



Grünes Gold des Südens

Seit dreissig Jahren reifen im Tessin wieder Oliven. Das aus den Früchten gepresste Öl ist ein begehrter Schatz. Im November, in der Hochzeit der Ernte, haben wir Ennio Bianchi in seiner Ölmühle **Frantoio di Sonvico** besucht.

Text Corinne Schlatter Fotos Annette Fischer

Langeweile ist ein Fremdwort für ihn: Wenn im Herbst die Oliven reif sind, beginnt für Ennio Bianchi eine strenge Zeit. Mehrere Wochen steht er täglich an der Ölmühle und überwacht, wie die Steinfrüchte gesäubert, zerkleinert und gemahlen werden.



Charmante Welt: Ennio Bianchis Anwesen liegt im Val Colla, keine zehn Kilometer vom Zentrum von Lugano entfernt. Im Schuppen rechts ist die Ölmühle untergebracht. In die Kübel kommt nach der Pressung der Trester.

L

Laut tönt es aus dem kleinen Schuppen, der unmittelbar neben einem Tessiner Rustico steht. Nur ein verstecktes Nebensträsschen führt hierher zu diesem beschaulichen Flecken Erde zwischen Kastanienselven, Olivenhainen, Reben und Obstgärten. Und mit spektakulärem Blick auf Lugano, den See, den majestätischen Monte San Salvatore und auf der anderen Talseite auf Tesserete und das Kapuzinerkloster Bigorio.

Doch weshalb brummt denn ausgerechnet hier an diesem schönen Ort eine Maschine? Es ist die Olivenölmühle von Ennio Bianchi, die an sonnigen Herbsttagen wie diesem fast pausenlos läuft. Denn jetzt ist die Olivenernte in Gang, und es ist wichtig, dass aus den gepflückten Früchten innert vierundzwanzig Stunden Öl gepresst wird. Sonst beginnen sie zu fermentieren.

