

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren
von Paul Imhof

Echtzeit

Paul Imhof

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren
Mit Bildern von Hans-Jörg Walter, Markus Roost und Roland Hausheer

Echtzeit Verlag

- Glarner Pastete 605, (593)
 Mandelfisch 466
 Mandelgipfel 468
 Ossi da mordere, Òss da mòrt 715, (718)
 Sankt Galler Biber 471
 Sankt Galler Klostertorte 473
 Zimtsterne 51
 Mandelfisch 466
 | *Exkurs: Mandeln* 467
 Mandelgipfel 468
 | *Exkurs: Gipfeli, croissant, Hörnchen* 469
 Marc, Lie 239
 Marmite de l'Escalade 166, (152)
 Marroni *siehe Edelkastanie*
 Marzipan (*Supplément*) 651
 Mascarpa, Ricotta 701
 Mascarpin 663
 | *Supplément: «Geiß-Kaes in Fuerstenau»* 664
 Mässmogge 52, (27)
 Meitschibei 112
 Meringue 270, 323, (286)
 Merishauser Bienenstich 145
 | *Exkurs: Vanille* 146
 Merveilles 556
 Milch, *Lait, Latte, Latg*
 | Beurre 250
 | Brieschmilch 304
 | Butter 430, (427)
 | Caramels à la crème 275
 | Colostrum 541
 | Crème de Gruyère 251
 | Molke 497, (499)
 | *Nidle (Supplément)* 514
 | Rahmtäfel und Nidletäfel 68
 Militärbiscuit 325
 Mirabellenschnaps 70
 Missoltitt 694
 Mohrenkopf 66, 365, (56, 366)
 Molke 497, (499)
 Monta sü 714
 Mortadella di fegato 685, (690)
 | *Exkurs: Maestro Martino de Rossi* 687
 Moschus-Schafgarbe, *Achillée musquée, Millefoglio del granito, Iva femna*
 | Iva 653, (648)
 Most, *Jus de fruit, Mosto, Most*
 | Orangenmost 422, (410)
 | Saurer Most 401, (402)
 | Süssmost 401, (402)
 Mostbröckli, Appenzeller 490, (499)
 Motschelle 511, (489)
 Moutarde de bénichon 247, (242)
 Munder Safran 523
 | *Supplément: Safran-Mythen* 526
 Murre, Zürcher 374
 Murtenner Nidelkuchen 271
 Mutschli, Tomme 545
 Mutschli 575, (569)
 N
 Nescafé 215
 Nidletäfel 68
 Nidelkuchen, Murtenner 271
 Nidelzeltli, Appenzeller 513, (486)
 Nidwaldner Alpkäse 414
 Nocino, Ratafiá 729
 Nüsse *siehe Baumnuss (Walnuss), Edelkastanie*
 | (*Marroni*), *Haselnuss, Mandel*
 Nussgipfel 468
 Nusstorte, Turta da nuschs 646, (648)
 O
 Obst *siehe Apfel, Aprikose, Birne, Kirsche, Pflaume, Quitte, Zwetschge*
 | Dörrobst 395
 Obwaldner Alpkäse 415
 Ofenkrapfen 420
 Offleten 368
 Öl, *Huile, Olio, Ieli*
 | Baumnussöl 104, (102)
 | Huile de colza 174
 | Huile de noix vaudoise 174
 | Olio d'oliva ticinese 675
 | Rapsöl 143
 Olio d'oliva ticinese 675
 Orangenmost 422, (410)
 Òss in bògia 688
 Ossi da mordere, Òss da mòrt 715, (718)
 Osterfladen 47, (24)
 Ovomaltine 330, (286)
 P
 Paidol 485
 Pain aux noix 229
 Pain de Pâques 229
 Pain de seigle, Roggenbrot 558
 Pain neuchâtelois 230
 | *Supplément: Hefe und Hebel* 231
 Pain vaudois 203
 Pains d'anis fribourgeois 271
 Pains liturgiques 557

besonders im Tessin auf, wo die Produkte der Berglandwirtschaft ihre Authentizität bewahrt haben. Aus der *cucina povera* ist eine *cucina ricca* geworden – und eine *esclusiva*: Wo in der Schweiz wächst Reis wie im Maggiadelta oder gedeihen Oliven wie am Luganersee?

