



Thema

Olivenbaumbesitzer mit wenigen Bäumen können am **Sammeltag** vom 29. Oktober eigenes Öl pressen

HAGEL UND OLIVENFLIEGE MINDERN DEN ERTRAG

von **Ruedi Weiss**

Auch dieses Jahr können alle Olivenbaumbesitzer ihre Früchte zur gemeinsamen Verarbeitung zu Tessiner Olivenöl extra vergine abgeben. Durchgeführt wird diese Aktion vom "Verein der Freunde des Olivenbaums". Sie richtet sich vor allem an Olivenbaumbesitzer, die in ihrem Garten nur kleine Mengen Oliven ernten können. Denn bei Direktlieferungen an die beiden Olivenmühlen im Tessin beträgt die Mindestmenge 50 Kilogramm. Deshalb ist diese Initiative besonders für die vielen Olivenbauern geeignet, welche diese Menge nicht erreichen.

Sammeln und pressen
Der diesjährige kollektive Sammeltag findet am Sonntag, 29. Oktober, an drei verschiedenen Sammelstellen statt (siehe Box). Die frisch gepflückten Früchte werden dann noch gleichentags zum Pressen in die Mühlen von Sonvico gebracht. Der Verein kommt für die Kosten der ganzen Verarbeitung inklusive Etikettierung der Flaschen auf und gibt in der Regel als Gegenleistung für den Erhalt der Oliven den privaten Lieferanten je nach angelieferter Menge eine oder mehrere Flaschen frisches Tessiner Olivenöl extra vergine ab. Ob dies dieses Jahr angesichts der erwarteten kleinen Erntemenge auch möglich ist, ist im Moment noch offen.

Hagelgewitter und Olivenfliege
"Die diesjährige Ernte wird mit Sicherheit kleiner ausfallen als die letztjährige", weiss Claudio Premoli, Präsident des "Vereins der Freunde des Olivenbaums" (Associazione Amici dell'Olio). Letzte Saison kamen von den über 70 am Sammeltag beteiligten privaten Olivenbaumbesitzern fast 1'100 Kilogramm Oliven zusammen, der höchste Ertrag seit Beginn dieses Sammeltages vor sieben Jahren. Verantwortlich für den diesjäh-



Olivenbauer und -presser Ennio Bianchi mit Sohn Christian in ihrem Hain

rigen Minderertrag seien vor allem zwei Faktoren: die verheerenden Hagelgewitter Ende August und der Befall durch die Olivenfliege.

Nährboden für Bakterien
"Die Hagelgewitter haben in der Nacht vom 25. auf den 26. August vor allem im Sopraceneri den Bäumen stark zugesetzt", erklärt Premoli. Insbesondere bei jungen Bäumen verletzten die zum Teil Tennisball-grossen Hagelkörner das Holz und in diesen Wunden könne es nun zu den bei Olivenbaumbesitzern gefürchteten Krankheiten wie zum Beispiel der Oliven-Räude kommen. Dies ist ein Bakterium, das in das holzige Gewebe des verletzten Baumes eindringt und ihn infiziert. "Deshalb ist es wichtig, diese Bäume nun fachgerecht zu behandeln", rät Claudio Premoli.

Farbe ist entscheidend
"Es gibt Olivenbesitzer, die mir schon Anfang Oktober, wenn ihre Oliven zu Boden fallen, die Früchte zum Pressen bringen wollen", erzählt Ennio Bianchi (73), der in Sonvico die einzige private Olivenpresse im Tessin betreibt. "Aber Achtung: Diese Oliven sind noch nicht reif für die Pressung. Sie fallen vielmehr zu Boden, weil sie von der Olivenfliege befallen sind." Entscheidend für den Reifegrad und damit für den richtigen Zeitpunkt für die Pressung ist ein anderes Indiz: "Der beste Zeitpunkt für die Ernte ist, wenn der Farbwechsel der Frucht von violett zu schwarz bei 50 bis 60 Prozent liegt", erklärt Bianchi, der in Sonvico selber 130 Olivenbäume bewirtschaftet. "Zu diesem Zeitpunkt ist die Konzentration des Öls und der phenolischen und aromatischen Substanzen am höchsten."

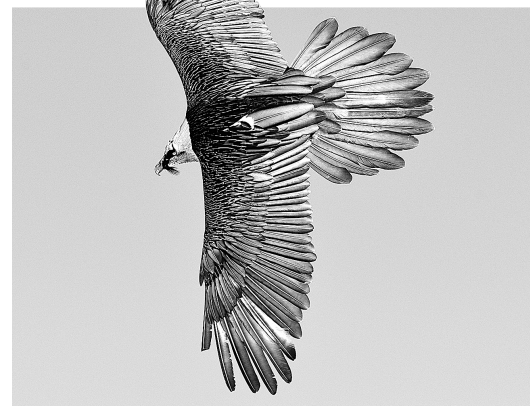
Möglichst alle Oliven pflücken
Die unter Olivenbaumbesitzern gefürchtete Olivenfliege tritt in der Regel Mitte bis Ende Juni auf. Seine Bäume seien bisher davon nicht betroffen, sagt Bianchi. Ein Grund dafür sei wohl das strikte Einhalten von Vorsichtsmassnahmen, die man auch jetzt im Herbst befolgen müsse. "Die Olivenfliege überwintert in den Steinfrüchten, die vom Vorjahr an

den Bäumen hängen geblieben oder zu Boden gefallen sind", erklärt der Fachmann. Wenn die Temperaturen wieder günstig sind, nehme die Olivenfliege dann ihre Flugtätigkeit aber wieder auf. "Aus diesem Grund sollte man die Oliven an den Bäumen im Herbst immer alle pflücken und die Böden unter den Olivenbäumen immer sauber halten", rät Ennio Bianchi.