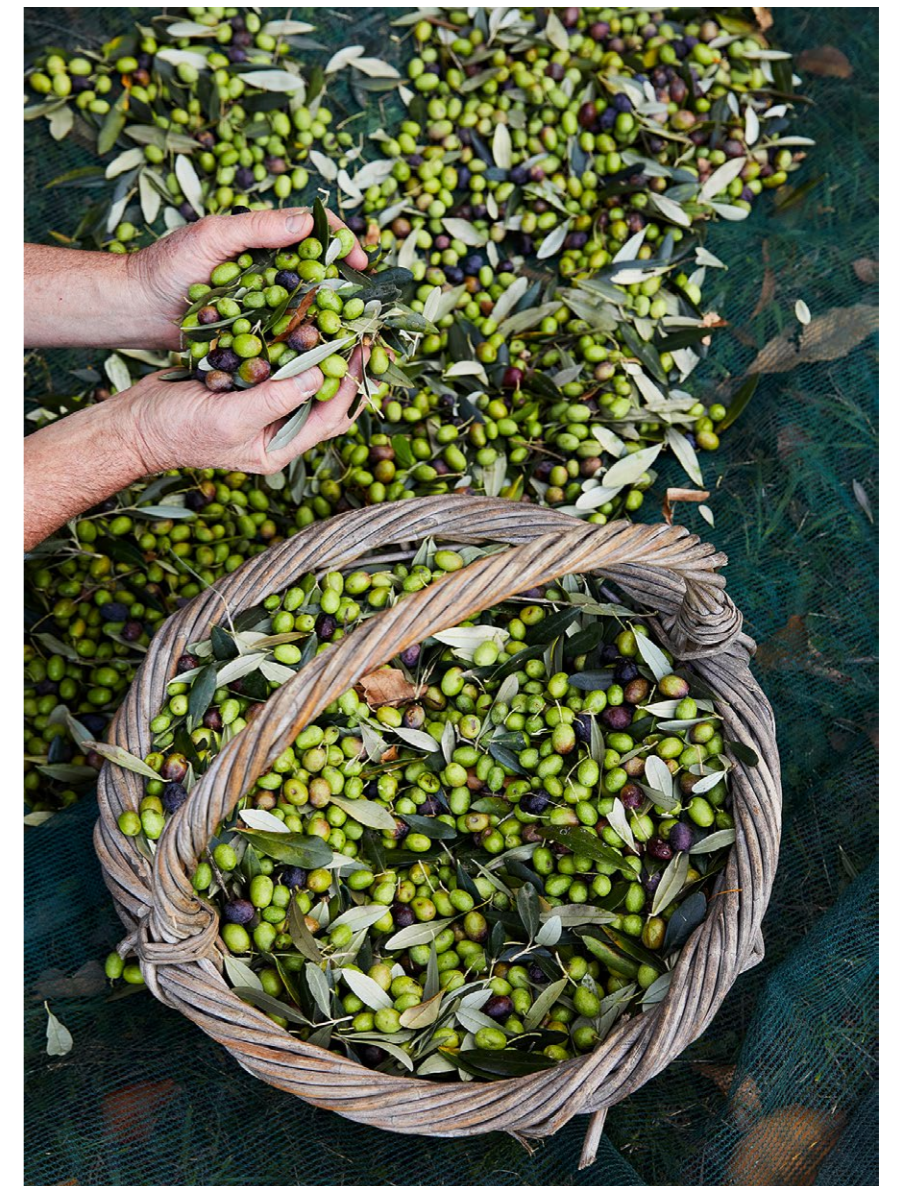
Wo die Zeit stillsteht

Bis weit in die Nacht hinein hat Ennio Bianchi gearbeitet, nun steht er schon frühmorgens wieder am Trichterbecken aus Edelstahl und überwacht, wie Tausende von Oliven langsam in die Tiefe gleiten, mit einer Art Staubsauger gereinigt, gewaschen und im Innern des Hightechgeräts geschnitten, gemahlen, geknetet und gepresst werden. Konzentriert pickt der 72-Jährige einige Blätter heraus, die sich zwischen den herunterkullernden Früchten verstecken. «Sie geben dem Öl Farbe, lassen es aber schneller altern», sagt er.

Ennio Bianchis Ölmühle befindet sich auf seinem «Jaronco», einem seit

*Das kaltgepresste
Tessiner Öl
ist eine Rarität*

Die guten ins Körbchen: Für einen Liter Olivenöl braucht es rund zehn Kilo Früchte. Ennio Bianchis eigenes Öl ist unverkäuflich. Er verteilt es an die Erntehelferinnen und -helfer und braucht es für Freunde und Familie.



Lachen, plaudern, geniessen - die Ernte ist auch ein Happening

Jahrzehnten in Familienbesitz stehenden Grundstück mit Oliven- und Obstbäumen, Reben, Gemüsebeeten, Vogelvolieren, einigen Rustici und einer Pergola mit Kiwis und darunter einem grossem Tisch aus Kastanienholz, wo man sich nach der Arbeit zu Risotto und Wein trifft. Die Parzelle liegt unweit von Sonvico, einem Tessiner Dorf, das seit 2013 ein Quartier von Lugano ist. Hier oben am Fuss der Bergkette Denti della Vecchia – Zähne der Alten – entfaltet sich keine zehn Kilometer vom Stadtzentrum entfernt an den besonnten Hängen eine einzigartige Welt voll südländischem Charme, ein Refugium, in dem die Zeit stillsteht.

In erster Linie Handarbeit

An diesem schönen Novembersonntag herrscht jedoch reger Betrieb. Denn jetzt, da die Oliven reif sind, kommen alle, um zu helfen: Ennio Bianchis Partnerin Ombretta, Schwester Franca, Sohn Christian, Tochter Cindy mit Partner Marco und dem kleinen Noah sowie Freunde, Bekannte und Mitglieder der Associazione Amici dell'Olivo, des Vereins der Freunde des Olivenbaums. Während die einen die Früchte direkt von den Ästen pflücken, lesen sie andere vom Boden auf. Einige Männer haben die Bäume zuvor mit dem elektrischen Rüttelrechen, dem «abbacchiatore», geschüttelt, worauf die Oliven auf ausgelegte Netze gepurzelt sind. Es wird gelacht, geplaudert, gescherzt – das Engagement im Olivenhain ist viel mehr ein geselliges Beisammensein als harte Knochenarbeit.

Das Erntegut wird nach dem Pflücken und Einsammeln auf Tüchern ausgebreitet, wo Helferinnen und Helfer mit einer Art Laubbläser Schmutz, Staub, Blätter und Ästchen entfernen und die paar schlechten Früchte aussortieren. Die guten werden derweil in Kübel gefüllt und hinauf zur Mühle getragen. Dort wartet Ennio Bianchi bereits auf Nachschub. «Es müssen immer fünf-

zig Kilo Oliven in der Mühle sein», sagt er, sonst könne er sie nicht starten. Die benötigte Menge fülle er laufend nach.

Wer den Olivenbaum *Olea europaea*, auch Echter Ölbaum genannt, ins Tessin gebracht hat, ist nicht restlos geklärt. Pensionierte Legionäre von Julius Cäsars Gallienfeldzug sollen vor gut zweitausend Jahren das klassische Gewächs des Mittelmeerraums am Comersee gepflanzt haben. Ob sie auch weiter an den Luganersee gezogen sind, ist nicht erwiesen. Doch Comer- und Luganersee sind nahe, auch gab es damals keine Landesgrenze wie heute. Möglich ist aber auch, dass der Olivenbaum aus wilden Olivenbüschen *Oleaster* gezüchtet wurde. Das älteste bekannte Dokument, in dem Tessiner Oliven erwähnt sind, ist eine Verkaufsakte aus Campione (heute Campione d'Italia) aus dem Jahr 769.

