



# Hintergrund

VON **Ruedi Weiss**

Die Ernteprospektive für diesen Herbst sind recht gut, die Erträge werden aber das Rekordjahr 2020 nicht erreichen. Mitverantwortlich für diese grundsätzlich positiven Aussichten ist die Tatsache, dass die Oliven bis jetzt kaum von namhaften Schädlingen befallen wurden.

“In einigen Olivenhainen gibt es eine reiche Ernte, während sie in anderen etwas geringer ausfällt”, erklärt Claudio Premoli, Präsident des Tessiner Vereins der “Freunde des Olivenbaums” (Associazione Amici dell’Olivo, AAO). Er rechnet auch mit einer guten Qualität, “denn bisher blieben unsere Früchte vom Befall durch die Olivenfliege verschont.” Er und alle anderen Olivenbesitzer hoffen natürlich, dass dieser gefährliche Schädling auch in den nächsten, für die Reifung der Oliven entscheidenden Wochen, nicht auftaucht. Gesehen wurden zwar da und dort andere Schädlinge wie etwa die Marmorierte Baumwanze oder die Olivengrüne Motte, die aber laut Premoli bis jetzt keine nennenswerten Schäden anrichteten.

**900 Olivenbaumbesitzer pflegen 10'000 Bäume im Tessin**  
Spanien ist der grösste Produzent und Exporteur von Olivenöl weltweit, gefolgt von Tunesien, Türkei, Griechenland und Italien. Die im Vergleich zu diesen Ländern jeden Herbst auch im Tessin gepresste Olivenöl-Menge ist jedoch verschwindend klein und die Besitzer verwenden es fast ausschliesslich für den Eigengebrauch. Aber was die Anzahl Olivenbäume betrifft, holt das Tessin auf: Vor sechs Jahren hat der 2001 gegründete Verein der “Freunde des Olivenbaums” die Aktion “Olivenbäume pflanzen” ins Leben gerufen. Seit Beginn der Aktion wurden bereits über 1000 neue Olivenbäume gepflanzt. Unterdessen sind dem AAO fast 900 Olivenbaumbesitzer im Tessin bekannt, die zusammen über 9000 Bäume besitzen, wie die letzte Zählung Ende Juni ergab. Wobei es vermutlich rund 12'000 Bäume sind, weil sich viele Baumbesitzer noch nicht gemeldet haben, wie Premoli vermutet.

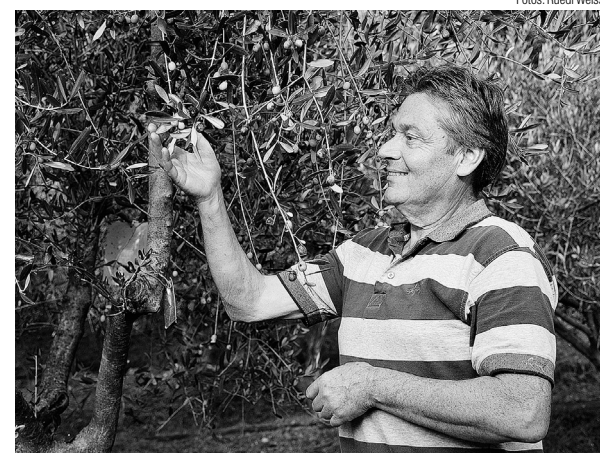
**Olivenanbau im Tessin boomt**  
So oder so: der Olivenbaumbestand im Tessin wächst jedes Jahr weiter kontinuierlich an, denn mindestens 50 neue Bäume wurden eben bei der diesjährigen “Aufforstungs-Aktion” bestellt. Dabei konnten sich Gartenbesitzer einer kollektiven Oliven-



Netze auslegen im Olivenhain in Gandria



Frisch geerntete Früchte



Claudio Premoli, Präsident der AAO

Letzte Saison für die **Tessiner Olivenbesitzer** mit der alten Olivenmühle. Aber gute Ernteaussichten ohne nennenswerten Schädlingsbefall

## ZUVERSICHT BEI DEN OLIVENBESITZERN



Claudio Premoli (Mitte) und Ennio Bianchi (rechts) bei der Olivenmühle in Sonvico

baum-Bestellaktion des AAO anschliessen, bei der zwei- bis vierjährige Bäume aus der Toskana bestellt und dann im nächsten Frühling auf Tessiner Boden eingepflanzt werden. Wer einen Olivenbaum pflanzt, sollte aber etwas Geduld mitbringen: Er wächst sehr langsam und erste Früchte trägt er erst nach etwa sieben Jahren. Der Olivenbaum und seine Früchte erfreuen sich im Tessin also immer grösserer Beliebtheit. Das zeigt sich nicht nur an der stetig wachsenden Anzahl Olivenbäume und deren Besitzer, sondern

auch an der Anzahl Mitglieder des Vereins AAO. Waren es bei der Gründung vor 23 Jahren gerade mal 57 Mitglieder, stieg deren Anzahl kontinuierlich auf nunmehr über 330 an, Tendenz steigend. Am meisten Mitglieder stammen aus dem Südtessin, denn bezogen auf die Fläche sind das Mendrisiotto und Lugano die beiden Regionen mit der höchsten Olivenbaumdichte im Tessin.

