

TIPP DER WOCHE

Entschleunigung mit dem «grünen Gold»

Im Südtessin werden wieder Oliven angepflanzt. Ein Lehrpfad entlang dem Steilufer an der Südflanke des Monte Brè führt durch eine der malerischsten Gegenden der Schweiz und bringt den Besuchern eine jahrhundertealte Tradition näher. VON ALOIS FEUSI



Mit der Hilfe von Freiwilligen werden die Oliven in Gandria geerntet und zu Öl für Feinschmecker gepresst. PABLO DIAMINAZZI / T1 PRESS / KEYSTONE

«Nein, kein Salz!», sagt Massimo Pedrazzini mit einem Unterton in der Stimme, der keine Widerrede zulässt. Wir stehen im Olivenhain Nusera oberhalb von Gandria, und der Olivenbauer und Kenner aus dem Muggiotal kredenzt in einem Becherrchen einen Schluck hiesiges Öl. Da denkt der gastronomisch nicht ganz so beschlagene «züechin» von ennet dem Gotthard natürlich gleich an das Olivenöl, das in manchen Restaurants zusammen mit Salz, Pfeffer und Weissbrot als Apettitanreger gereicht wird.

Doch hier geht es nicht um einen kleinen Happen als Auftakt zu einer schönen Mahlzeit, sondern um die fachgerechte Verkostung des Safts der Ölfrüchte vom Südhang des Monte Brè. Das Bio-Öl der Qualität «extra vergine» duftet grasig-fruchtig, schmeckt beim Schlürfen – nun ja – irgendwie sehr grün, hat einen Hauch von Bitterstoff und entwickelt beim Abgang eine dezente Schärfe. Salz hätte solch feine Geschmacksnuancen tatsächlich erschlagen,

und das rare Tessiner Naturprodukt hätte überdies eine unangemessene Trivialisierung erfahren. Denn das «grüne Gold», wie hochwertiges Olivenöl oft bezeichnet wird, macht seinem Namen alle Ehre: Der Viertelliter Öl aus Gandria kostet stolze 16 Franken.

Ein Produkt für Liebhaber

In den Feinschmeckerlokalen und Grotti rund um den Ceresio, den Luganersee, wird man den kostbaren Saft daher vergeblich suchen – selbst in diesem Jahr, da Lugano die «Schweizerische Genussstadt 2018» ist und von April bis September verschiedene Veranstaltungen für Feinschmecker stattfinden. «16 Franken für einen Viertelliter Olivenöl kann sich kein Wirt leisten. Das ist ganz klar ein Produkt für Liebhaber», stellt Pedrazzini fest, der nicht nur von den meisten Tessiner Olivenbaumbesitzern jeweils zum Zurückschneiden ihrer «ulivi» angeheuert wird, sondern auch selber mit Olivenöl handelt.

Kaufen kann man das lokale Öl nur einmal im Jahr, nämlich am 8. Dezember, dem katholischen Feiertag Mariä Empfängnis, auf einem kleinen Markt im Dorf. Im Herbst 2017 wurden aus den Früchten der rund 200 Olivenbäume in den vier Hainen von Gandria 49 Liter Öl gepresst; im Vorjahr waren es 55 Liter. Das Öl sei jeweils nach zwei Stunden ausverkauft, sagt Marco Mastelli, wie Massimo Pedrazzini ein Mitglied der Vereinigung der Freunde des Olivenbaums und an diesem Samstagnachmittag unser Begleiter auf dem 3,5 Kilometer langen Olivenbaumpfad zwischen Gandria und Castagnola. Eine kleine Menge geht aber auch an den Dorfläden von Gandria, wo die Olivenfreunde gelegentlich Degustationen organisieren.

Die Associazione Amici dell'Olivo ist federführend bei der Wiederansiedlung dieser mediterranen Nutzpflanze im Südtessin. Den Hain von Nusera richtete der Verein nach seiner Gründung 2001 auf bereits bestehenden Trockenmauerterrassen ein. Man pflanzte 72 Ölbäume

der Sorten Frantoio, Leccino und Pendolino. Der etwas weiter östlich am Secuter gelegene Olivengarten von Rozza wurde bereits 1999 vom Schweizerischen Landschaftsfonds angelegt.