Anfänglich brauchte man Olivenöl vor allem als Brennstoff für Lampen. Durch billigere Öle und das Aufkommen der elektrischen Beleuchtung verlor es im Tessin aber an Bedeutung. Die harten Winter 1494, 1600 und 1709 zerstörten zudem die Olivenhaine fast vollständig, später opferte man sie der Pflanzung von Maulbeerbäumen, die für die Seidenraupenzucht benötigt wurden. Letztere entwickelte sich im achtzehnten und neunzehnten Jahrhundert zur Hauptindustrie Luganos und des Mendrisiottos, wo viele Seidenspinnereien entstanden.

Renaissance eines Kulturguts

In Weinbergen und Privatgärten überlebten gleichwohl einzelne Olivenbäume. Und Ende der Achtzigerjahre wurde die alte Kultur wiederentdeckt – dieses Mal notabene aus kulinarischen Gründen. Innovative Landwirte und Winzer belebten den Tessiner Olivenanbau komplett neu. Sie pflanzten Anfang der Neunzigerjahre viele Bäume und begannen einige Jahre später, aus den Früchten natives, naturbelassenes «Olio d'oliva extra vergine» zu produzieren. Private zogen nach, setzten in ihren Gär-



Handarbeit: Ennio Bianchis Schwester Franca Frapolli (links), Lebenspartnerin Ombretta Domeniconi (Mitte) und Rita Bernasconi von den Amici dell'Olivo pflücken die Früchte von den Ästen. Ein Baum braucht mindestens zehn Jahre, bis er ausgewachsen ist.

ten nebst Palmen auch Olivenbäume, die sich dank den immer mildereren Wintern gut entwickelten und dies noch immer tun. Inzwischen gibt es im Tessin – vor allem im Sottoceneri – über achttausend Olivenbäume, Tendenz weiter steigend.

Vor zwei Jahren wurde das Tessiner Olivenöl geadelt, es fand Aufnahme im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz, das traditionelle Nahrungsmittel unseres Landes, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte erfasst. Tessiner Olivenöl ist aber eine Rarität, das von den Baumbesitzern vorwiegend für den Eigengebrauch gepresst wird und das es nur an wenigen Orten zu kaufen gibt (siehe Bezugsquellen Seite 62).



Vorgesäubert und sortiert: Wenn ein Olivenbaumbesitzer seine Früchte direkt nach Sonvico in Ennio Bianchis Ölmühle bringt, muss er mindestens fünfzig Kilo dabei haben. Nur mit dieser Menge kommt die Maschine überhaupt in Fahrt.

Vor allem nach schlechten Ernten wie derjenigen 2021, als im Frühling Frost, später Trockenheit, Olivenfliegen und Krankheiten Probleme bereiteten. Vergangenes Jahr war die Ausbeute besser, es konnten trotz Hagel im Frühling und Trockenheit im Sommer immerhin tausendfünfhundert Liter Öl gepresst werden. Im Rekordjahr 2020 waren es über zweitausend Liter.

Eine zufällige Entdeckung

Doch zurück zu Ennio Bianchi. Der Tessiner steht nun im vorderen Raum seines Schuppens, dort, wo die Früchte in der Mühle mechanisch verarbeitet werden und das Öl durch Kaltpressung

(EU-Norm maximal 27 Grad) gewonnen wird. Es riecht nach frisch geschnittenem Gras, nach grünen Bananen und vielleicht auch etwas nach Kaffee – wunderbar nach Olivenöl halt. Goldgrün tröpfelt dieses durch ein Sieb in ein Dreilitermass. Ist es voll, leert der Besitzer den Inhalt in grosse Bidons aus Edelstahl um. Dabei achtet er darauf, dass kein Tropfen verloren geht. «Olivenöl ist ein reines, unverfälschtes Naturprodukt», sagt er und strahlt. Damit man ein qualitativ hochwertiges Öl erhalte, müsse man an der Mühle stets sauber, schnell und präzise arbeiten.

Auf Ennio Bianchis terrassiertem Gelände auf 620 Metern über Meer



Keiner zu klein: Auch Ennio Bianchis Enkel Noah ist am Erntetag dabei und hilft seinem Papa Marco.



