

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS



APÉRO

Fr. 13.50

red dot award 2016
winner



Antipasti





Langes Tüffeln bis zur richtigen Rezeptur: Rund acht Monate bleiben die Tafeloliven in der Salamoia, einer Salzlake.

Olive nostrane

Text – STEPHANIE ELMER / Bild – TINA STURZENEGGER

Im Tessin hat ein Verein eine Olivenmühle eröffnet. Auf der Alpennordseite wachsen Olivenbäume zwischen Reben, und ein Start-up macht aus Oliventrester wertvollen Rohstoff. Eine Geschichte von Athenes Frucht.



MENDRISIOTTO – «Chi pianta olivi non mangerà olive», wer Olivenbäume pflanzt, wird keine Oliven essen, hat ein Sizilianer einmal zu Edo Latini gesagt. «Einen Olivenbaum pflanzt man nicht für sich, man pflanzt ihn für seine Enkel», hat Claudio Premoli auf dem Weg zu ihm zitiert. Olivenbäume gepflanzt haben trotzdem beide, unbeirrt von deren langsamem Wachstum. Edo Latini auf seinem Weingut in Tremona, das nun sein Sohn führt. Und Claudio Premoli in seinem Garten, der ebenfalls im Mendrisiotto liegt, hier wo der Süden mehr als eine Himmelsrichtung ist. Beide sind Mitglied im Verein Amici dell'Oliivo, Freunde der Olivenbäume. Freunde geworden sind auch sie.

Nun stehen die beiden im Hang bei den Olivenbäumen, «bei Nordwind sieht man von hier aus den Dom von Mailand», sagen sie. Seit zwei Tagen ist Edo Latini damit beschäftigt, die Äste zu schneiden, eine Frühlingsarbeit, Morgensonne, flackerndes Schattenspiel im Gegenlicht, das grau schimmernde Grün der Blätter. Später zeigt Claudio Premoli, wie ein Olivenbaum ge-

schnitten werden muss, er duckt sich unter den Ästen hindurch, steht nah an den Stamm, schaut gen Himmel und sagt: «Die Äste in der Mitte müssen weg. Der Baum, er muss atmen können. Und Licht bekommen.»

Einst sollen sich der Meeresherr Poseidon und die Göttin Athene um die Schirmherrschaft über die Stadt Attika gestritten haben, erzählt eine Geschichte aus der griechischen Mythologie. Die beiden buhlten mit Geschenken um die Gunst der Bewohner. Derjenige, der das schönere Geschenk machte, sollte Namenspatron der Stadt werden.

Poseidon schenkte der Stadt einen Brunnen, aus dem aber nichts anderes als Salzwasser floss, während Athene ihre Lanze in die Erde stach und so einen Olivenbaum wachsen liess.

Frantoio Atena heisst die Olivenmühle, die der Verein Amici dell'Oliivo beziehungsweise der eigens gegründete Verein Frantoio Atena letztes Jahr errichten liess, Athenes Mühle. Ein Modell aus der Toskana, 150 Kilogramm Kapazität in der Stunde. Im Rekordjahr 2020 wurden

Wachgeküsst: Im Tessin
wird die Olivenproduktion
wiederentdeckt.



Oliven als Zukunft: Das Weingut Bianchi in Arogno produziert neben Wein nun auch Tafeloliven.

im Tessin aus 20 000 Kilo Tessiner Oliven 2000 Liter Olivenöl gepresst – damals noch auf einer alten Presse. Claudio Premoli ist Präsident beider Vereine und sagt: «Im Tessin gibt es je länger, je mehr Olivenbäume, wir wollten eine Möglichkeit schaffen, die Früchte vor Ort zu verarbeiten.» Für kleine Mengen organisiert der Verein Sammelpressungen, «manchmal bringen Leute ihre Oliven aus dem Garten in einem kleinen Tupperware vorbei.» Eingerichtet ist die Mühle in Mezzana, in der Nähe von Coldrerio, in der Azienda agraria cantonale. Mit dem Standort in der Landwirtschaftsschule sollen Synergien genutzt werden, den Lernenden Einblick gegeben werden. Der Standort ist auch eine Botschaft, man glaubt an die Zukunft der Olivenbäume im Tessin.