Gemeinsamer Sammeltag

Die Sammelaktion findet am Sonntag, 29. Oktober, von 10.30 bis 12.00 Uhr statt. Geöffnet sind Standorte in Bellinzona, in Lugano Pambio-Noranco und für das Mendrisioto in Rancate. Anmeldung erforderlich bis zum Donnerstag, 19. Oktober. Weitere Informationen: www.amicidellolio.ch oder unter Telefon 079 731 63 83. Infos zum Tessiner Olivenöl unter "Produkte des kulinarischen Erbes der Schweiz", www.patrimoineculinaire.ch

Ficedula dokumentiert mit Hilfe der Bevölkerung den Bestand des *Gipeto* in den Tessiner Bergen Expedition zu den Bartgeiern



Die Tessiner Vogelschutzorganisation Ficedula möchte die Entwicklungs- und Besiedlungsstadien der Bartgeier (und Steinadler) in den Tessiner Alpen mit Hilfe der Bevölkerung dokumentieren. Deshalb organisiert die Vogelschutzorganisation seit 2017 in Zusammenarbeit mit der Stiftung Pro Bartgeier eine jährliche Zählung der Greifvögel im Tessin, welche dieses Jahr am Samstag, 14. Oktober, stattfindet. Als Vorbereitung für diesen Monitoring-Tag bietet Ficedula nun Interessierten fachliche Unterstützung an. Die Bartgeier (auf Italienisch: *Gipeto*) sind zwar mit nahezu drei Metern Spannweite und einem typischen Flugprofil von weitem gut zu erkennen. Trotzdem möchte Ficedula allen an Bartgeiern (und Steinadlern) Interessierten diverse Identifizierungshilfe bieten und veranstaltet übermorgen Sonntag-

abend, 8. Oktober, um 20 Uhr einen Online-Schnellkurs, wie man diese beiden Vogelarten besser erkennen und ihr Alter besser einschätzen kann. Für dieses Webseminar anmelden kann man sich bis morgen Samstagabend, 7. Oktober, per E-Mail unter: segreteria.ficedula@gmail.com. Eine Anmeldung ist erforderlich, um den Zoom-Link zu erhalten. Eine Woche später, am Samstag, 14. Oktober, finden dann die eigentlichen Bartgeier-Zählungen im bergigen Gelände statt. Die Teilnahme an diesen nach unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden abgestuften Expeditionen in die Tessiner Bergwelt ist gratis und für alle Interessierten offen. Schriftliche Anmeldung ebenfalls an segreteria.ficedula@gmail.com oder per Telefon: 079 207 14 04. Infos im Internet: www.ficedula.ch/gipeto.

TZ Impressum

Einzig deutschsprachige
Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

REDAKTION
Chefredaktion:
Marianne Baltisberger (mb)

Antje Bargmann (ab)
Martina Kobiela (mk)

TZ/Magazin
Bettina Secchi (bs), Leitung
Stef Stauffer (st)

Die TZ-Redaktion betreut auch:
www.ticinoweekend.ch
Ute Joest (Texte, uj)

Ticino-Agenda
Andrea Segler
Franziska Wismer Tosev

Ständige Mitarbeit
Gerhard Lob (gl)
Sarah Coppola-Weber (Italien)
Ruedi Weiss (we)
Ivo Zanoni (iz)

Agenturen
Dienste: Schweizerische
Depeschenagentur (sda)
Fotoagentur TI-Press

Grafische Bearbeitung
Nicola Perazzi

VERLAG
Società Editrice del Corriere del Ticino SA
Verkaufte Auflage: 5'752
(WEMF-beglaubigt, Basis 2021/22)

KONTAKTE
Verlag und Redaktion
Società Editrice del Corriere del Ticino
Via S. Balestra 2, 6601 Locarno
Tel. 091 756 24 60
tz@tessinerzeitung.ch (Redaktion);
agenda@tessinerzeitung.ch (Magazin)

Abonnements
Email: abo@tessinerzeitung.ch
Schweiz: 1 Jahr Fr. 169.- (print und digital)
(inkl. die Zeitschrift TicinoVino Wein Fr. 29.-)

Administration
Postcheck 65-200-3
Tel. 091 756 24 00
Fax 091 756 24 09

Werbung
Tessiner Zeitung
Via S. Balestra 2 – 6600 Locarno
Tel. 091 756 24 12
pubtz@mediati.ch

Werbeberater
Claudio Forcella, Leitung,
Tel. 091 756 24 12
Für kleine Inserate:
mediati11marketing

INSERTIONSPREISE
www.mediatimarketing.ch

Druck
Centro Stampa Ticino SA
6933 Muzzano