Die Verarbeitung von fünfzig Kilo Oliven zu Öl dauert anderthalb Stunden. Zuerst werden die Früchte gereinigt und gewaschen. Eine Schraube befördert sie wiederholt nach oben.

gedeihen nebst Apfel- und Birnbäumen, Kiwis und Merlot-Trauben hundertdreissig Olivenbäume. Gepflanzt hat sie der frühere Bodenleger vor gut fünfzehn Jahren. Er sei per Zufall drauf gekommen, erinnert er sich. Ursprünglich hatte er nach seiner Frühpensionierung auf dem viertausend Quadratmeter grossen Landstück Kräuter für Teemischungen kultiviert, als er aber in neue Pflanzen investieren musste, sah er sich nach Alternativen um und entdeckte in einer Zeitung ein Inserat von Pro Specie Rara. Die Stiftung, die gefährdete Kulturpflanzen und Nutztiere vor dem Aussterben bewahrt, suchte Land, um mit Ablegern alter Tessiner Olivenbäume zu forschen. Bianchi meldete sich und setzte zunächst vierzig Bäume mit alten Sorten und ein Jahr später in einem zweiten Hain neunzig weitere Bäume, diese allerdings mit modernen, bewährten Olivensorten wie 'Frantoio', 'Pendolino' oder 'Maurino'.

«Ein Problem ist, dass die Pro Specie-Rara-Sorten unbekannt sind und man deshalb auch Ansprüche, Krankheitsanfälligkeit oder Ertragsaussichten nicht kennt», erklärt er. «Wir wissen ein-

zig, woher die Bäume stammen.» Weltweit gebe es rund tausendfünfhundert Olivensorten, allein in Italien seien es fünfhundert bis siebenhundert.

Eine eigene Ölmühle

Als Ennio Bianchis Olivenbäume nach ein paar Jahren begannen, Früchte zu tragen, brachte er diese zuerst in eine Ölmühle in der Region. Da die Betreiber die Oliven verschiedener Produzenten mischten und später die Mühle gar einstellten, hätte er mit seinem Erntegut zu einer italienischen Firma am Comersee fahren müssen. Das war ihm zu aufwendig und punkto Verzollung zu kompliziert, deshalb entschloss er sich, einen eigenen «Frantoio» – so heisst die Olivenölmühle auf Italienisch – anzuschaffen. Darin verarbeitet er seit 2015 nebst seinen Oliven auch Früchte anderer Baumbesitzer aus dem ganzen Tessin. Über 9200 Kilo waren es im Spitzenjahr 2020. «Es gibt nur zwei Mühlen im Kanton», sagt er stolz. «Meine und eine in Losone», fügt der Tessiner an, der sich im Lauf der letzten zehn Jahre in Sachen Oliven zum Experten

und zu einer überregionalen Kapazität gemausert hat.

Ein ansehnlicher Teil der Früchte, die er im Frantoio di Sonvico zu Öl verarbeitet, stammt von erwähnter Associazione Amici dell'Olivo. Der 2001 gegründete Verein hat das Ziel, bestehende Bäume im Tessin zu erhalten, weitere zu pflanzen und das alte Kulturgut weiter zu beleben. Etwas mehr als dreihundert Mitglieder sind bei den Olivenbaumfreunden dabei, darunter auch Leute ohne oder mit nur einem Baum im Garten ihres Hauses oder Ferienrusticos.

«Wir vermitteln Fachwissen rund um Ansprüche, Pflege, Schnitt und Behandlung möglicher Krankheiten von Olivenbäumen, organisieren Weiterbildungen, Degustationen und Ausflüge», erklärt Vereinspräsident Claudio Premoli, ein ehemaliger Banker, der sich seit seiner Pensionierung mit viel Herzblut für die Olivenkultur im Tessin engagiert. Ausserdem können über den Verein junge Bäume aus der Toskana gekauft werden, die frei sind vom Feuerbakterium *Xylella fastidiosa*. Die gefährliche Pflanzenkrankheit aus Mittel- und Südamerika wurde

Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe sind wichtig



Degustation mit Ausblick auf die Stadt Lugano, deren Hausberg Monte San Salvatore (rechts) und den Luganersee: Ennio Bianchi (mit schwarzem T-Shirt), Claudio Premoli (rechts), Rita Bernasconi und Mario Piazzini von der Associazione Amici dell'Olivo unterhalten sich über die Vielfalt der Aromen.



Olivenöl lebt: Für die Lagerung kommt das gepresste Öl in Edelstahlbidons. Später wird es in Flaschen abgefüllt und sollte innert acht-zehn Monaten konsumiert werden.



Nach dem Pressen bleibt der Oliventrester mit den Steinen zurück. Manchenorts werden daraus Ziegel gebrannt, Heizbriketts oder sogar Peelings hergestellt. Ennio Bianchi leitet seinen Trester als Dünger in den Obst- und Gemüsegarten.

2013 in Südtalien erstmals festgestellt und breitet sich Jahr für Jahr immer etwas weiter nach Norden aus. In Zusammenarbeit mit dem kantonalen Pflanzenschutzdienst «Servizio fitosanitario» überwachen die Olivenbaumfreunde zudem die Verbreitung der Olivenfruchtfliege, die ihre Eier in reife Oliven legt.

