



Vermischtes



Im Olivenhain von Gandria konnte diesmal nur etwa ein Viertel der üblichen Olivenmenge geerntet werden

Olivenenernte 2021: Ungünstige Wetterverhältnisse und Schädlinge setzten den Oliven dieses Jahr zu, trotzdem ist die Qualität des Tessiner Olivenöls “vielversprechend”

WENIGE FRÜCHTE UND WENIG ÖL

von **Ruedi Weiss**

Die diesjährige Olivenenernte sei bescheiden ausgefallen, meldeten dieser Tage sowohl der Verein “Freunde des Olivenbaums” (AAO) als auch der Verein “Viva Gandria”. Und dies sowohl im Süden mit den Olivenbaum-Hochburgen im Luganese und Mendrisiotto, wo über 70 Prozent der geschätzten 10'000 Tessiner Olivenbäume stehen, als auch im Sopraceneri.

206 Kilo vom Sammeltag

Am vom AAO organisierten kollektiven Sammeltag Ende Oktober haben private Olivenbaumbesitzer im Sottoceneri insgesamt 206 Kilogramm Oliven zum Pressen abgegeben, von der Sammelstelle im Sopraceneri in Bellinzona hingegen konnten keine brauchbaren Früchte zur Verarbeitung in die Mühlen gebracht werden. Aus den 206 Kilogramm Oliven aus dem Medrisiotto und dem Luganese wurden 23,3 Liter Olivenöl gepresst. Im letzten Jahr betrug die Ernte

aus den drei Tessiner Sammelstellen insgesamt 451 Kilogramm Oliven mit einem Ertrag von knapp 50 Litern Olivenöl.

202 Kilo aus Gandria

Auch in den Olivenhainen von Gandria, dem grössten Olivenölproduzenten im Sottoceneri, war der Ertrag in dieser Saison geringer als in den vergangenen Jahren. Hier betrug die Ausbeute 202 Kilogramm Oliven, die 25,5 Liter Öl ergaben. Das entspricht gerade mal einem Viertel der Rekordernte vom letzten Jahr, als 100 Liter Öl gewonnen werden konnten.

Schlechte Wetterverhältnisse

Verantwortlich für die diesjährige bescheidene Ernte war laut Claudio Premoli, Präsident des AAO, das ungünstige Wetter. Besonders der zu kalte April – der kälteste der letzten 30 Jahre – und danach der sehr heisse Juni, der regnerische

Juli und der wiederum sehr heisse August waren für die Reifung der Früchte nicht förderlich. “Der Klimawandel und die Olivenfliege haben leider auch dieses Jahr erheblichen Schaden angerichtet”, erklärt Premoli den Rückgang der Erträge.

Gute Olivenölqualität

Trotz ungünstiger Rahmenbedingungen: Die Ausbeute der diesjährigen Ernte entspreche immer noch dem Durchschnitt der letzten Jahre, wie der AAO mitteilt. Und die Qualität des gewonnenen Olivenöls sei “vielversprechend”. Dem ersten Kostproben ergaben eine “schöne, mittlere Fruchtigkeit, eine interessante, leichte Bitterkeit und leichte bis mittlere Schärfe”, wie es die professionellen Tester des AAO umschrieben. Offen ist beim Verein momentan noch die Frage, wie das diesjährige abgefüllte “grüne Gold” verteilt werden soll.