

SONVICO TI: Zu Besuch bei Ennio Bianchi, einem Schweizer Olivenöl-Hersteller

# Leidenschaft und Experimentierfreude

In der malerischen Umgebung von Sonvico TI hat Ennio Bianchi seine Leidenschaft für den Olivenanbau in eine Erfolgsgeschichte verwandelt und produziert in seinem Olivenhain, mit eigener Mühle, Schweizer Olivenöl.

SOPHIE BLONK

Die Ölmühle von Ennio Bianchi ist von einem Olivenhain mit rund 130 Olivenbäumen umgeben, von denen 40 zu seltenen Sorten gehören. Das Besondere an Bianchis Arbeit ist die Zusammenarbeit mit dem Verein Pro Specie Rara, der sich für die Förderung einheimischer Sorten in der Schweizer Landwirtschaft einsetzt. Bianchis Abenteuer mit dem Olivenanbau begann nach einer Erfahrung mit dem Anbau von Heilkräutern. «Es war Pro Specie Rara, die mich vor etwa 20 Jahren in den Olivenanbau einführte. Später, im Jahr 2007, wollte ich meine Oliven nicht mehr zu den Ölmühlen in Lenno oder Bellano am Comer See transportieren und nahm die Herausforderung an, meine eigene Mühle zu bauen», fügt er stolz hinzu. Im Jahr 2011 wurden bei der ersten Pressung rund 140 Liter Öl produziert, was den offiziellen Start des Frantoio di Sonvico markierte. Dank der Beratung durch die Associazione degli Amici dell'Olivo (AAO, Freunde des Olivenbaums) erhielt die Mühle 2015 die kantonale Bewilligung und etablierte sich als Bezugspunkt für die Tessiner Olivenbauern. «Es gibt nur zwei Mühlen im Tessin: eine ist meine und die andere ist in Losone», sagt Bianchi.

## Schweizer Territorium

Bianchis Olivenhain ist viel mehr als ein einfacher landwirtschaftlicher Anbau. «Der Hain ist ein Pflanzenlabor, in dem die Olivenbäume vor allem dem strengen Schweizer Klima, aber auch Pilzkrankheiten und der Invasion der Olivenfliege standhalten», erklärt der Olivenbauer. Bianchi hat die Türen seines Olivenhains für das Nationale Institut für Pflanzenschutz geöffnet, das ihn als Referenzpunkt für die Bewertung von Schädlingsrisiken und Gegen-



Ennio Bianchi zeigt die Oliven vor dem Pressvorgang. (Bilder: Sophie Blonk)



Der experimentelle Olivenhain.



Claudio Premoli, Präsident des Vereins Amici dell'Olivo.



Olivenöl aus dem Tessin.

massnahmen betrachtet. «Angesichts der Herausforderungen werden im Tessin etwa 100 kg Oliven benötigt, um 10 Liter Öl zu gewinnen, und ein 15 bis 20 Jahre alter Baum kann in guten Erntejahren 10 bis 20 kg liefern», fügt er hinzu.

Claudio Premoli, Präsident des Verbandes AAO, betont: «Wenn wir unsere Produktion mit grossen Anbaugebieten wie Spanien, Griechenland, Italien und Tunesien vergleichen, stellen wir natürlich erhebliche Unterschiede fest. Im vergangenen Jahr haben die beiden Mühlen in Sonvico und Losone insgesamt rund 1500 Liter Öl produziert. Das kann aber als ein sehr positives Ergebnis für uns gewertet werden.» Ein wichtiges Detail

ist zu beachten: Nicht jeder, der Olivenbäume anbaut, bringt die Oliven in die Mühle, da eine Mindestmenge von 50 kg erforderlich ist. Im Tessin gibt es derzeit schätzungsweise 100 Olivenbauer. «Als Alternative fördert der Verband jedes Jahr die sogenannte Kollektiverte, bei der jeder seine eigene Menge beisteuern kann und eine kleine Flasche Tessiner Olivenöl als Geschenk erhält», so der Präsident weiter.

## Engagement für die Zukunft

Der Verband AAO spielt eine Schlüsselrolle bei der Verbreitung des Olivenanbaus im Tessin. Der Olivenbaum gewinnt in der Region allmählich an Bedeutung, doch die meisten Produzenten vermarkten das daraus gewonnene Öl nicht. «Obwohl es sehr begrenzt ist, ist das Angebot sehr begrenzt. Nur ein halbes Dutzend Produzenten entschliesst sich in guten Jahren, das Öl in den Verkauf zu bringen», sagt Bianchi. Der Verband fördert die Initiative Azione Pianta, ein Programm zur Anpflanzung neuer Olivenbäume, um die Olivenölproduktion auch in Zukunft zu sichern. «Interessierte können Bestellungen aufgeben und erhalten die jungen Setzlinge im Frühjahr. Aus mehr als 1500 Olivenbaumsorten weltweit haben wir diejenigen ausgewählt, die für unser Gebiet am besten geeignet sind. Sie stammen aus einer renommierten toskanischen Baumschule. In den letzten vier Jahren ist es uns gelungen, fast 1000 neue Olivenbäume im Alter von zwei bis vier Jahren zu züchten», fügt er hinzu.

## Vielversprechende Chance

Die Olivenölproduktion im Tessin mag als Nische gelten, aber die Bemühungen von Bianchi und dem Verein AAO legen den Grundstein für eine vielversprechende Zukunft. Der Olivenanbau in der Schweiz ist nicht nur eine klimatische Herausforderung, sondern auch eine unglaubliche Demonstration von Leidenschaft und Entschlossenheit. Mit seinem experimentellen Olivenhain, seiner Ölmühle und seinem Engagement für den Verein AAO ist Bianchi zu einer führenden Persönlichkeit der Schweizer Landwirtschaft geworden, die in der Lage ist, dem Tessiner Olivenöl eine gute Zukunft zu sichern.

