



Hintergrund

von Ruedi Weiss

Ungünstige **Witterung und Schädlingsbefall** führen dieses Jahr bei der Olivenernte im Tessin zu einem massiven Ertragsrückgang

“FRUSTRIERENDE OLIVENERNTE”

Das Wetter machte den Olivenbauern im Tessin dieses Jahr einen dicken Strich durch die Rechnung. Zudem hat der starke Befall durch die gefürchtete Olivenfliege den Früchten stark zugesetzt. In Gandria kann dieses Jahr deshalb sogar zum ersten Mal kein Öl gekauft werden und auch im übrigen Tessin fiel die Ernte so schlecht aus wie schon länger nicht mehr.

“Ich bin frustriert”, gibt Giorgio Bellini von der Organisation VivaGandria unumwunden zu, wenn die diesjährige Olivenernte in den Hainen ob Gandria zur Sprache kommt. “Wir konnten diese Saison nur gerade mal 300 Kilogramm Oliven ernten und daraus lediglich 14 Liter Öl pressen.” Im Vergleich zum letztjährigen Rekordergebnis von 1'500 Kilogramm geernteten Oliven und 180 Litern gepresstem Oli-



venöl eine tatsächlich magere Ausbeute. Und damit nicht genug, denn “ausserdem hat das diesjährige Öl einen leicht abgestandenen Geschmack”, sagt Bellini, “so dass wir uns entschlossen, das Öl dieses Jahr nicht zu verkaufen.” Ein absoluter Tiefpunkt in der 12-jährigen Geschichte der Olivenernte in Gandria, denn “es ist das erste Mal, dass wir kein eigenes Öl zum Kauf anbieten können”.

Rückgang um rund 70 Prozent Aber auch im übrigen Tessin fiel die Ernte dieses Jahr ernüchternd aus. “Der Jahrgang 2023 kann als ungenügend bezeichnet werden”, erklärt Claudio Premoli vom Verein “Freunde des Oli-



Pflücker bei der Arbeit im Olivenhain bei Gandria; die Olivenfliege (rechts) sowie von diesem Parasiten betroffene Früchte (links)

venbaums” (AAO), welcher seit sieben Jahren die Olivenernte im Tessin koordiniert. In der Tat: Diese Saison konnten die beiden Mühlen in Sonvico und Losone nur gerade mal 4'500 Kilogramm Oliven zu 400 Litern Olivenöl verarbeiten. Das entspricht einem Rückgang von 75 Prozent gegenüber dem Rekordjahr 2020 und einem Rückgang von 69 Prozent gegenüber dem letzten Jahr, das der Verein AAO immerhin noch als “gut” eingestuft hat.

Schlechte Wetterverhältnisse Verantwortlich für die diesjährige unterdurchschnittliche Ernte war laut Claudio Premoli der ungünstige Wetterverlauf. Ein milder und trockener Winter, gefolgt von einem kühlen Frühjahr mit häufigen Regenfällen im Mai wirkte sich negativ auf die Blütephase des Olivenbaums aus. “Das führte zu Problemen bei der Blüte, da die Bestäubung beim Olivenbaum durch den Wind erfolgt, im Gegensatz zu vielen anderen

Pflanzenarten, bei denen die Bestäubung durch Insekten erfolgt”, erklärt Premoli. “Wenn die Temperaturen nicht steigen und die Luftfeuchtigkeit anhält, wird der Pollen zu schwer, um von der Luft getragen zu werden.” Dazu kam als quasi Höhepunkt der diesjährigen Wetter-“Kapriolen” Ende Mai ein heftiger Hagelsturm in der Region Melide und im Locarnese, der erhebliche Schäden in Weinbergen und in den Olivenhainen verursachte.

Schädigung durch Olivenfliege Daneben hat auch diese Saison die Olivenfliege als bekanntester Pflanzenparasit der Oliven sowohl die Menge als auch die Qualität der Früchte in den meisten Anbaugebieten erheblich beeinträchtigt. Die Fliege legt ihre Eier durch Einstiche in reife Oliven. Die dort ausschließenden Larven ernähren sich dann vom Olivenfleisch und verpuppen sich später in der Frucht. Oftmals führt dieser Befall dann zu Oli-

venbaum-Krankheiten wie z.B. Fäulnis und dadurch zum Abfall der Früchte. Der kantonale Pflanzenschutzdienst hat das Problem längst als bedrohend eingestuft und bekämpft diesen gefährlichen Schädling deshalb schon seit längerer Zeit mit verschiedenen Massnahmen, ohne diese Fliege aber ausrotten zu können.

Olivenernte massiv teurer

Doch nicht nur im Tessin haben die Olivenbäume dieses Jahr gelitten und weniger Früchte hervorgebracht. Auch auf den ande-



lusischen Olivenölplantagen zeigten sich bereits im Frühling die ersten Anzeichen, dass Unheil droht. Es war dort über längere Zeit viel zu heiss und hatte zur Folge, dass sich die Erntemenge des Weltmarktführers Spanien nun halbiert hat, wie die Konsumentensendung “Kassensturz” vom SRF jüngst berichtete. Da auch viele italienische Anbaugebiete über Ernteaufälle klagen, werde das Angebot knapp und die Preise würden massiv steigen, je nach Anbieter sogar um bis zu 70 Prozent gegenüber 2021.

Fälscher am Werk

Das knappe Angebot und die steigenden Preise rufen nun gemäss TV-Bericht bereits die ersten Panscher auf den Plan. Der häufigste Betrug bestehe darin, ein wertvolles Olivenöl mit billigeren, raffinierten Ölen zu strecken oder sogar zu ersetzen oder mit Sonnenblumenöl zu mischen. Was auffällt im Schweizer Detailhandel: Trotz des geschrumpften Angebotes gibt es auch laufende Aktionen auf Olivenöl. Das habe laut TV-Bericht damit zu tun, dass der Inhalt dieser Flaschen schon vor der Krise produziert und eingekauft wurde und Olivenöl nicht unbegrenzt lange haltbar sei.