Steine fort. Sein Traum: Irgendwann so viele Bäume pflanzen zu können, dass er verschiedene Geschmacksnancen herstellen kann. Öl aus Maurino-Oliven, Öl aus Leccio-del-Corno-Oliven, Öl aus Frantoio-Oliven.

**Letztes Jahr hat er zum ersten Mal Öl gepresst. 13 Liter waren es.**

**DER WIND DES NORDENS**  
Im Moment mischt er seine Ernte noch, weil er zu wenig Früchte hat, weil die Bäume noch zu jung sind. Letztes Jahr hat er zum ersten Mal Öl gepresst. 13 Liter waren es. Es war ein gutes Jahr, die Bäume trugen viele Früchte. Stolz ist er auf jeden Tropfen. Auf die Qualität genauso wie auf die Tatsache, dass die Früchte in

Sachte: Die Oliven wachsen langsam und werden wie ein Schatz gepfückt.

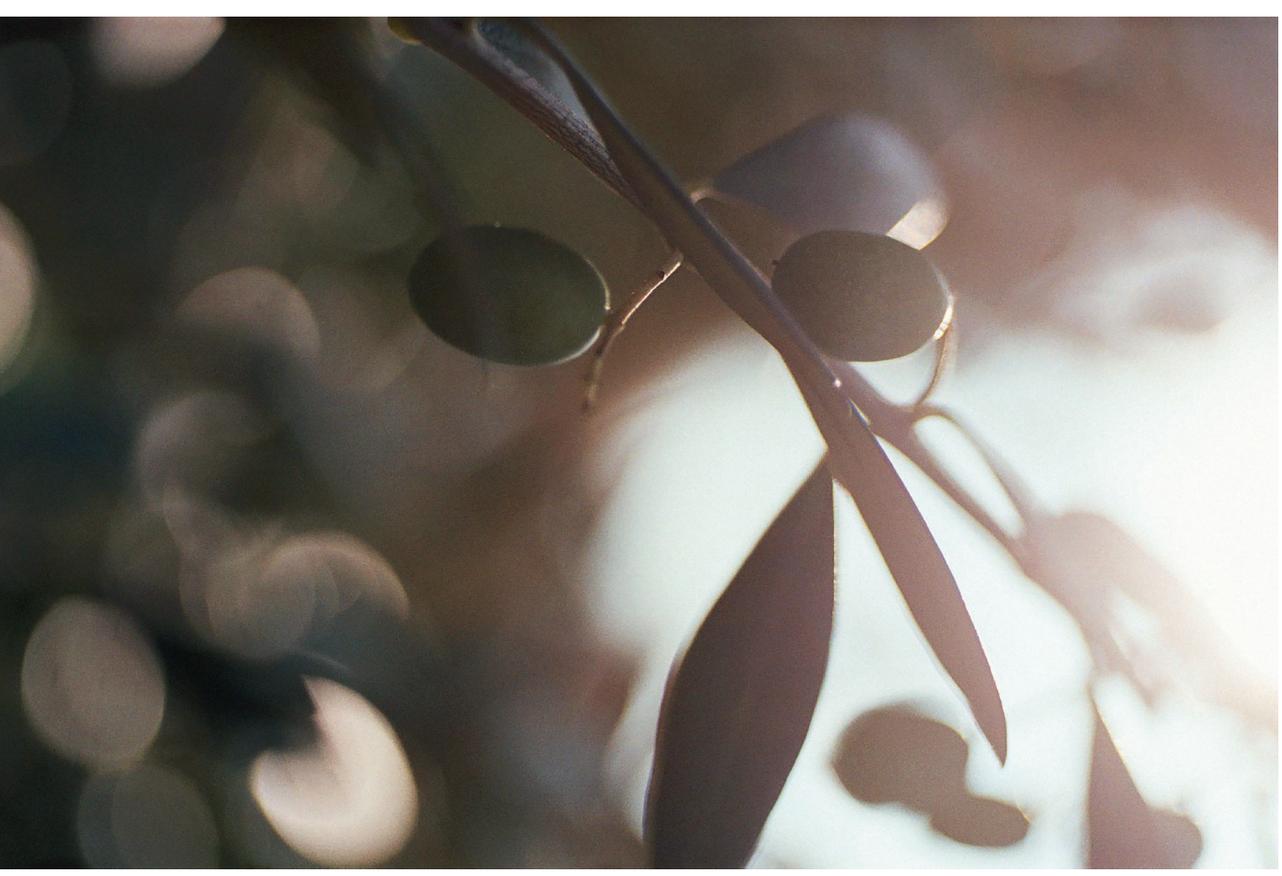


Brusio gewachsen sind. Manchmal bekommt er Bilder von Italien, von befreundeten Olivenbauern, die er während einer Ausbildung kennengelernt hat. Sie schicken sich gegenseitig Bilder ihrer Früchte zu. Und manchmal erreichen ihn so im Sommer die Fotos der bereits grossen Oliven seiner Freunde in Italien, während seine Früchte noch unscheinbar klein sind und an Stecknadel-Köpfe erinnern. Beiren lässt er sich dadurch nicht. Stattdessen sagt er: «Der Wind des Nordens ist gut für die Bestäubung.» Und auch während seine Kameraden aus dem Süden ihre Früchte schon im Hochsommer ernten, bewahrt er die stroische Ruhe des