Angefangen hat es mit kranken Bäumen, knorrige, vergessene Überbleibsel eines alten Olivenhains in Gandria. Aus den Bemühungen, die Bäume zu retten, den Olivenhain wiederherzustellen, entstand in den Nullerjahren der Verein Amici dell'Olivo und das Ziel, sich für Olivenkulturen im Tessin einzusetzen. Mit Erfolg, nicht nur der Verein wächst, sondern auch die Anzahl Bäume, momentan sind im Tessin rund 9000 Olivenbäume registriert. «1500 verschiedene Olivenbaumsorten gibt es weltweit. In Italien lassen sich 550 bis 600 finden. Im Tessin sind wir bei 9 bis 10 Sorten», sagt Claudio Premoli. Möchte jemand einen Baum pflanzen, findet er beim Verein Hilfe, den richtigen zu finden. «Oliven sind Teil der Kultur», begründet Claudio Premoli sein Engagement.

Und um das auch formell zu zeigen, setzte sich der Verein dafür ein, dass das Tessiner Olivenöl in das kulinarische Erbe der Schweiz aufgenommen wurde. Nur reichten dazu ein paar alte Bäume nicht, also stiegen die Mitglieder des Vereins in verschiedene Archive, um Spuren der Olivenbaumtradition im Tessin zu suchen. Sie wurden fündig – alte Verkaufsdokumente von Land, auf denen nicht nur aufgeführt wurde, wie gross eine Parzelle war und wo sie lag, sondern auch, welche Bäume darauf wuchsen, waren Abbild einer längst vergessenen Tradition. Denn auf zahlreichen solcher Verkaufsakten aufgeführt: Der Olea europaea, der Olivenbaum. Das älteste Dokument, das sie entdeckten, stammt aus dem Jahr 769. Noch zwei weitere Sachen fanden sie heraus. Erstens: In den Jahren 1494, 1600 und 1707 zerstörte ein Frost beinahe alle Olivenbäume. Und zweitens: Das Öl wurde weniger als Speiseöl, sondern vielmehr als Lampenöl verwendet, flackerndes Licht in dunkler Nacht.

Später aber verloren die Olivenbäume die Bedeutung im Tessin, nicht nur wegen den eiskalten Wintern, die die Pflanzen dahintrafen liessen, sondern wegen der Maulbeerbäume, die für die Seidenraupenzucht ge-

pflanzt wurden. Mit dem edlen Stoff liess sich Geld verdienen, gutes Geld, das war wertvoller als ein kleines Öllämpchen. Erst in den 1980er-Jahren wurden die Oliven im Tessin langsam wiederentdeckt, aber dieses Mal aus kulinarischen Gründen.