Gewürze, Salz, Essig und Öl

Olivo d'oliva ticinese

Tessiner Olivenöl, *huile d'olive du Tessin, ieli d'ulivas*.

Im *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens* wird die Eiche, *Quercus robur*, als «ein vegetabilisches Totem der Kelten» bezeichnet und über fünf Seiten in allen Aspekten des Volksglaubens beschrieben. Der Ölbaum dagegen, *Olea europaea* L. (1753), erhält inklusive Quellenangaben genau 29 Zeilen, fast 18 Mal weniger. «Als Baum des Orients und (später) der Mittelmeerländer ist der Ölbaum ebenso wie seine Frucht, die Olive, dem deutschen Aberglauben fremd. Im Glauben und Brauchtum des klassischen Altertums spielte der Ölbaum eine grosse Rolle», heisst es da.

Das klassische Altertum schwappte zeitweise zwar auch über die Alpenketten, doch festsetzen konnte es sich bei Galliern, Helvetiern, Germanen und weiteren Keltenstämmen nicht annähernd so substantiell wie in Italien und Griechenland. Der Ölbaum blieb ein Baum des Südens, was im kulinarischen Fettgewebe Frankreichs dann im Laufe der Zeit auf der Höhe Lyons zu einer nachhaltigen Zweiteilung der Küchen führte: nördlich der Stadt bestimmte Butter die Kochtechnik, südlich Olivenöl.

Solche Grenzen sind in den 2020er-Jahren verschwommen wie ein Löffel Olivenöl in geschmolzener Butter. In Italien den eigenen Ölmüller zu kennen, war zeitweise ab dem Alpenkamm bis weit hinauf in Europas Norden für zeitgeistige Lebenskunst unabdingbar. Und was wären Jungköche und -köchinnen ohne «ihr» *olio d'oliva extra vergine*? Aufgeschmissen.

Der Verbrauch von Olivenöl in der Schweiz bewegt sich pro Kopf im Jahr um plus/minus zwei Liter; das wären landesweit gut 16 Millionen Liter. Im Jahr 2020 tropften aus den beiden Tessiner Ölmühlen *Frantoio di Ennio Bianchi* in Sonvico und *Frantoio di Angelo Delea* in Losone zusammen gut 2000 Liter *olio extra vergine d'oliva ticinese*. Dafür mussten 20 Tonnen Oliven gepresst werden.

2019 betrug die Bevölkerung im Kanton 351 491 Personen (Bundesamt für Statistik). Tessiner Olivenöl reicht also für rund 1000 von ihnen – die restlichen 350 491 Köpfe müssen sich mit anderen Fettstoffen begnügen.

Dieser Vergleich ist nur Theorie, unterstreicht aber deutlich, wie exklusiv Tessiner Olivenöl ist. Kaum vorstellbar, dass es einst als Brennstoff für Lichter in Stuben und Kirchen verwendet wurde. Kirchen vor allem, wie Besitzurkunden von Land und Olivenhainen aus diversen Jahrhunderten bezeugen.

Die Ursprünge der Olivenkultivierung finden sich im «Fruchtbaren Halbmond», der sich über ein Gebiet zwischen Sinai und dem Persischen Golf, zwischen Südanatolien und der Syrischen Wüste erstreckt. Der Olivenbaum ist gemäss verschiedener Botaniker durch Veredelung des wilden Olivenbaums *Oleaster* (*Elaeagnus angustifolius*; Schmalblättrige Ölweide) entstanden. Die Früchte des Oleasters sind kleiner als Oliven und bestehen fast nur aus dem Stein. Durch jahrhundertelange Pflege ab ca. 4000 bis 3000 vor Christus wurde der Oleaster vom Busch zum Baum mit knorrigem Wuchs, sehr langer Lebensdauer sowie grösseren Früchten mit mehr Fleisch.