Buchhalters. Denn die Ernte in der Valporschavo ist erst im Oktober, dann, wenn in den Bergen schon Schnee liegen kann und die Nächte vom nahenden Winter flüstern. Reif sind die Oliven dann allerdings auch noch nicht. Aber das spielt keine Rolle. «Pflückt man die Oliven kurz vor der Reife, wird das Öl intensiver», erzählt Tiziano. «Viel weiter im Norden», sagt er einmal, «würden die Olivenbäume wohl nicht wachsen.» Beziehungsweise wie der Baum des Vaters einfach keine Früchte tragen. Dieser steht mittlerweile inmitten der anderen Olivenbäume und wird wie diese gepflegt und gehegt. Manchmal trägt er einzelne Oliven. Er ist Tizianos Lieblingsbaum und wenn dieser von ihm spricht, spricht er wie von einem alten Freund. Einem Wegbegleiter, vielleicht Wegbereiter.

#### ALTES GEWÖLBE

Noch bringt Tiziano seine Oliven zum Pressen über die Grenze nach Italien. Weit ist die Distanz nicht und trotzdem: Irgendwann möchte er so eingerichtet sein, dass er auch das selber machen kann. In der Nähe seines Zuhauses baut er einen alten Keller um und aus. Unter dem alten Gewölbe will er einmal sein Olivenöl zur Degustation anbieten. Öl aus Maurino-Oliven, Öl aus Leccio-del-Corno-Oliven, Öl aus Frantoio-Oliven. ●

### Pflückt man die Oliven kurz vor der Reife, wird das Öl intensiver.



Tizianos Traum: Irgendwann Öl aus verschiedenen Olivensorten herzustellen.