Die Recherche des Vereins der Amici dell'Olivo hat sich gelohnt. 2021 wurde die Tessiner Olivenölproduktion ins kulinarische Erbe der Schweiz aufgenommen. Eine alte Tradition, mit viel Neuland. In Arogno, genauso südlich wie das Weingut von Edo Latini, liegt auch dasjenige von Gabriele Bianchi. Er hat es von seinen Eltern übernommen; dort, wo er aufgewachsen ist, arbeitet er nun an seiner eigenen Zukunft. Und diese möchte er nicht nur mit Wein und Honig, sondern auch mit Oliven gestalten. Neunzig Olivenbäume haben er und seine Eltern in den letzten Jahren gepflanzt. Sein liebster ist ein alter, einer mit eigenwilligen Ästen. Er steht direkt neben dem Elternhaus im Weinberg. Seine Mutter hatte ihn gepflanzt, irgendwann vor zwanzig Jahren. Von «molto visionario» spricht Gabriele Bianchi, die Eltern, damals Bio-Winzer der ersten Stunde, Verrückte, «completamente matti». Der Baum wurde älter, Gabriele erwachsen. Oliven gab es nie, Olivenbäume sind immergrün, dekorativ, das ist schon viel und reichte. Doch mit den Olivenbäumen, die langsam wieder ins Tessin kamen, keimte bei Bianchis auch die Idee, Oliven zu produzieren, Tafeloliven, eingelegt in salzigem Wasser, in Salamoia. Zuerst für den Eigengebrauch, doch die Nachfrage wuchs schnell. Von «zukunftsfruchtig» spricht Gabriele Bianchi heute, «die Oliven sind eine Möglichkeit, den Betrieb breiter abzustützen», sagt er. Und: «Die Tafeloliven geben uns die Möglichkeit, die ganze Frucht zu brauchen.» Er lacht und sagt: «Wenn ich 100 Kilo Trauben habe, mache ich ungefähr 70 Liter Wein. Habe ich 100 Kilo Oliven, mache ich weniger als 10 Liter Öl.» Geerntet werden die Früchte, wenn sich die Farbe langsam verändert, spät im Herbst, wenn die Luft schon kalt ist.

Rund acht Monate lagern die Oliven dann in salzigem Wasser, bevor sie in Gläser abgefüllt und pasteurisiert werden. «Irgendwann», sagt Gabriele Bianchi, «kann ich mir vorstellen, dass auch Privatpersonen ihre Oliven bei uns haltbar machen können.» Der Weg zur richtigen Rezeptur der Salamoia war ein langer, einer mit viel ausprobieren, wegschütten, ausprobieren. Dieses Wissen möchte er teilen.

Die Zukunftsmusik spielt laut im Olivenhain, und sie spielt verschiedene Oktaven, nicht nur im Tessin. «Immer mehr Anfragen kommen auch aus der restlichen Schweiz, erzählt Claudio Premoli, erst kürzlich hat der

Auf zahlreichen Verkaufsakten aufgeführt: Der Olea europaea, der Olivenbaum.



Tessiner Tafeloliven: Sind sie einmal im Glas, werden sie pasteurisiert und warten dann auf die nächste Apéro-Gelegenheit.

ABO-AKTION

Mit gratis Burgenkarte von Swisstopo bei Abo-Abschluss (solange Vorrat).

1-Jahres-Abo

6 Ausgaben für sFr. 69.–

Ausland: sFr. 99.–



transhelvetica.ch/abo



2-Jahres-Abo

12 Ausgaben für sFr. 118.–

Ausland: sFr. 178.–



transhelvetica.ch/abo



Verein mehrere Dutzend Bäume nach Rümlang vermittelt. «Der Olivenbaum ist, einmal gepflanzt, genügsam. Er braucht wenig Wasser», sagt Claudio Premoli. Das Wort «Zukunft», es fällt auch hier. Einer der Betriebe auf der Nordseite des Gotthards, der die Oliven für sich entdeckt hat, ist die Domaine des Sieurs, ein Waadtländer Weingut, geführt von Vater und Sohn, Jean-Marc und Fabien Sordet. 250 Olivenbäume haben sie seit 2023 gepflanzt, und aus den rund 300 Kilogramm Oliven Öl auf der eigenen Presse produziert, Olivenöl made in Waadt.

Damals, beim Streit zwischen den Göttern, gewann Athene dank des Olivenbaums. Der Olivenbaum schenkte den Menschen Holz und Früchte und Öl, Athene wurde zur Namensgeberin der Stadt. Die Geschichte der griechischen Mythologie zeigt, wie stark Olivenbäume auch kulturell verwurzelt sind. «Was trug die Taube in der Geschichte der Arche Noah in ihrem Schnabel?», wird Claudio Premoli während des Gesprächs rhetorisch fragen und sich die Antwort selber geben. «Olivenzweige sind Zeichen der Hoffnung und des Friedens.»