Zu den zentralen Aktivitäten des Vereins zählen im Weiteren ein auch für Nichtmitglieder öffentlicher Pflücktag in einem privaten Hain mit rund hundertsechzig Bäumen in Rancate bei Mendrisio, wo in guten Jahren über vierhundert Kilo Oliven zusammenkommen, sowie Sammeltage an drei Standorten. «Jeder kann seine Oliven zu uns bringen – zwanzig Kilo oder nur fünfhundert Gramm in einem Tupperware», erläutert Claudio Premoli. Das Sammelgut werde von Ennio Bianchi verarbeitet, und alle Lieferanten erhielten als Gegenwert eine oder mehrere schön etikettierte Flaschen mit Öl. «Selbst jene, die nur ein paar Hundert Gramm pflücken, haben Anrecht auf ein kleines Fläschchen», betont der Vereinsvorsitzende und ergänzt, dass das Olivenöl der Olivenbaumfreunde nicht verkäuflich sei.

Höchste Qualitätsstufe

In der Zwischenzeit ist es Nachmittag geworden, Ennio Bianchi gönnt sich eine Pause und sitzt mit Claudio Premoli und den Vorstandsmitgliedern Rita Bernasconi und Mario Piazzini vor seinem Rustico. Das Quartett ist daran, verschiedene Olivenöle zu degustieren. Dafür verwendet es fachgerecht blaue Gläser. «Im Gegensatz zu Wein verkostet man Olivenöl sensorisch nur mit Nase und Mund, das Auge spielt keine Rolle», erklärt Mario Piazzini, der viele Jahre im Degustationsteam der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Olivenöl beurteilt hat. Da ein Produzent die Farbe des Olivenöls beeinflussen kann, indem er etwa auch Blätter mahlt, wird diese in den Degustationen nicht bewertet. Und damit sie letztlich keinen Einfluss auf das Urteilsvermögen der Verkoster hat, wird sie durch das Blau der Gläser neutralisiert.

Doch was genau macht ein hochwertiges Olivenöl aus? «Damit ein Olivenöl bei uns als «extra vergine» – also als naturbelassen und mit der höchsten Qualitätsstufe «extra» – deklariert werden darf, muss es absolut fehlerfrei schmecken, bestimmte chemisch-analytische Grenzwerte einhalten und mit Fruchtigkeit in Geruch und Geschmack überzeugen», fügt der frühere Ingenieur sowie einstige Wein- und Olivenölimporteur an. Diese könne unterschiedlich ausgeprägt sein und mal grünfruchtig wie geschnittenes Gras und Zitrusfrüchte oder reiffruchtig wie ausgereifte Tomaten, Mandeln, Nüsse, Vanille oder Honig riechen.

Um das Öl zu beurteilen, erwärmt man es leicht, indem man das Degustationsglas in der Hand dreht, riecht danach durch das eine Nasenloch, nimmt einen Schluck, dreht das Öl im Mund und zieht schlürpfend Luft ein. Auf der Zunge fühlt sich das degustierte Öl wie Velours an, schmeckt wunderbar nach Tomaten, ist aber auch ein wenig bitter und leicht scharf. «Für das Prädikat «extra vergine» ist die Fruchtigkeit entscheidend, aber auch etwas Bitterkeit und Schärfe sollten dabei sein, auch wenn Letztere nicht vorgeschrieben sind», erklärt Mario Piazzini und fügt an, dass Tessiner Olivenöl als fruchtig, aber eher mild klassifiziert werde.

Es braucht Visionen

Die vier Verkoster sind sich einig, dass das Öl der Olivenbaumfreunde, das sie gerade degustieren, äusserst harmonisch schmeckt. «Die meisten von uns sind Amateure, wir haben uns das Wissen durch Erfahrung angeeignet», sagt Claudio Premoli. Es sei extrem faszinierend, in die Welt des Olivenanbaus einzutauchen und sich in die Materie zu vertiefen, ergänzt er und fügt an, dass er von noch mehr Olivenbäumen im ganzen Tessin und einer grösseren, modernen und überregionalen Ölmühle träume. Dafür sei seit Kurzem eine Studie in Gang. «Man muss immer etwas machen, auch nach der Pensionierung», meint er noch. «Wichtig ist, dass man im Leben Träume und Visionen hat.»

Für Informationen zur **Associazione Amici dell'Olivo** siehe www.amicidellolivo.ch
Tessiner «Olio d'oliva extra vergine» ist wenig kommerzialisiert. Am ehesten findet man Öle der Cantina Delea in Losone (www.delea.ch), von Tamborini in Lamone (www.tamborinivini.ch), der Vereinigung Viva Gandria (www.viva-gandria.ch) oder der Azienda agraria cantonale di Mezzana (www.mezzana.ch). Die Halbliterflaschen kosten zwischen Fr. 25.- und Fr. 40.-.
Weitere Infos **Kulinarisches Erbe der Schweiz**, www.patrimoineculinaire.ch



Wer am Sammeltag Früchte bringt, erhält dafür Olivenöl

Von Grün über Violett bis Schwarz: Die Farbe ist kein Hinweis auf die Sorten, sondern auf den Reifegrad. Am reifsten sind die dunkelsten. Speiseoliven werden meist aus den selben Sorten hergestellt, aber in einer Lake aus Salz, Essig, Öl und Wasser eingelegt.