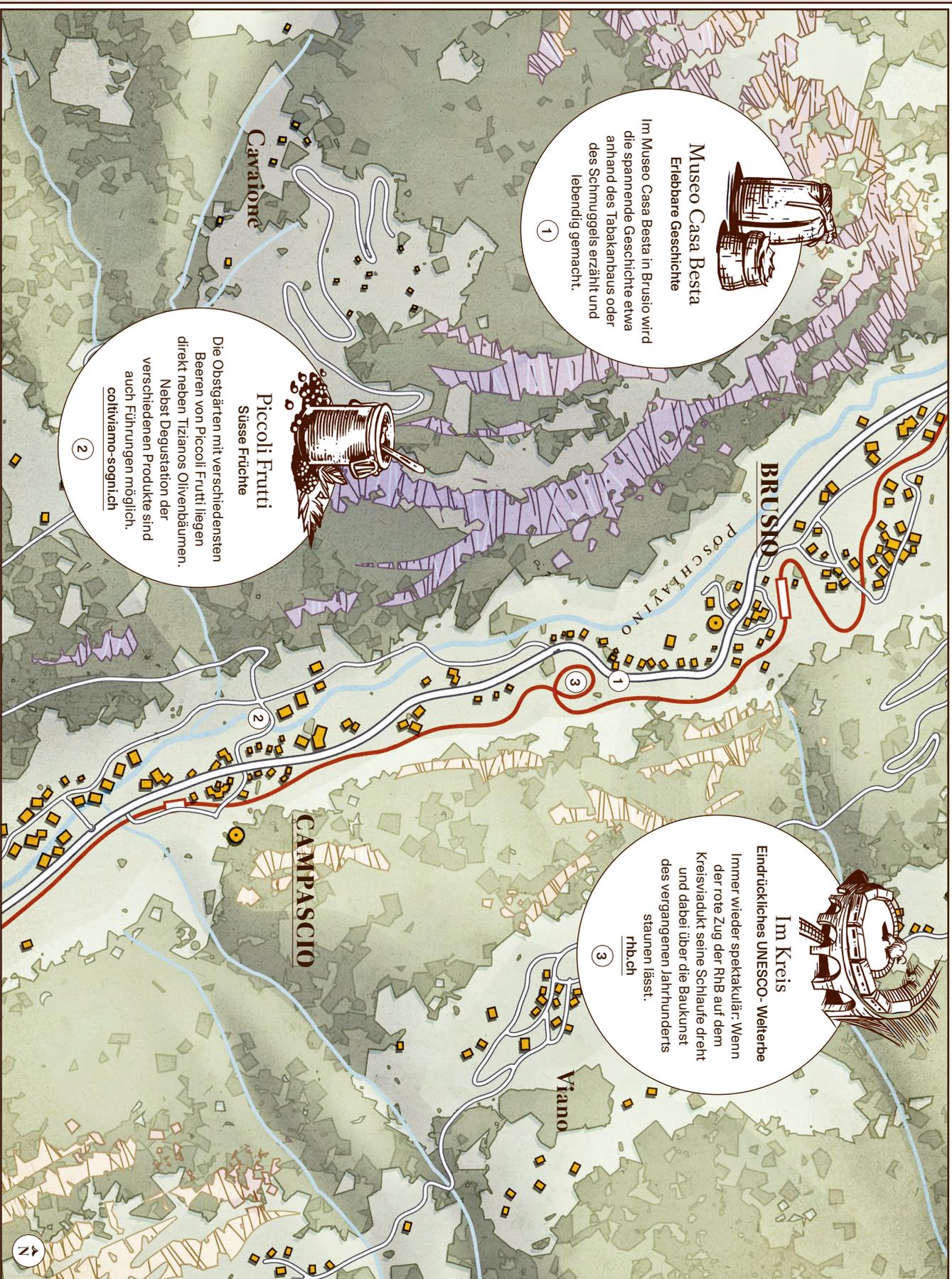


## FEINES PAAR

Vanilleglacé und Olivenöl mögen auf den ersten Blick ein seltsames Gespann sein, zugegeben. Aber: Die zwei ergänzen sich wie zwei alte Freunde und zelebrieren die besten Eigenschaften des anderen. Der liebliche Rahmgeschmack, der wohlwollende Vanilleduft und die grasige Note des Olivenöls werden in dieser Kombination noch intensiver.

Dazu einfach etwas Olivenöl über das Glacé giessen und nach Belieben noch mit etwas Fleur de Sel ergänzen.





### Museo Casa Besta Erlebare Geschichte

Im Museo Casa Besta in Brusio wird die spannende Geschichte etwa anhand des Tabakanbaus oder des Schmuggels erzählt und lebendig gemacht.

1



### Piccoli Frutti Süsse Früchte

Die Obstgärten mit verschiedensten Beeren von Piccoli Frutti liegen direkt neben Tizianos Olivenbäumen. Nebst Degustation der verschiedenen Produkte sind auch Führungen möglich. [coltivamo-sogni.ch](#)

2



### Im Kreis

Eindruckliches UNESCO-Welterbe. Immer wieder spektakulär: Wenn der rote Zug der RfB auf dem Kreisviadukt seine Schlaufe dreht und dabei über die Baukunst des vergangenen Jahrhunderts staunen lässt. [rfb.ch](#)

3

### ⌚ Vorbei Wandern

Auf der Via Albula / Bernina Vom Kreisviadukt in Brusio, über Campocologno nach Tirano wandern und dabei die alten Terrasserungen von Tiziano in Echt sehen. Die Strecke ist eine Etappe des Fernwanderweges Via Albula / Bernina und führt auch bei der Kirche Sta Perpetua oberhalb von Tirano vorbei – mit der wunderbaren Sicht über das Veltlin der perfekte Rastplatz.

### ⚠️ Achtsam

Auf dem Sinnesweg Armonia Der Sinnesweg Armonia bei Garbella oberhalb von Brusio ist mit neun Posten geschmückt – mit Yogaübungen und Sinnesführungen. Der Weg lädt ein, seine Schuhe für einmal in den Händen zu tragen und ist auch für Kinder ein spezielles Erlebnis. [valposchiavoch/armonia](#)

### 🍷 Campà

Wein aus der Valposchiavo Auch Weinreben wachsen in der Valposchiavo. Bei Campascio produziert Pietro Tracca seinen Campà. Kosten kann man den heimischen Tropfen in einem der «100% Valposchiavo»-Restaurants. [valposchiavoch/100](#)

### 🕒 Historisch

Destillerie von 1888 In der Casa Vinicola Pietro Misani werden unter anderem die Früchte von Piccoli Frutti zu hochprozentigen Wassern verarbeitet. Die Destillerie aus dem Jahr 1888 kann in einer Führung besichtigt werden. [vini-misani.ch](#)