Der Ölbaum verbreitete sich graduell über Anatolien, Griechenland, Kreta, Italien, Südfrankreich und Spanien wie auch über Asien und Nordafrika. Für die Griechen und die Römer der Antike war der Ölbaum die bedeutendste Frucht. Keine erreichte eine vergleichbare Bedeutung wie der Ölbaum, sein Zweig wurde Friedenssymbol und er selbst zu einem Symbol des Lebens.

Das Tessin bildet für die Lebensbedingungen des kälteempfindlichen Olivenbaums eine klimatische Randzone. *Flora Helvetica* zum Lebensraum des Olivenbaums: «Felsige Hänge, Gebüsche, kultiviert und im südlichen TI selten verwildert» (2012).

Wer den Olivenbaum ins Tessin gebracht hat, ist nicht klar. Pensionierte Legionäre aus Julius Cäsars Gallienfeldzug sollen am Comersee Ölbäume gepflanzt haben. Ob sie noch weiter an den Ceresio, den

Luganensee zogen, ist möglich, aber nicht erwiesen. Möglich ist auch, dass der Olivenbaum aus wilden Olivenbäumen (*Oleaster*) gezüchtet wurde.

Das älteste bekannte Zeugnis stammt aus dem Jahr 769, eine Verkaufsakte aus Campione (heute: Campione d'Italia). Darin wird ein «*olivetallo meo*» erwähnt. Im Tessiner Staatsarchiv liegt ein Dokument von 1488, wonach in Bissone zwei Brüder einen Besitz mit «*Holivetum*» in Rovio verkauft haben. In anderen ist von Öl die Rede, so von einem «*sestario [0.545 l] di olio d'oliva*» (Lugano 1214). Weiter hat die Kirchgemeinde von S. Agata di Mugena die Pacht für Land mit Olivenöl zahlen lassen, mit «*23 quartine di olio d'oliva*» (1347) und «*due quartine di olio d'oliva*» (1399). Um eine weitere Pacht «*di un terreno arativo e vignato con piante di olivo situato nel territorio di Bissone*» geht es in einem Dokument von 1512. Dies sind längst nicht alle historischen Belege für Olivenanbau im Tessin.

In den Jahren 1494, 1600 und 1709 wurden die Olivenhaine im Tessin fast komplett von Frost zerstört. Da der Olivenbaum langsam wächst, konnten die Haine nicht von einem Tag auf den andern instandgesetzt werden. In Heft drei seiner *Beyträge zur nähern Kenntniss des Schweizerlandes* (1783–1791) notierte der Zürcher Pfarrer Johann Rudolf Schinz: «*Am Fuß [des San Salvatore] ist eine traurige Wiese mit Oehl- oder Olivenbäumen bepflanzt, von deren Früchten aber mehr Nutzen gezogen werden könnte, wenn man sie besser zu Rathe halten würde. Man sagt zwar, daß diese Bäume hier wenig Frucht tragen, vielleicht aber könnte man durch sorgfältigere Pflege auch mehr von ihnen erhalten.*»

Der Olivenbaum verlor an Bedeutung, an seiner statt wurden in Lugano und im Mendrisiotto Maulbeerbäume gepflanzt, um Seidenraupen zu füttern: mit feinen Stoffen liess sich Geld verdienen. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde noch in Gandria etwas Öl gepresst. «Danach wurden die Zweige des Olivenbaums hauptsächlich nur noch für die Prozessionen am Palmsonntag verwendet» (*Der Olivenbaumpfad*, 2002). Flurnamen wie Monte Oliveto (Rancate, Ponte Tresa) oder Colle degli Ulivi (Coldrerio) zeugen vom Olivenanbau.