Naturdenkmal: Von Spanien über Sizilien bis Griechenland - mehrere Regionen im Mittelmeerraum behaupten, den ältesten Olivenbaum der Welt zu haben. Den Rekord hält vermutlich der auf Kreta im Dorf Pano Vouves im Hinterland von Kolimbari. Gemäss Messungen mit der Radiokarbonmethode ist er 3500 bis 5000 Jahre alt.



Baum der Bäume

Der Olivenbaum ist eng mit der **Geschichte der Menschheit** verbunden. Bis heute ranken sich viele Legenden um ihn.

Text **Corinne Schlatter**

Der Olivenanbau lässt sich **mehrere tausend Jahre** zurückverfolgen. Es ist verbürgt, dass 6000 v. Chr. auf Kreta Oliven das Hauptnahrungsmittel bildeten. Auch bei den Hebräern, Ägyptern, Griechen und Römern war der Ölbaum bekannt. Bei den Olympischen Spielen der Antike in Griechenland (776 v. Chr. bis 393 n. Chr.) wurden den Siegern Olivenzweige überreicht, und der griechische Dichter Homer berichtete von Athleten, die vor den Wettkämpfen eine spezielle Olivenöldiät machten.

Auch in der **griechischen Mythologie** spielte der Ölbaum eine besondere Rolle. Bekannt ist die Legende vom Wettstreit zwischen den Göttern Athene und Poseidon. Beide wetteiferten um die Gunst Attikas, der grössten und einflussreichsten Region der damaligen Zeit. Wer den Einwohnern das nützlichste Geschenk machte, sollte von Göttervater Zeus zum Namenspatron der Stadt erkoren werden. Poseidon, der

Gott der Meere, schenkte der trockenen Region einen Brunnen, aus ihm floss aber nur Salzwasser. Athene, die Göttin der Weisheit, der Strategie und der Künste, rammte derweil ihre Lanze in die Erde. Daraus wuchs ein Olivenbaum, der dem Volk Nahrung, Öl und Holz spendete. Somit gewann Athene das Duell – **Athen** trägt seither ihren Namen. Seit der Antike wurde Olivenöl aber nicht nur verzehrt, sondern auch als Brennstoff für **Öllampen** gebraucht. Diese waren während Jahrhunderten die gebräuchlichsten Beleuchtungsmittel überhaupt.

Im Alten Testament steht der Ölzweig indes als Friedenssymbol. Das geht auf die Geschichte von Noah zurück, der mit seiner Familie in der Arche die Sintflut überstanden hat, die Gott in seinem Zorn über die Menschen gebracht hatte. Vierzig Tage lang hatte es geregnet, und als es endlich aufhörte, liess Noah eine Taube dreimal fliegen. Beim ersten Mal kehrte sie mit leerem Schna-



Der Ölzweig im Schnabel der Taube zeigte Noah, dass die Sintflut überstanden war.

bel zurück, beim zweiten Mal brachte sie einen Ölzweig mit, und beim dritten Mal kam sie nicht wieder. Der Ölzweig bedeutete für Noah, dass er die Flut überstanden hatte, mit dem Rückgang des Wassers auch **der Zorn Gottes** verebbte und dieser Frieden mit den Menschen geschlossen hatte.

Römische Öllampe in Form eines Palmblasses.



Einst wurden Oliven durch Wackelsteine gemahlen (im Bild rechts eine Steinradmühle in Israel). Heutige Olivenölmühlen wie die von Ennio Bianchi (links) sind Hightechanlagen.

Ebenfalls der Bibel nach war die Ölfrucht den Juden **im gelobten Land** verheissen, sie war neben dem Feigenbaum und dem Rebstock Sinnbild von Wohlstand und Glück. Die Bedeutung von Macht, Ansehen und Einfluss bekam das Olivenöl im Lauf der Historie bei der **Salbung von Königen**.

Wo die Olive herkommt, darüber ist man sich nicht ganz einig. Manche meinen, sie stamme aus Mesopotamien, der fruchtbaren Kulturlandschaft zwischen Euphrat und Tigris. Andere vermuten die Herkunft in Asien. Heute weiss man,

dass die wilde Olive ein weit auseinanderliegendes **natürliches Vorkommen** hat: Naher Osten, Südafrika und Mittelmeergebiet. Letzteres ist das klassische Anbaugbiet schlechthin, heute sind dort die meisten Olivenbäume zu finden, je nach Quelle fünfhundert bis achthundert Millionen. Länder der Europäischen Union wie Griechenland, Italien und Spanien sind nicht nur die wichtigsten Olivenölproduzenten, die EU ist auch der grösste Verbraucher. Durch die steigende Nachfrage in aller Welt nach dem **gesunden Öl** wird der Anbau weiter gefördert.

