



Der Olivenbauer und -presser Ennio Bianchi und sein Sohn Christian im Hain.



Ennio Bianchi beim Aussortieren.



Abfüllen des Olivenöls in Fläschchen ...



... oder in Flaschen für den Hausgebrauch.

Das grüne Gold von den Ufern des Luganersees

Vor 500 Jahren wurde die Produktion von Speise-Olivenöl im Tessin aufgenommen. Erst vor 25 Jahren pflanzten zwei Pioniere wieder Bäumchen im Südtessin. Nun ist Erntezeit.

Ein Samstagvormittag in Gandria am Ufer des Luganersees: Auf dem kleinen Platz hinter der Kirche versammeln sich ein knappes Dutzend Freiwillige: Mitglieder des 2001 gegründeten Vereins «Freunde der Oliven». «Andiamo – gehen wir», ruft Giorgio Bellini. Als Sekretär des Vereins «Viva Gandria» organisiert er jeweils Ende Oktober eine gesellige Olivenernte. Auf dem Tagesprogramm steht das Pflücken von rund 600 Kilogramm ovalen, reifen Früchten, die in der Morgensonne an den rund 200 Bäumen glänzen und später zu etwa 50 Litern feinstem Speise-Olivenöl gepresst werden.

Im steilen Gelände des nahe gelegenen Olivenhains gilt es für die Helfer erst einmal Stützmauern zu überwinden, bevor die auf Terrassen angelegten Bäume erreicht sind. Nun zupfen die Pflücker die Früchte entweder einzeln von Hand oder streichen sie mit einem kleinen Rechen von den Ästen. Die Oliven purzeln auf die am Boden ausgelegten Netze und werden von dort in die Transportkisten gefüllt. Das ist keine allzu harte Arbeit, die Stimmung ist deshalb locker und

aufgeräumt und es bleibt zwischendurch genügend Zeit, sich das Neueste aus dem Dorf zu erzählen.

Dass an diesem stotzigen Hang des Ceresio, wie der Luganersee im Tessin auch genannt wird, Oliven und nicht – wie sonst im Tessin üblich – Trauben gelesen werden, ist vor allem dem Weinhändler Claudio Tamborini zu verdanken. Vor etwas mehr als einem Vierteljahrhundert begann er sich mit der Ölpflanze zu befassen. Im italienischen Peruggio informierte er sich bei Olivenanbauexperten über die «Seele der Olive» und unter welchen Voraussetzungen sie am besten wachsen. Jede Sorte benötige eine spezifische Bodenbeschaffenheit und entsprechendes Klima, um an einem Standort gut zu gedeihen, sagt Tamborini. «Die Hauptschwierigkeit beim Olivenbau ist, die richtige Sorte für den richtigen Standort zu finden.»

Verliebt in den Olivenbaum

Zudem müsse der richtige Abstand zwischen den gepflanzten Bäumen eingehalten und die richtige Unterlage zum Einpflanzen gefunden werden. Passe alles zusammen, dann seien Olivenbäume sehr einfach zu unterhalten und brauchten nicht viel Pflege. «Man muss sie nur schneiden, düngen und wenn nötig Massnahmen gegen die schädliche Olivenmücke treffen.»

Vor 25 Jahren pflanzte der heute 68-jährige Tamborini in seinem Weingut in Coldrerio bei Mendrisio seine ersten Olivenbäume. Zusammen mit Luciano Turcati, der vom Olivenbaum schwärmt, als wäre es mehr als eine Pflanze: «Diese Widerstandsfähigkeit, bei Wind und Wetter, bei Hitze und Kälte!», sagt der 64-Jährige. «Dieses immergrüne Blattwerk, der knorrige Stamm, alles an diesem Baum ist einfach wunderbar! Ich bin verliebt in den Olivenbaum.»

Vor 17 Jahren wurde Weinhändler Tamborini vom damaligen Bürgermeister von Gandria angefragt, ob er auf den dorfnahen Terrassen am Hügel nicht Reben anbauen würde. Bei einem Augenschein fiel Tamborini das kleine und steile Gelände auf und er schlug dem Bürgermeister vor, dort doch besser Oliven anzubauen anstatt arbeitsintensiver Reben. «Der Bürgermeister schaute mich verwundert an, als sei ich verrückt», erinnert sich Tamborini. «Nach einer längeren Bedenkzeit schlug er mir dann vor, ich solle diese Idee selber den Dorfbewohnern vorstellen, weil er sonst seine Glaubwürdigkeit bei der Bevölkerung verlieren würde.»