Ende der 1980er-Jahre wurden die Colle degli Ulivi (Olivenhügel) in Coldrerio nahe Mendrisio revitalisiert. Gegen die Jahrtausendwende brachten verschiedene Aktivitäten Schwung. Zwischen Castagnola und Gandria wurde 1995 ein Olivenhain und der *sentiero dell'olivo* angelegt, 2001 die Associazione Amici dell'Olivo (Freunde des Olivenbaums) gegründet. 2004

pflanzte in Sonvico Ennio Bianchi seinen Olivenhain (130 Bäume; 2021), 2008 kaufte er eine Mühle, um sein eigenes Olivenöl und das von Partnern wie Viva Gandria, Amici dell'Olivo und anderen zu pressen. Das Olio dell'Amorosa von zwei Hektaren Olivenhain der Fattoria Amorosa in Sementina-Gudo presst Angelo Delea in einer eigenen Mühle in Losone. Claudio Tamborini, Winzer wie Delea, nennt sein Olivenöl Olio del Ceresio (die Bäume wachsen mehrheitlich im Val Solda auf der italienischen Seite des Luganersees). Die Oliven von Colle degli Ulivi werden von der Azienda Agricola San Martino (Rancate) bewirtschaftet; das Olivenöl wird im Tessin gepresst, leider aber kaum kommerzialisiert.

2016 hat in Brusio, Val Poschiavo, Tiziano Iseppi mit Olivenanbau auf restaurierten Terrassen (vermutlich 16. Jahrhundert) begonnen. Das Öl mit dem Namen Prodigio di Sant'Agata (Wunder der Heiligen Agatha) schmeckt würzig mit einer pikanten Note.

Die Art *Olea europaea*, Ölbaum, gehört zur Gattung der Ölbaumgewächse *Oleaceae* und ist weltweit mit ca. 1500 Sorten verbreitet, davon gut 550 in Italien. Von den Tessiner Olivenbäumen ist etwa ein Drittel der Sorten bekannt. Am häufigsten sind Leccino, Frantoio und Pendolino; in Sonvico, Melide, Lopagno und Verdabbio (Misox) hat Pro Specie Rara Haine mit Tessiner Olivenbäumen unbekannter Sorten angelegt. *Ascolana* ist eine Sorte für Tafeloliven.

Im Tessin inkl. Misox sind bis am 30. Juni 2021 7652 Olivenbäume gezählt worden: im Sottoceneri 71 Prozent (5465 Bäume), im Sopraceneri 29 Prozent (2187, inkl. 140 Bäume im Misox). Die Zählung läuft weiter (amicidellolivo.ch).

Die meisten Olivenbäume stehen einzeln in Gärten oder in kleinen Gruppen. Zusammenhängende Haine findet man in Gandria, Gudo, Coldrerio und Sonvico. Der höchstgelegene Standort befindet sich in Mairengo (Faido) auf 907 m. ü. M., der tiefste auf der Insel Brissago (193,5 m. ü. M.); der nördlichste in Mairengo, der südlichste in Pedrinate (Chiasso).

Von gut einer Million Blüten, die von Mai bis Juni an einem Ölbaum spriessen, entwickelt sich kaum ein Prozent zu Oliven, die einen Stein ausbilden. «Was das Verhältnis von Menge und Güte anlangt, so ist zum Pflücken die beste Zeit, wenn die Olive schwarz zu werden beginnt», schrieb C. Plinius Secundus (23–79 n. Chr.) vor bald 2000 Jahren in Band xv seiner *Naturalis historia*. Daran hat sich nichts geändert. Im Oktober und November, wenn sich die Oliven im Sta-

dium des Farbumschlags von Grün zu Schwarzviolett befinden, werden sie gepflückt oder von den Ästen geschüttelt (von Hand oder maschinell), in Netzen aufgefangen und zur Mühle gebracht.

Aus 100 Kilo Oliven gewinnt man nach Kaltpressung zehn Liter Öl (Faustregel), abhängig von Qualität und Reifegrad der Oliven. Ennio Bianchis *frantoio* muss mit mindestens 50 Kilo Oliven für einen Durchgang gefüttert werden, damit die Mühle optimal arbeitet. Der Vorgang ist einfach: Man leert die Oliven in einen Trichter, der sie der Reinigung zuführt, bei der Blätter und weiteres unerwünschtes Material abgesaugt werden. Darauf folgen zwei Waschgänge, bevor die Früchte durch ein Rohr ins Mahlwerk gepumpt werden, in dem Messer die Oliven inklusive Steine fein zerhacken.

