



Hintergrund

Der Verein **Freunde des Olivenbaums** feiert sein 20-Jahr-Jubiläum, mit immer mehr Mitgliedern und immer mehr Bäumen

von **Ruedi Weiss**

Olivenbäume gehören seit Jahrhunderten zum Landschaftsbild der Südschweiz. Aber diese knorrigen Bäume sind höchst sensibel und fielen immer wieder kalten Wintern zum Opfer. Vor 30 Jahren erlebten sie im Tessin eine Renaissance und seit 20 Jahren kümmert sich der "Verein Freunde des Olivenbaums" (AAO) um die Pflege und die Nutzung dieser immergrünen Nutzpflanzen.

Der Verein ist äusserst aktiv und betreut zum Beispiel am Sonntag, 31. Oktober, an drei Orten im Kanton Sammelstellen, wo Olivenbaumbesitzer ihre Früchte zur Speiseöl-Verarbeitung abgeben können. Und vor zwei Monaten hat der Verein die erste Etappe eines "Inventars des Olivenbaumbestandes der Südschweiz" fertiggestellt.

In Gudo stehen am meisten Bäume

Gemäss dieser Erhebung gedeihen in der Südschweiz nachweislich über 7'600 Olivenbäume – Schätzungen zufolge sind es aber an die 10'000. Am meisten davon stehen im Bezirk Lugano, gefolgt von Mendrisio und Bellinzona. Bemerkenswert: 90 Prozent der Bäume wurden erst in den letzten 30 Jahren gepflanzt und die meisten Bäume sind gesund. Mit 600 Exemplaren am meisten Olivenbäume wachsen in Gudo.

Pflanzenpflege und -schutz

"Dieses Inventar dient dazu, das Erbe des grünen Goldes im Tessin zu verbessern", erklärt Claudio Premoli, Präsident der Associazione Amici dell'Olivio (AAO). Dies gelte insbesondere im Bereich der Pflanzenschutzkontrolle, denn diese sei für das Überleben der Bäume enorm wichtig. "Deshalb arbeiten wir um die verschiedenen Pflanzenkrankheiten zu bekämpfen, eng mit dem kantonalen Pflanzengesundheitsdienst zusammen."

Eine dieser Krankheiten wird durch die Olivenfliege verursacht. Eine noch grössere Gefahr geht aber vom Bakterium *Xylella fastidiosa* aus, welches vor allem die Kulturen in Süditalien heimsuchte und ganze Olivenhaine zerstörte.

Das will der Verein AAO durch verschiedene Anstrengungen verhindern, denn von diesem tödlichen Schicksal wären nicht nur Olivenbäume, sondern auch Obst- und Zierpflanzen im Tessin betroffen. Daneben wirft der Verein ein besonderes Augenmerk auf die Veredelung der Olivenfrüchte und auf die Verarbeitung der Ernte in den beiden im Tessin in Betrieb stehenden, kleinen Mühlen in Sonvico und Losone.

DIE GROSSE LIEBE ZUM "GRÜNEN GOLD"



Im Olivenhain in Gandria: Die Früchte werden von den Netzen in die Transportkisten gepackt

Jedem sein eigenes Olivenöl

Eine Erhebung hat ergeben, dass nur knapp 10 Prozent aller Baumbesitzer im Tessin 50 Kilogramm Oliven ernten können. Erst diese Mindestmenge erlaubt es, die Früchte direkt in den Mühlen von Sonvico oder Losone pressen lassen zu können. Die meisten sind jedoch Private, die ein paar wenige Bäume im Garten stehen haben und die wenig Ertrag abwerfen. Um auch ihnen zu ermöglichen, ihre Früchte zu eigenem Olivenöl verarbeiten zu lassen, hat der Verein AAO vor fünf Jahren eine "Olivensammelaktion für alle kleinen Olivenbauern" ins Leben gerufen (siehe Kästchen unten).

Olivenöl für Lampen

Im Tessin war der Anbau des Olivenbaums und die damit verbundene Ölproduktion in der Vergangenheit weit verbreitet, insbesondere an den Ufern des Lago Maggiore und des Lago di Lugano. Doch die sehr strengen Winter 1494, 1600 und 1709 zerstörten die Tessiner Olivenhaine fast vollständig. Trotz anfänglicher Schwierigkeiten beim erneuten Anbau, wuchsen zu Beginn des 20. Jahrhunderts aber bereits wieder viele Bäume in den Tessiner Weinbergen. Doch damals wurden nur die Früchte in den Hainen von Gandria zu Öl verarbeitet, alle anderen gepressten Früchte dienten lediglich als "Brennstoff" für Lampen. Mit dem Aufkommen der Elektrizität fiel jedoch auch diese Nutzung weg.