### Langjähriger Olivenmüller zieht sich zurück

Wer über den Olivenanbau im Tessin spricht, kommt um ei-

nen Namen nicht herum: Ennio Bianchi. Er ist neben dem jetzigen Präsidenten Claudio Premoli der wichtigste Mann, wenn es um die Kultivierung und Verarbeitung der goldenen Früchte geht. Der 73-Jährige ist mit seiner im idyllischen Reben- und Olivenhain von Sonvico gelegenen Mühle seit fast 20 Jahren die wichtigste Anlaufstation für alle Olivenbesitzer im Tessin, die Mengen über 50 Kilogramm zu Öl pressen lassen wollen. Doch dieses Jahr zum letzten Mal, denn Bianchi möchte seine unterdessen in die

Jahre gekommene Olivenpresse nur noch für den Eigengebrauch verwenden.

### Fundraising für neue Mühle gestartet

Auf die nächste Saison soll den Olivenbesitzern im Tessin eine neue Mühle zur Verfügung stehen. Sie steht demnächst im kantonalen Landwirtschaftlichen Ausbildungszentrum in Mezzana (Coldrerio) und gehört dem eigens zu diesem Zweck gegründeten, neuen Verein, der Associazione Frantoio Atena, der die Mühle auch betreibt. Diese neue, moderne Mühle stammt aus der Toskana und besitzt die dreifache Kapazität der alten Presse. An den Kosten von rund 70'000 Franken beteiligt sich bis zur Hälfte neben dem Kanton auch der Regionalverband für Wirtschaftsförderung des Mendrisiotto und Basso Ceresio (ERS) und den Rest soll ein Fundraising einbringen. Diese Unterstützungsaktion läuft bereits seit August unter den AAO Mitgliedern, soll nun aber auf die ganze Bevölkerung ausgeweitet werden.

### Kollektiver Oliven-Sammeltag

Auch dieses Jahr können alle Olivenbaumbesitzer im Tessin ihre eigenen Früchte bei einem kollektiven Sammeltag zur Verarbeitung abgeben. Diese Aktion findet am Sonntag, 27. Oktober an den drei verschiedenen Sammelstellen (siehe Box) statt.

Dabei bringen die Besitzer ihre frisch geernteten Früchte an eine der Sammelstellen in Bellinzona, Lugano oder Rancate. Von dort werden sie von AAO-Mitarbeitenden aber dieses Jahr nun nicht wie früher in die Mühlen von Sonvico und Losone gebracht und dort zu Öl verarbeitet, sondern als Testlauf erstmals in die neue Mühle in Mezzana, die dann nächstes Jahr voll in Betrieb sein wird. 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.

### Direkt vom Baum ungeniessbar

Wer keine eigenen Olivenbäume besitzt, aber zur Erntezeit trotzdem etwas Mittelmeer-Flair geniessen möchte, kann an den in Rancate und Gandria organisierten, gemeinsamen Olivenernteveranstaltungen teilnehmen. Aber aufgepasst: Direkt vom Baum sind die Oliven wegen ihrer Bitterkeit nicht geniessbar. Sie müssen zuvor in eine Salzlake eingelegt werden, die ihnen die Bitterstoffe entzieht. In der mediterranen Küche werden Oliven dann häufig in Brot, Ragouts, Salaten, Saucen oder als Antipasti verwendet.



Erntetag im Olivenhain in Gandria: Auch viele Freiwillige helfen mit

## Aktivitäten rund um die Oliven im Tessin

Verein Freunde des Olivenbaums: [www.amicedelloolivo.ch](http://www.amicedelloolivo.ch), E-Mail: [info@amicedelloolivo.ch](mailto:info@amicedelloolivo.ch)

Verein Frantoio Atena (Betreiberin der neuen Mühle): [www.frantoioatena.ch](http://www.frantoioatena.ch)

Kollektiver Olivensammel- und Mühletag für Olivenbesitzer: Sonntag, 27. Oktober, jeweils 10.30 Uhr bis 12 Uhr. Abgabe-Standorte sind für den Sopraceneri in Bellinzona, rund um Lugano im Quartier Pambio-Noranco und für das Mendrisiotto in Rancate (Infos: [www.amicedelloolivo.ch](http://www.amicedelloolivo.ch)).

Die Olivenpresse in Sonvico ist ab Samstag, 19. Oktober, geöffnet. Für individuelle Anlieferer beträgt die Mindestmenge 50 kg Oliven. Mahl-Termine können direkt mit dem Olivenmüller Ennio Bianchi vereinbart werden (Tel. 079 319 24 74 oder per E-Mail an [ennio.bianchi@icloud.com](mailto:ennio.bianchi@icloud.com)). Für kleinere Mengen gibt es die Alternative der kollektiven Sammlung vom Sonntag, 27. Oktober.

Oliven-Erntetage (bei denen jedermann/frau mithelfen kann):

In Rancate: Freitag, 25. Oktober, ab 8.30 Uhr. Eine Anmeldung ist erforderlich bis 20. Oktober (E-Mail an [premoli.claudio@gmail.com](mailto:premoli.claudio@gmail.com) oder telefonisch unter 079/731 63 83).

In Gandria: Informationen unter [www.viva-gandria.ch](http://www.viva-gandria.ch).

Fundraising neue Mühle (Infos: [www.amicedelloolivo.ch](http://www.amicedelloolivo.ch))