Der Olivenanbau sei früher im Mendrisiotto, in Lugano und in Gandria verbreitet gewesen, erklärt Mastelli während unseres Spaziergangs über den gut ausgebauten, kinderwagentauglichen Sentiero dell'Olivo mit prächtiger Sicht über den See und auf den San Salvatore. Das Öl wurde allerdings kaum zum Kochen, sondern vorwiegend als Brennstoff für Lampen gebraucht. Verschiedentlich fielen die Bäume dem Frost zum Opfer, letztmals im Winter 1870, als grosse Teile des Bestands eingingen. Allmählich verloren die Bauern das Interesse an den Ölfrüchten. Es wurden bald nur noch die Ölzwige für kirchliche Prozessionen gebraucht, und mit der Landflucht in den 1960er Jahren ging die Tradition des Olivenanbaus schliesslich endgültig verloren.

Bummel zwischen Olivenbäumen

Anfang der 1990er Jahre begannen dann Liebhaber, unter ihnen auch Winzer, die in dem Feinschmecker-Öl eine passende Ergänzung zu ihrem Weinsortiment erkannten, wieder Olivenbäume zu pflanzen. Die Zeiten, als erst die nächste oder gar die übernächste Generation die Ölfrüchte ernten konnte, sind längst vorbei. Dank ausgeklügelter Anpflanzung und Sortendurchmischung tragen die Bäume heute bereits nach wenigen Jahren Oliven.


Früchte im übertragenen Sinn trägt auch der Sentiero dell'Olivo, den die Amici dell'Olivo und der Fonds zur


naturkundlich-historischen Erforschung Gandrias vor 16 Jahren gemeinsam anlegten. Der Olivenbaumpfad ist längst kein Geheimtipp mehr. 18 Tafeln mit ausführlichen Informationen stehen zwischen der Bushaltestelle an der Hauptstrasse oberhalb von Gandria und dem alten Gemeindehaus von Castagnola. Sie vermitteln – auch in deutscher Sprache – eine bemerkenswerte Vielfalt von Informationen über diese jahrtausendealte Kulturpflanze aus dem Mittelmeerraum. Sämtliche Texte sind auch in einer handlichen Broschüre für 5 Franken in Tessiner Tourismusbüros erhältlich; ein ausführlicher Faltprospekt, «Der Olivenbaumpfad», wird gratis abgegeben.

Der Weg führt nicht nur durch die Haine von Gandria, sondern auch zum malerischen, terrassenförmig angelegten Parco degli Ulivi beim Lido von San Domenico. Überdies finden sich etliche, zum Teil alte Olivenbäume in der üppigen, frühlingbunten Vegetation am östlichen Arm des Luganersees. Der Spaziergang entlang der Steilküste mit hübschen, in den Hang gebauten Häusern, schroffen Felsen und Trockenmauern der Pflanzterrassen, das intensive Blau des Himmels und des Wassers, die malerischen Gässchen und Auf- und Durchgänge im Dörfchen Gandria und das Geläut der Glocken der San-Vigilio-Kirche stehen für pure Entschleunigung. Und die Anreise von Lugano her mit dem Kursschiff macht das städtische Feriengedächtnis perfekt – und dies nur gut zwei Zugstunden von Zürich entfernt.

<https://www.ticino.ch/de/itineraries/details/Olivenweg-Gandria/139552.html>








Häxewääg

Schwarzsee FR

Erlebe den sagenhaften Häxewääg!

Lerne die Sagen und Märchen rund um den Schwarzsee kennen. Der Hutäts, die Ankenhöx, der fauchende Drache und viele mehr warten auf dich!

Geöffnet von 1. Mai bis 28. Oktober



Schwarzsee Tourismus Schwarzseestrasse 212 1716 Schwarzsee www.schwarzsee.ch info@schwarzsee-tourismus.ch Tel. 026 412 13 13

