



Text und Fotos: **Ruedi Weiss**

Wein und Oliven gehören in den mediterranen Weinländern ganz automatisch zusammen. In Italien, Spanien, Portugal oder Griechenland ist es eine Selbstverständlichkeit, dass Weinberge oft gleich neben Olivenhainen anzutreffen sind. Aber nicht nur dort. Auch im Tessin gibt es einige wenige Anbauer, die neben einem Rebberg auch Olivenbäume bewirtschaften. Einer von ihnen ist Ennio Bianchi.

Ein sonniger Südhang unterhalb des kleinen Dörfchens Sonvico mit Blick auf den Luganersee: Hier gedeihen neben Olivenbäumen in einem kleinen Weinberg 120 Rebstöcke mit Merlot-Trauben. Pensionär Ennio Bianchi konnte die Reben vor drei Jahren von einem verstorbenen Winzer übernehmen und betreibt den Weinbau zusammen mit einem Freund als Hobby. Zusammen vinifizieren sie im Jahr rund 120 Liter Merlot für den Eigengebrauch.

Tausende Liter Olivenöl gepresst

Einen unverzichtbaren Namen gemacht hat sich der 73-jährige Bianchi im Tessin aber nicht wegen des Anbaus seines Merlots, sondern vielmehr als Betreiber seiner kleinen Olivenmühle. Zu ihm brachte in den letzten 20 Jahren praktisch jeder kleinere Olivenbauer seine Oliven und liess sie von Bianchi zu köstlichem, heimischem Olivenöl "extra vergine" pressen – in all den Jahren tausende von Litern unverfälschtes und ausschliesslich durch mechanisches Verfahren extrahiertes Tessiner Olivenöl.

Hauptdarsteller von Antipasti

Manch einer dieser Olivenbesitzer hat dann die erfolgreiche Pressung seines eigenen Olivenöls im Kreise von Freunden gebührend gefeiert. Und das oft mit Wein und Oliven gemäss der Faustregel, dass zusammen passt, was zusammen wächst. Und an Variationen bei diesen Antipasti fehlt es wahrlich nicht: Sei es mit dem eigenen, frisch gepressten Olivenöl in einem kleinen Schälchen, in das man (vielleicht leicht geröstetes) Weissbrot tunkt. Oder mit einem Beieinander von schwarzen und grünen Oliven, die einen gefüllt, die anderen eingelegt, mit Knoblauch oder Mandeln. Oder dann die Olive als Blickfang und kleiner Appetizer neben dem Glas Tessiner Wein, den gegrillten Auberginen, Zucchetti, Peperoni, oder Champignons und mit Salamini- und Käsespezialitäten aus der Region. So oder so: ein Antipasto ohne einen guten Tropfen hiesigen Weins und ohne Oliven ist im Tessin kaum denkbar.

Anlaufstelle für Besitzer von Olivenbäumen

Zu solchen kleinen Erntedankfeiern beigetragen hat über viele Jahre ganz besonders Ennio Bianchi. Als einziger privater Olivenpresser im Tessin verarbeitet er seit vielen Jahren nicht nur die Früchte von all jenen Olivenbesitzern, die Mengen über 50 Kilogramm zu Öl pressen lassen wollen. Bianchi ist vor allem auch für jene Olivenbesitzer die wohl wichtigste Anlaufstation im Tessin, die lediglich Kleinmengen ernten können. So zum Beispiel die

Ennio Bianchi kultiviert in Sonvico sowohl Wein als auch Oliven, eine **fruchtbare Mischkultur**, die viel Engagement erfordert

WEIN UND OLIVEN: EIN TRAUMPAAR



Mitglieder der Associazione Amici dell'Olivo (AAO). Dieser "Verein der Freunde des Olivenbaums" setzt sich seit bald 25 Jahren für die Pflege und Förderung der Oliven im Tessin ein, und zu-

sammen bewirtschaften die knapp 320 Mitglieder bereits über 9'000 Olivenbäume, die mehrheitlich im Sottoceneri stehen. Jeweils im Herbst liefern sie an einem fixen Tag ihre geernteten Früchte an verschiedenen Sammelstellen im Kanton ab, von wo die Oliven noch gleichentags zur Weiterverarbeitung in Bianchis Mühle in Sonvico gefahren werden. Der Verein kommt dann für die Kosten der ganzen Verarbeitung auf und gibt den Zulieferern als Gegenleistung je nach angelieferter Menge eine oder mehrere Flaschen frisches Olivenöl extra vergine ab.

Neue Olivenpresse mit dreifacher Kapazität

Dies wird nun in absehbarer Zeit vorbei sein, denn der 73-jährige Olivenmüller Ennio Bianchi möchte kürzer treten und seine unterdessen in die Jahre gekommene Olivenpresse ab 2025 nur noch fürs

Pressen seiner eigenen Oliven nutzen. Deshalb hat der Vorstand der Associazione Amici dell'Olivo (AAO) beschlossen, für seine Mitglieder eine neue, moderne Olivenpresse anzuschaffen.

Diese neue Presse wird in Mezzana (Coldrerio) im Landwirtschaftlichen Ausbildungszentrum des Kantons stehen und von einem eigens zu diesem Zweck gegründeten, neuen Verein, der Associazione Frantoio Atena, betrieben. Die moderne Presse stammt aus der Toskana und kostet rund 70'000 Franken. Sie wird die dreifache Kapazität der alten Presse von Sonvico besitzen und soll bei der diesjährigen Olivenernte im Herbst ihre ersten Probeeinsätze bestehen. Für Olivenbesitzer im Tessin, die ihre Früchte nicht in der neuen Mühle in Mezzana pressen lassen wollen, steht nach wie vor in Losone die Olivenpresse von Vini & Distillati Delea zur Verfügung.



Muralto - Appartamento di 4.5 locali



Locarno - Appartamento di 2.5 locali



Cugnasco - Casa di 6 locali



AGENZIA IMMOBILIARE
IMMOBILIENAGENTUR

ASSOFIDE.CH
+41 91 752 17 52
info@assofide.ch



G. Cotti S. Blaser M. Galati M. Manoni

