



Foto © AAO

Newsletter 68

7. April 2026

Ausgezeichnetes iranisches Öl in NY

Ein iranischer Produzent, Saeed Shahmoradi, hat beim NYIOOC in New York mit dem Öl Razbon den Gold Award gewonnen und damit erstmals den Iran auf das Podium dieses renommierten Wettbewerbs gebracht. Die Auszeichnung erfolgt jedoch inmitten eines vom Krieg erschütterten Landes, mit Explosionen, die auch Teheran treffen. Der historische Erfolg des iranischen Öls tritt somit gegenüber dem andauernden Konflikt in den Hintergrund.



Wer die Associazione Viva Gandria bei der Bewirtschaftung der Olivenhaine unterstützen möchte, kann eine Überweisung direkt auf das angegebene IBAN-Konto tätigen. Für weitere Informationen kann Massimo

Der Olivenbaum erobert die Schweiz: Gründung des Schweizerischen Olivenproduzentenverbands (ASPO) – Teil 2

(Version auch auf Italienisch und Französisch verfügbar)

In der Schweiz ist der Olivenanbau noch immer eine wenig bekannte Realität – mit Ausnahme der Regionen südlich der Alpen, wo der Sektor vor rund fünfzig Jahren neuen Aufschwung erlebte.

Wo waren wir stehen geblieben? Der erste Teil dieses Interviews wurde im Newsletter Nr. 63 vom 7.11.2025 veröffentlicht. Heute setzen wir unser Gespräch mit Frank Siffert fort und schliessen es ab. Er wird Gast unserer Generalversammlung am 15. April sein.

11. Haben Sie bereits Kooperationen mit Forschungsinstituten oder anderen europäischen Produzenten aufgebaut?

Ja. Die oben erwähnte Forschung erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fibl in der Westschweiz und dem INRAE** in Frankreich, das eine der grössten DNA-Sequenzdatenbanken Europas besitzt. Wir haben bereits Kontakte zu anderen Verbänden in Griechenland, Italien, Frankreich und Spanien aufgenommen.*

* Siehe AAO-Newsletter Nr. 59

** INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation e l'environnement

12. Im Tessin wurde das „Made in Ticino“-Olivenöl 2021 ins Schweizer kulinarische Erbe aufgenommen. Wie ist Ihre mittelfristige und langfristige Vision? Kann man sich in Zukunft ein „Made in Switzerland“-Olivenöl vorstellen?

Die Produzenten im Chablais haben bereits eine Ölmarkt HELVETIA vorgestellt, die sie für die Vermarktung ihres Chablais-Öls nutzen werden. Sie haben bereits die Namen und die Website dafür reserviert. Wir werden alle Vorschläge unterstützen, die auf eine intelligente und koordinierte Vermarktung abzielen.

13. Haben Sie Schulungsprogramme oder Unterstützungsinitiativen für neue Olivenbauern, vielleicht ehemalige Winzer, geplant?

Auf Anfrage des Kantons Waadt richten wir auch einen Ausbildungskurs ein, der sich von der Kultur bis zur Produktion an Fachleute richtet. Dieser könnte zukünftig für den Erhalt der direkten waadtländischen Zahlungen obligatorisch sein.

14. Wie viele Produzenten gehören derzeit der ASPO an und aus welchen Regionen der Schweiz stammen sie hauptsächlich?

Derzeit sind wir 25 Mitglieder, und 60 weitere Personen haben eine Einladung zur Anmeldung erhalten. Wir haben die Anfragen gerade verschickt und sind sehr zuversichtlich. Die Mitglieder kommen aus allen Westschweizer Kantonen, dem Tessin, Zürich, Graubünden und Bern. Die nationale Registrierung wird bis November 2026 geöffnet.

Pedrazzini unter der Nummer +41 76 379 66 15 kontaktiert werden.

AAO-Generalversammlung

Die GV findet am 15. April 2026 in Rancate statt. Die Einladung und die Traktandenliste sind auf der Website einsehbar.

https://amicidellolivo.ch/assemblea_2026/



Olivenabfälle in wertvolle Produkte verwandeln

Das europäische Projekt OLIVA, koordiniert von der Universität Turin, zielt darauf ab, Abfälle aus der Olivenöl-Wertschöpfungskette in nachhaltige Produkte wie Futtermittel, Zusatzstoffe, Verpackungen und Biogas umzuwandeln und so eine Kreislaufwirtschaft ohne Abfall zu fördern. Es umfasst 25 Partner aus sechs Mittelmeerländern und verbindet fortgeschrittene Forschung mit praktischen Demonstrationen zur Validierung neuer Lösungen. Die Initiative will Lebensmittelverluste und -verschwendung um 25 % reduzieren und die Nachhaltigkeit sowie Wettbewerbsfähigkeit des mediterranen Agrar- und Ernährungssektors stärken.