Coldrerio und Gandria – Wiegen der Renaissance

Richtig wiederbelebt wurde die alte Tradition des Olivenölanbaus dann 1991 durch den Weinhändler Claudio Tamborini aus Lamone und seinem Kollegen Bernardino Caversazio. Sie pflanzten am Hang neben dem Haus von Caversazio in Coldrerio ein paar Hundert junge Olivenbäume an. Und als Enrico Besomi, der Initiat und spätere Mitbegründer der AAO, auf seinen Ausflügen rund um Gandria die verwilderten Olivenbäume bemerkte und sich darüber ärgerte, war die Gründung des Vereins und damit die Erhaltung der Olivenbäume im Südtessin so quasi initiiert. Ab 1997 wurden auf den steilen Parzellen um Gandria neue Olivenhaine angelegt und über 400 neue Olivenbäume gepflanzt. Bereits zwei Jahre nach Gründung des Vereins AAO, konnten 2003 die Früchte erstmals zu Speiseöl gepresst werden. Heute gehören die Olivenhaine von Gandria zu den nördlichsten Olivenanbaugebieten der Welt.

Ist das "grüne Gold" von Gandria Gold wert?

Doch wie edel und gut ist das Tessiner Olivenöl, zum Beispiel das von Gandria? Die TZ liess das "grüne Gold" vor vier Jahren durch Mario Piazzini (71), einen ausgebildeten Olivenölmester aus Bellinzona, prüfen. Sein Fazit: "Das Olivenöl von Gandria ist fehlerfrei, mittel-fruchtig und wenig aromatisch", urteilt der langjährige Tester. "Das hängt mit der Lage von Gandria zusammen. Hier im Südtessin sind wir klimatisch an der Grenze, wo man diese mediterrane Steinfrucht kultivieren kann", erklärt Piazzini. "Es müsste noch wärmer sein und noch mehr Sonne haben, um aromatisch intensivere Öle zu produzieren."

Wanderung durch Olivenhaine

Der Olivenbaumweg führt von Gandria nach Castagnola. Er wurde 2002 auf Initiative des Vereins AAO angelegt und wird heute durch die Stadt Lugano unterhalten. Aufgewertet wird der Pfad durch die Olivenhaine von 18 Tafeln, auf denen Informationen rund um den Olivenbaum und seine Produkte zu lesen sind. Der Weg ist in beiden Richtungen begehbar, die Wanderung beträgt rund 3,5 Kilometer und dauert eine gute Stunde.



Abfüllen des Öls ins Behältnis



Olivenpresser Ennio Bianchi beim Aussortieren



Sammeltag für "kleine Olivenbauern"

Auch dieses Jahr können alle Olivenbaumbesitzer ihre Früchte an drei verschiedenen Standorten im Tessin zur Verarbeitung zu Speiseöl abgeben. Diese frisch gepflückten Früchte werden dann noch gleichentags zum Pressen in die Mühlen von Sonvico und Losone gebracht. Die Ausbeute entspricht jeweils rund 10 Prozent, d.h. aus 10 Kilo Oliven kann 1 Liter Öl gepresst werden.

Der Verein AAO kommt für die Organisation und die Kosten der ganzen Verarbeitung inkl. Etikettierung der Flaschen auf und gibt in der Regel als Gegenleistung für den Erhalt der Oliven den Lieferanten je nach angelieferter Menge eine oder mehrere Flaschen frisches Olivenöl extra vergine ab.

Öffnungszeiten der Sammelstellen:

Sonntag, 31. Oktober von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Standorte:

- Sopraceneri: In Bellinzona, Via Lucomagno 13, bei Mario Piazzini, Tel. 079 620 02 02
- Luganese: In Noranco, Via La Risciada 1, bei Claudio Crippa, Tel. 079 412 74 80
- Medrisioto: In Rancate, Via ai Grotti 8, bei Claudio Premoli, Tel. 079 731 63 83

Weitere Informationen zum Verein AAO: www.amicidelloivio.ch; Email: amicidelloivio@gmail.com

Fotowettbewerb

Der Verein Amici dell'Olivio (AAO) führt im Jubiläumsjahr einen Fotowettbewerb durch. Der Titel: "Der Olivenbaum, die Olive und das Olivenöl in der italienischen Schweiz". Die Teilnahme am Wettbewerb ist kostenlos und steht allen offen. Jeder Teilnehmende kann maximal 4 Fotos in Farbe oder Schwarzweiss einsenden. Es sind nur Fotografien erlaubt, die in der italienischsprachigen Schweiz aufgenommen wurden. Einsendeschluss ist der 15. November 2021.

Infos unter: <https://amicidelloivio.ch>



v. links nach rechts: Mario Piazzini, Oliventester, Claudio Premoli, Präs. AAO, Ennio Bianchi