## FRÜCHTE

### Schweizer Pfirsiche und Nektarinen

Der Grossteil der in der Schweiz konsumierten Nektarinen und Pfirsiche kommt aus dem Ausland, vorwiegend aus Spanien. Ursprünglich stammt die Frucht vermutlich aus China, wo sie schon seit Jahrtausenden kultiviert wird. Mittlerweile haben sich auch in der Schweiz einige Bäuerinnen und Bauern auf den Anbau der Steinfrüchte spezialisiert und verkaufen sie erfolgreich, meistens in Direktvermarktung. Im Jahr 2021 wurden sie in der Schweiz, laut einer Statistik von Agristat, auf einer Fläche von 12 Hektaren angebaut. Für den Anbau muss das Klima stimmen, denn vor allem Spätfröste sind für die Früchte eine grosse Gefahr. Auch muss die Sonneneinstrahlung genügend sein, damit die Früchte gut reifen können. Je nach Sorte dauert die Schweizer Saison von Juli bis September. Pfirsiche werden meist frisch genossen. Einige Sorten eignen sich aber auch für die Herstellung von Konservenfrüchten.

Der feine Pelz, der die Pfirsiche umgibt, hat einen besonderen Grund: Gemäss Studien schützen die feinen Härchen die Frucht vor übermässigem Wasserverlust und somit vor dem Austrocknen. Wenn diese Pfirsicheigenschaft beim Essen stört, kann zu Nektarinen greifen, denn sie sind nichts anderes als Pfirsiche mit glatter Haut. *jsc/lid*



(Bild: Pro Specie Rara)

## GRATULATIONEN

Geburtstagskinder ab dem 75. Lebensjahr erscheinen im «Schweizer Bauer» gratis unter «Wir gratulieren». Auch Jüngeren gratulieren wir gern, sie zahlen den üblichen Inseratpreis. *red*

Redaktion «Schweizer Bauer», «Wir gratulieren», Postfach, 3001 Bern. Per E-Mail bitte an die Adresse: [redaktion@schweizerbauer.ch](mailto:redaktion@schweizerbauer.ch)

## SONNTAGSWORTE

# Langeweile haben ist ein Geschenk

In unserer Gesellschaft ist Langeweile haben ein seltenes Gut geworden, da wir meistens dazu getrieben werden, immer etwas zu tun, aktiv zu sein und Leistung zu erbringen.

Langeweile ist ein Ausdruck oder Zustand, der in unseren Köpfen meist negativ behaftet ist und als Belastung empfunden wird. Zu Unrecht, wie ich meine. Denn Langeweile haben bedeutet im positiven Sinn: Ich habe Zeit und Musse, lange an einem Ort zu weilen, ohne etwas tun zu müssen. Ich darf einfach sein.

«Gar nichts tun, ist die allerschwierigste Beschäftigung und zugleich diejenige, die am meisten Geist voraussetzt.» Diese Aussage von Oscar Wilde trifft den Kern der Sache. Denn Langeweile empfinden bedeutet auch, den Mut und die Kraft zu haben, mit sich selber allein zu sein, sich zu genügen



Langeweile heisst Zeit haben, lange an einem Ort zu weilen. Die Tierwelt zeigt uns, wie das geht. (Bild: Anita Neuenschwander)

und sich mit dem eigenen Leben und Dasein auseinandersetzen. Dies kann zuweilen

schmerzhaft sein, denn es können Erlebnisse und Gefühle an die Oberfläche kommen, die

wir als negativ empfinden und gerne verdrängen.

Zugleich ist es aber eine Chance, diese negativen Gefühle zu verarbeiten. Wir bekommen die Gelegenheit, uns und unseren Mitmenschen zu vergeben und uns mit vergangenen und schwierigen, auch verletzenden Situationen und Gegebenheiten zu versöhnen.

Dies wiederum hilft, dass wir uns als Mensch weiterentwickeln können und inneren Frieden finden dürfen. «Seelenhygiene» ist oft schmerzhaft, aber heilsam und letztlich befreiend. Langeweile haben dürfen wir deshalb als Geschenk ansehen und nicht als Last.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich ein geruhiges Wochenende und dass Sie auch wieder einmal Zeit haben für Langeweile.

Anita Neuenschwander  
Belp BE

## FLURFUNK



In der vergangenen Woche fand bereits zum zweiten Mal die «Bauer, ledig, sucht»-Party statt. Auch in diesem Jahr wurde die Feier von Sylvia Casutt aus Moosseedorf BE organisiert. Sie selbst stand zwei Mal für die Kuppelshow vor der Kamera, einmal als Hofdame und einmal als Bäuerin, die die grosse Liebe suchte. Gefeierte wurde auf dem Betrieb des Bauern und ebenfalls ehemaligen «Bauer, ledig sucht»-Kandidaten Hans Wüthrich. Bei ausgelassener

Stimmung trafen sich ehemalige Teilnehmer und feierten zusammen. Musikalische Unterhaltung durfte natürlich auch nicht fehlen. Wie auf dem Foto zu sehen ist, waren unter anderem die Berner Jodifroue zu Gast. *jsc (Bild: Sylvia Casutt)*

Haben auch Sie einen gelungenen Schnapsschuss? Senden Sie ihn an: [redaktion@schweizerbauer.ch](mailto:redaktion@schweizerbauer.ch). Vergessen Sie Ihre Adresse nicht, und schreiben Sie ein paar Worte zum Sujet des Bildes. Jedes publizierte Foto wird belohnt.