Die zerkleinerte Olivenmasse wird 20 Minuten lang gerührt, bevor das Öl in der Zentrifuge von Wasser und Feststoffen getrennt wird. Nun rinnt das Öl auf der einen Seite der Mühle durch einen Hahn, während die verbliebene hellbraune Pulpe auf der anderen Seite durch ein Rohr quillt und später als Dünger verwendet wird. Der ganze Mahl- und Schleudervorgang geschieht bei Umgebungs- bzw. Raumtemperatur: nur so erhält man ein wirklich kalt gepresstes *extra vergine*. Alles andere, etwa eine Pressung mit Hilfe von Erhitzung und Chemie, wäre ein Frevel, denn Tessiner Olivenbäume und ihr Öl sind eine Rarität.

Das gewonnene Öl wird filtriert und abgefüllt. Professionelle Produzenten filtrieren sofort, um einen möglichst reinen Geschmack zu erhalten. Private lassen ihr Öl auch gegen zwei Monate stehen, damit die unerwünschten Partikel von selber absinken. Claudio Premoli, Präsident der Amici dell'Olivo (2021), erklärt: «Beim Filtrieren verliert man von zehn Liter Olivenöl gut ein Prozent. Lässt man die Stoffe von selber absinken, spart man Aufwand und hat am Ende weniger Verlust.»

Olivenöl schmeckt am besten, wenn man es rasch konsumiert. Diese Erkenntnis ist uralte. Plinius: «Im Gegensatz zum Wein bringt das Altern dem Öl einen ekelhaft ranzigen Geschmack; es hält sich höchstens ein Jahr» (*Naturalis historia*, Buch xv).

Ein, zwei Teelöffel Olivenöl am Morgen wirken positiv auf Körper und Geist, denn Olivenöl enthält reichlich Omega-3-Fettsäuren sowie Polyphenole, sekundäre Pflanzenstoffe wie das Antioxidans *Oleuropein*. Olivenöl ist nicht nur gesund, es schmeckt auch gut. Vorrangig sind fruchtige Eindrücke, Bitterkeit

und Schärfe. Der Geschmack kann leicht, mittel oder intensiv sein.

Nach der Degustation von Tessiner Olivenöl von drei grösseren und drei kleineren (einzelnen) Olivenproduzenten erwiesen sich die Öle von Viva Gandria (*L'Or da Gandria*) und Città di Lugano (*Olio San Domenico*, gepresst in Bellano am Comersee) als mittel und recht fruchtig, das Öl *Blend di olive provenienti dal Ticino* der Amici dell'Olivo und weitere zwei als leicht; ein Öl war defekt und wurde nicht klassiert (20.7.2021).

Die Freude am Tessiner Olivenöl ist um ein Mehrfaches grösser als seine wirtschaftliche Bedeutung. Sie kann sich aber durch Erweiterung der Anbauflächen steigern, was angesichts der Klimaerwärmung eine logische Alternative zu Kulturen bedeutet, denen es zu heiss wird. Die grösste Gefahr für den Olivenanbau ist die Olivenfliege (*Bactrocera oleae* Gmel.); ein weiterer Schädling ist die Olivenmotte (*Prays oleae* Bern.).

Olivenbäume können sehr alt werden; der älteste Olivenbaum der Welt soll auf Kreta stehen und 3000 bis 5000 Jahre alt sein. Solche Rekorde hat das Tessin nicht zu bieten, dennoch gibt es wohl den einen und andern Olivenbaum von 100 Jahren und darüber; ein Baum (aus Apulien umgepflanzt) im Luganese soll gut 1000 Jahre alt sein. Claudio Tamborini zur *Tessiner Zeitung* (28.10.2016): «Ein Olivenbaum stirbt eigentlich nie. Selbst bei grösster Kälte wachsen neben vereisten Ästen immer wieder neue Triebe. Der Olivenbaum ist unsterblich».

* Siehe auch: Baumnussöl (S. 104), Rapsöl (S. 143), Huile de colza (S. 174), Huile de noix vaudoise (S. 174), Beurre (S. 250), Butter (S. 430).