Doch die Bedeutung der Oliven zeigt sich nicht nur in Geschichten, sondern auch in Zahlen: 2023 sollen weltweit über 20 Millionen Tonnen Oliven geerntet und zu Öl verarbeitet oder als Tafeloliven gegessen worden sein. Die Hauptproduzenten finden sich rund ums Mittelmeer, allen voran Spanien, über sieben Liter liegt der Verbrauch pro Kopf und Jahr in diesen Ländern im Durchschnitt. Zum Vergleich: In der Schweiz sind es knapp zwei Liter.

Ernteaussfälle aber liessen in den letzten Jahren die Preise für Olivenöl in die Höhe schnellen, bis zu 50 Prozent, und teilweise noch mehr. Dürreperioden gefährden die Ernten, der eigentlich genügsame Baum muss mit viel Aufwand bewässert werden, um den Ertragsansprüchen der exzessiven Landwirtschaft zu genügen.

Gleichzeitig entsteht bei der Produktion von Öl ein fettiger Trester, ein dicker, öliger Schlamm aus Schalen, Fruchtfleisch, Kernen und Abwasser, der Grundwasser und Böden verschmutzt. Claudio Reinhard war noch Student, Maschinenbauingenieurwissenschaften, als er erstmals mit den ökologischen Schattenseiten der Olivenölproduktion in Berührung kam. «Das Problem ist die Konzentration», sagt er, «gelangt das Abwasser aus der Ölproduktion direkt in die Natur, hat es eine fast toxische Wirkung. Eine Flasche Olivenöl verursacht so Abfälle, die der Menge von vier Flaschen entsprechen.» Claudio Reinhard, fasziniert von nachhaltigen Kreisläufen, begann zu recherchieren, mit anderen Wissenschaftlern, interdisziplinär. 2021 war er

Mitbegründer von Gaia Tech, einem Start-up, das die hochdosierten Abfallprodukte in nützlichen Rohstoff umwandeln will, beispielsweise für die Kosmetikindustrie oder als natürlichen Konservierungsstoff für die Lebensmittelindustrie. Momentan bezieht Gaia Tech den Oliventrester aus San Marino und Norditalien; im nächsten Herbst sollen rund 100 Tonnen Oliventrester verarbeitet werden.

Von solchen Zahlen ist die Schweizer Ölproduktion noch weit entfernt, ein Thema ist die Weiterverwertung des Abwassers aber trotzdem schon, Ideen gibt es viele. Claudio Premoli spricht von der Verwertung in Biogas-Anlagen, von Heizpellets. «Momentan ist es aber noch zu früh, wir stehen erst am Anfang.»

Der älteste Olivenbaum der Welt soll auf Kreta stehen, und wie das so ist mit Superlativen, wird sein Alter unterschiedlich geschätzt, teilweise auf 5000 Jahre. Eine alte, weise Pflanze, noch immer trägt sie Früchte. Vor ein paar Jahren begann auch der Lieblingsbaum von Gabriele Bianchi Früchte zu tragen, «nachdem wir ihn im Frühling anders geschnitten hatten», sagt er. Edo Latini ist seit zwei Tagen daran, die Äste zurückzuschneiden, im Gegensatz zum Weinberg, um den sich seit der Übergabe sein Sohn kümmert, ist der Olivenhain noch immer unter seiner Obhut, und man glaubt ihm anzusehen, wie sehr er diese Arbeit liebt. ●

Damals, beim Streit zwischen den Göttern, gewann Athene dank des Olivenbaums.

STEPHANIE ELMER ist Transhelvetica-Redakteurin. Zum Apéro mag sie: Weisswein, Focaccia mit Rosmarin, Oliven. Und das Wichtigste: gute Freunde.

TINA STURZENEGGER ist Fotografin. Sie liebt es, gutes Essen im schönsten Licht zu zeigen. tinasturzenegger.com