Diese war jedoch vom Projekt sofort hell begeistert und jeder Zweite des 200-Seelen-Dorfes steuerte 600 Franken bei und wurde damit zum Besitzer eines Olivenbaumes. Mit dem gesammelten Kapital von 60.000 Franken konnten die Initianten den

Hain anlegen und vor 15 Jahren die ersten Bäume pflanzen. Heute gehören die Olivenhaine des ehemaligen Fischerdorfes von Gandria zu den nördlichsten Olivenanbaugebieten der Welt.

Der Landwirtschaftszweig verkümmerte

Die Produktion von Speise-Olivenöl wurde im Tessin im 16. Jahrhundert aufgegeben, bis ins 19. Jahrhundert dienten die gepressten Früchte danach noch als «Betriebsmaterial» für Lampen. Mit dem Aufkommen der Elektrizität wurden die Olivenbäume aber auch für diesen Zweck nutzlos und die Bauern ersetzten sie immer mehr durch Maulbeerbäume, die sie zur Züchtung von Seidenraupen benötigten. Zudem zerstörten extreme Kälteperioden viele Olivenbäume, sodass dieser Landwirtschaftszweig im Tessin zusehends verkümmerte. Bis eben vor 25 Jahren Luciano Turcati und Claudio Tamborini kamen. Heute stehen im Tessin wieder rund 4000 Olivenbäume, als Einzelbäume in Privatgärten oder in Hainen, die vorwiegend von privaten Vereinigungen gepflegt werden. Die reifen Früchte werden zu rund 600 Liter bestem Vergine-Olivenöl gepresst.

Eine dieser Pressen steht in Sonvico oberhalb Lugano im lauschigen Olivenhain von Ennio Bianchi. Der pensionierte Bianchi presst schon seit Jahren nicht nur die geernteten Früchte von Gandria, sondern auch

kleinere Mengen von Privaten aus der ganzen Region, die vielleicht gerade mal zwei oder drei Olivenbäume im Garten stehen haben. Jetzt steht Bianchi neben seiner Presse, füllt sich unten am Ausguss ein kleines Glas mit frisch gepresstem, goldgrün schimmerndem Olivenöl ab und probiert es. «Buonissimo», ruft er lachend seinem 32-jährigen Sohn Christian zu, der ihn in den letzten Jahren beim Pressen unterstützt. «Sì, è veramente buonissimo», bestätigt dieser und leert eine weitere Kiste der ovalen Perlen in die Presse.

«Wenn sich die Oliven schwarz zu verfärben beginnen, ist der ideale Zeitpunkt für die Ernte», sagt Ennio Bianchi. «Dann ist das Öl in der Frucht sehr würzig und schmackhaft.» Als Faustregel gilt: Zehn Kilogramm geerntete Oliven ergeben circa einen Liter Öl. In Bianchis Hain stehen 120 Bäume, die ihm dieses Jahr – weil sie noch jung sind und letztes Jahr gestutzt wurden – einen Ernteertrag von gerade mal 50 Kilogramm Oliven abwerfen. «Doch diese fünf Liter Olivenöl genieße ich dann umso mehr», schmunzelt er und tunkt gleich nochmals ein kleines Stück Brot in das unmittelbar nach der Ernte kalt gepresste «olio extravergine». Nur ein Bruchteil der 600 Liter gepressten Tessiner Speiseöls gelangt in den Handel, den Grossteil genießen die Bauern selber oder verschenken es an Freunde.

«Wenn jetzt hier im Tessin wieder Oliven wachsen, lebt nicht nur eine alte Tradition wieder auf», freut sich Anbaupionier Tamborini. Diese urwüchsigen Bäume hätten auch Auswirkungen auf den Tourismus. Die Olive als Markenzeichen für das Südtessin sozusagen. In der Tat: Viele Tessin-Reisende besuchen einen Olivenhain oder wandern auf dem Olivenlehrpfad. «Ein Olivenbaum stirbt eigentlich nie», sagt Tamborini. «Selbst bei grösster Kälte wachsen neben erfrorenen Ästen immer wieder neue Triebe. Der Olivenbaum ist eben unsterblich.»

Text und Bilder: Ruedi Weiss

Der Olivenlehrpfad

Von Castagnola und Gandria aus zieht sich ein Olivenlehrpfad durch ein Gebiet, in dem zwischen den Resten jahrhundertealter Olivenhaine junge Olivenbäume neu angepflanzt wurden. Ausgangspunkt ist entweder Castagnola (in der Nähe des ehemaligen Gemeindehauses) oder Gandria (Parkplatz über dem Dorf an der Hauptstrasse). Die Wegbeschreibung geht von Gandria aus und ist mit dem Logo des Olivenbaums gekennzeichnet. 18 Informationstafeln geben Auskunft über Geschichte, Botanik und Anbau des Olivenbaums sowie über die Verarbeitung seiner Früchte.