Olivenöl enthält zum einen eine grosse Menge an **einfach ungesättigten Fettsäuren**, vor allem Ölsäure. Zum anderen liefert es mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die für den Körper essenziell sind, etwa Linolsäure oder Omega-3-Fettsäuren. Die spezielle Zusammensetzung verschiedener Fettsäuren ist gut für das **Herz-Kreislauf-System**.

Die Olivenpflanze wächst als **reich verzweigter, immergrüner** Baum oder Strauch, erreicht je nach Sorte Wuchshöhen von bis zu zehn oder gar zwanzig Metern und kann mehrere hundert, ja tausend Jahre alt werden. Temperaturen um den Gefrierpunkt haben Olivenbäumen nichts an, für kurze Zeit ertragen sie **bis zu minus fünfzehn Grad**. Um zu regenerieren, benötigen sie eine Ruhezeit von rund dreihundert Stunden pro Jahr bei sechs bis sieben Grad.

Der **Frieden, Weisheit und Hoffnung** symbolisierende Olivenbaum ist tief in der Erde verwurzelt und stark – er verkörpert die Jahrtausende überdauernde Idee der Widerstandsfähigkeit und des Neubeginns. Die Unesco, die Organisation für Erziehung, Wissenschaft und Kultur der Vereinten Nationen, hat ihm einen **Weltolivenbaumtag** gewidmet. Er findet jeweils am 26. November statt.

OLIVEN MIT SEESICHT

Zwischen dem malerischen Tessiner Dorf Gandria (im Bild) nahe der italienischen Grenze und Castagnola am Fuss des Monte Brè schlängelt sich der «Sentiero dell'olivo», der Olivenbaumpfad, entlang des Luganersees. Der einfach begehbare Weg führt über 3,3 Kilometer rund anderthalb Stunden durch terrassiertes Gelände mit Resten alter Olivenhaine und neu gepflanzten Bäumen. Achtzehn Informationstafeln geben spannende Auskünfte über die Geschichte der Olivenbäume und des Olivenanbaus im Tessin, die Botanik, die Oliven und das daraus gewonnene Öl. Informationen unter www.ticino.ch

FOTOS DEPOSITPHOTOS, ANNETTE FISCHER (2), AKG-IMAGES (2), ALAMY





Biodynamischer Weinbau

Die grüne blaue Flasche

Mit seinem Weingut La Capitaine in Gland-Begnins VD setzte Winzer Reynald Parmelin als einer der ersten auf die natürlichen Tropfen. Heute produziert er 200 000 Flaschen Bio-Wein im Jahr – auch für Coop Naturaplan.

Zufall? Schicksal? Pures Glück? Wer weiss das jeweils schon so genau. Jedenfalls hätte das Timing von Reynald Parmelin nicht besser sein können, als er vor Jahren zu früh ins Büro des Coop-Einkäufers platzt, mit dem er einen Termin hat. «Ich finde einfach niemanden mit einem qualitativ hochwertigen Bio-Wein», hört er diesen ins Telefon seufzen. «Ich musste nur noch sagen: Hier bin ich», erzählt der Waadtländer Winzer schmunzelnd. Als sich Reynald Parmelin 1994 für biologischen – später dann biodynamischen – Weinbau entschied, war er einer der Ersten in der Schweiz. «Mein Vater hatte wegen der Chemikalien in den Pflanzenschutzmitteln Magenprobleme. Daher interessierte mich früh, ob es Möglichkeiten ohne Chemie gibt», erzählt Parmelin.

Auf seinen Reisen und Arbeitseinsätzen im Ausland wie in Kalifornien

und Australien lernt er sie kennen, diese Möglichkeiten. Zurück auf seinem Weingut La Capitaine in Gland-Begnins war erst mal Learning by Doing angesagt. Hinzu kam: Den Wein an die Kundschaft zu bringen, ist alles andere als einfach. Reynald Parmelin: «Bio hatte damals einen schlechten Ruf. Ich entfernte gar das Wort Bio von der Etikette, um eine Chance zu bekommen.» Mit der blauen Flasche will er das Image von Bio modernisieren. Heute ist sie gar das Markenzeichen von La Capitaine.

Das Wichtigste aber sind die Zertifizierungen, die Bio Knospe und Demeter, denn nur sie verleihen Glaubwürdigkeit. Parmelin ist der biologische und biodynamische Anbau wichtig: «Es geht nicht nur um den Verzicht auf Chemie, sondern um eine generelle Denkweise. Man kämpft nicht gegen etwas an, sondern versucht, ein Gleichgewicht zu finden.» Wer sich nicht auf die Chemie verlassen könne, müsse nicht nur die Reben und den Boden viel besser verste-

hen, sondern auch die meteorologischen Umstände. «Man muss gleichzeitig sowohl besser planen als auch flexibel sein, das ist oft eine grosse Herausforderung.» Zudem ist der Winzer auch in seinem Können gefordert, denn man «schmeckt» sein Handwerk besser: «Beim Einsatz von chemischen Schutzmitteln saugen die Samen mehr Wasser auf, um zu wachsen, das heisst, der Geschmack verwässert. Ohne Chemie sind die Aromen intensiver.»