AFA-Generalversammlung

Die GV der Associazione Frantoio Atena findet am 29. April 2026 in Rancate statt. Einladung und Traktandenliste sind auf der Website einsehbar.

<https://frantoioatena.ch/news2/news>



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

15. Welche wirtschaftlichen Auswirkungen und Beschäftigungseffekte erwarten Sie mittelfristig für die Schweizer Olivenbranche?

In 10 Jahren hoffen wir zunächst, die bestehenden Arbeitsplätze im Weinbau zu sichern. Innerhalb von fünf Jahren, wenn die in den letzten Jahren gepflanzten Olivenbäume Früchte tragen, rechnen wir mit etwa 50 zusätzlichen Arbeitsplätzen, die sich in den folgenden 10 Jahren verdoppeln und in 15 Jahren verfünffachen könnten, abhängig von der Entwicklung der Pflanzungen und der Produktion.

16. Wie wollen Sie die Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Gastronomen und lokalen Händlern fördern?

Dies wird über einen Verband mit zugehöriger Vermarktung sowie über verschiedene individuelle Promotions erfolgen. Wir werden private Initiativen ebenso fördern wie Gruppen- oder Labelentwicklungen, da Vielfalt ein wichtiger Faktor ist, um Angebot und Nachfrage zu diversifizieren und gleichzeitig das Interesse an lokaler Produktion zu steigern.

17. Orientiert sich das ASPO-Modell an ähnlichen Verbänden in Italien, Frankreich oder Spanien?

Noch nicht, aber wir werden uns damit befassen, sobald wir Zeit haben. Unsere Kooperationen mit anderen internationalen Verbänden gehen ohnehin in diese Richtung.

18. Was bedeutet der Olivenbaum für Sie persönlich in der Schweiz: eine Herausforderung, ein Traum oder eine neue landwirtschaftliche Grenze? Ist der Südalpenraum mit seinen fast 10'000 vom Associazione Amici dell'Olivo erfassten Bäumen ein Beispiel, eine Inspirationsquelle oder Konkurrenz?

Er ist eindeutig eine Inspirationsquelle und eine Notwendigkeit zur Zusammenarbeit. Wir sind ein Land, und die Sprachgrenze darf beim Pflanzenwachstum keine Rolle spielen! Wir werden auch ihre enorme ehrenamtliche Arbeit unterstützen, die seit vielen Jahren von zahlreichen Enthusiasten geleistet wird, um neuen Olivenproduzenten von ihren Erfahrungen profitieren zu lassen. Es ist sehr wichtig für den Verband, allen Personen oder Verbänden Anerkennung zu zeigen, die den Weg seit Jahrhunderten geebnet haben!

19. Was ist Ihrer Meinung nach die grösste Chance, die dieser Anbau unserem Land bieten kann?

Eine Diversifizierung der Landwirtschaft und des Weinbaus sowie die Möglichkeit der zukünftigen Selbstversorgung. Die Römer verstanden dies bereits, indem sie Getreide (Brot), Oliven (Öl) und Wein (alkoholische Getränke) gemeinsam anbauten, während sauberes Wasser zunehmend knapp und verschmutzt wurde.

20. Wenn Sie jungen Schweizer Landwirten und Olivenbauern eine Botschaft mitgeben könnten, welche wäre das?

Im Kanton Waadt sagen wir: „Faut y'aller!“ Man darf nicht warten, bis überzeugende Ergebnisse Sicherheit bieten, dass dieser Anbau interessant ist; man muss Pionier sein, Risiken eingehen (die zudem sehr gering sind). Steigen Sie in den Zug, bevor er vorbeigefahren ist! Handeln Sie jetzt für die Kinder unserer Enkel und alle, die folgen werden!

Wir danken Herrn **Frank Siffert** für seine Zeit und wünschen ihm sowie dem neuen Schweizerischen Olivenproduzenten-Verband (ASPO) eine erfolgreiche Zukunft.