Das Weingut La Capitaine liegt am Ufer des Genfersees. Aus 24 Rebsorten zaubert Reynald Parmelin hier seine Bio-Weine.



Auf seinen Besuch im Büro des Coop-Einkäufers folgen kurze Zeit später die Degustationen mit einem der hausinternen Önologen von Coop. Die Wahl fällt auf je einen weissen und einen roten Cuvée, die in der Folge exklusiv für Coop hergestellt werden. Der «Naturaplan Bio-Cuvée Noble Blanc Domaine Capitaine» ist sehr rund, fruchtig, aromatisch und passt zum Apéro, zu Fisch und Spargeln. Der Geschmack von roten Früchten und einem Hauch Barrique des «Naturaplan Bio-Cuvée Noble Rouge Domaine Capitaine» bleibt lange im Mund haften.

Wie viel Bio sonst im Leben von Reynald Parmelin steckt? «Ich bin kein Extremist», sagt er. «Aber ich kann

nicht Bio verkaufen und mich jenseits des Weinkellers überhaupt nicht darum scheren.» Reynald Parmelin meint damit nicht nur die eigene Ernährung oder die Solarpanels, die gerade auf seinem Dach montiert werden – sondern er spricht auch von einer gewissen sozialen Verantwortung. «Für mich ist wichtig, dass meine Angestellten fair bezahlt werden. Zudem herrscht hier eine sehr familiäre Atmosphäre.»

Sagts und giesst ein Glas seines Cuvée Blanc aus der markanten blauen Flasche. Das Wort Bio auf der Etikette muss er nicht mehr entfernen – ganz im Gegenteil. Es ist, zusammen mit der Qualität, eines seiner stärksten Verkaufsargumente.

Grosse Vielfalt von Naturaplan Bio-Weinen

Vor 30 Jahren rief Coop Naturaplan ins Leben. Bereits im zweiten Jahr seines Bestehens wurde der erste nachhaltig produzierte Rotwein lanciert. Heute führt Coop insgesamt über 100 Naturaplan Bio-Weine. Grosse Vielfalt besteht nicht nur in verschiedenen Weinstilen, sondern auch punkto Herkunftsländer. Verschiedene Weiss-, Rosé-, Rot- oder Schaumweine stammen aus Frankreich, aus der Schweiz und aus Italien. Spanien, Portugal, Deutschland und Österreich sind ebenfalls vertreten.

naturaplan



Fotos: Anoush Abrar, La Capitaine Handout

Fünf Fragen



Tobias Gysi
Weinakademiker
und Mondovino-
Experte

Wie unterscheiden sich Bio-Weine von herkömmlichen?

Grundsätzlich gibt es keinen geschmacklichen Unterschied. Dieser bezieht sich eher auf die Rebsorten, Mikroklimata, Anbauggebiete oder Bodentypen. Eine höhere Biodiversität in den Rebbergen kann jedoch durchaus zusätzliche Aromen in den Wein bringen.

Was macht Bio-Wein anders?

Bio-Weinbauern setzen zur Schädlingsbekämpfung auf natürliche Methoden wie Pflanzenschutzmittel aus Pflanzenextrakten und verzichten auf synthetische Pestizide. Sie achten auf die Erhaltung der Artenvielfalt und natürliche Lebensräume, setzen also etwa Schafe statt chemische Entlaubungsmittel ein.

Wie haben sich Bio-Weine entwickelt?

Die Qualität der Bio-Weine hat sich in den letzten 30 Jahren erheblich verbessert. Früher galten sie als qualitativ minderwertig und waren mit Vorurteilen konfrontiert. Dank vielen professionellen Winzern, die auf Bio-Weinbau umgestellt haben, und strengeren Regeln, um ein Bio-Zertifikat zu erhalten, sind diese Vorurteile Vergangenheit.

Bio-Wein und Klimawandel:

Wie gut verträgt sich das?

Biologischer Weinbau trägt dazu bei, den Klimawandel zu bekämpfen, weil er nachhaltige Anbaumethoden fördert und durch die verbesserte Bodengesundheit mithilft, CO₂ aus der Atmosphäre zu binden.

Ist die Zukunft bio?

Eindeutig. Der Bio-Weinbau steht aufgrund der wachsenden Nachfrage nach umweltfreundlichen Produkten bei vielen Konsumenten hoch im Kurs.

Dieser Beitrag wurde vom Ringier Brand Studio im Auftrag eines Kunden erstellt.