



Einbruch der Ölpreise in Spanien

Der spanische Olivenanbauerverband schlägt Alarm: Mit einem Ölpreis von 3,51 €/kg wirtschaftet mehr als 75 % der spanischen Olivenhaine mit Verlust oder ist gefährdet, insbesondere traditionelle Lagen und Berghänge. Die Produktionskosten sind in drei Jahren um fast 12 % gestiegen und übersteigen in vielen Fällen die Verkaufspreise bei Weitem. Der Verband fordert Transparenz, Stützungsmaßnahmen und eine faire Entlohnung, um die Aufgabe von Olivenhain-Kulturen sowie schwerwiegende wirtschaftliche, soziale und ökologische Folgen zu verhindern. Dem Verband zufolge entsprechen die 3 €/kg von vor zehn Jahren aufgrund der gestiegenen Produktionskosten heute etwa 5 €/kg.

Neue Labore von Agroscope

Der Kanton Freiburg hat dem Bund am 14.8.2026 die Schlüssel der neuen Agroscope-Labore in Posieux übergeben. An der Zeremonie nahmen Guy Parmelin sowie Vertretungen von Kanton und Bund teil. Die Eröffnung



Foto © AAO 2022

Von der Wette zum Platinum Award: Die Geschichte von Sant'Agata

(Originalversion auf Italienisch)

Ein Gespräch mit Tiziano Iseppi – zwischen Olivenbäumen, Terrassen, Innovation und Zukunft im Valposchiavo

Wir lernten Tiziano Iseppi fast zufällig kennen, als wir 2021 einen auf Valposchiavo | *Compagna di viaggio* veröffentlichten Artikel mit dem Titel „Tiziano und die Olivenbäume“ lasen, der seiner Erfahrung mit Olivenbäumen im Valposchiavo gewidmet war. Aus dieser ersten Lektüre entstanden Kontakte, die mit einem Besuch in Campascio begannen, 2022 mit einem Vereinsausflug der AAO fortgesetzt wurden und später zu einer Besichtigung unsererseits führten, um die neue Ölmühle in Campascio kennenzulernen. Dies geschah im Hinblick auf den Kauf einer Anlage für die Frantoio Atena, die für Mezzana bestimmt war. So lernten wir Tiziano Iseppi und das Projekt Sant'Agata kennen.

Mit diesem Interview möchten wir ihn besser kennenlernen, seinen unternehmerischen Weg nachzeichnen und einige Themen vertiefen, die seine Arbeit prägen: die Wiederherstellung der Kulturlandschaft, landwirtschaftliche Innovation, die Qualität des Produkts, die kürzlich erhaltene internationale Auszeichnung und schliesslich seine Vision für die Zukunft.

1. Vor zehn Jahren schien die Idee, im Valposchiavo Olivenöl zu produzieren, fast wie eine Wette. Wann hast du erkannt, dass daraus tatsächlich ein konkretes Projekt werden könnte?

Die Idee entstand eines Tages, als ich an zwei Olivenbäumen vorbeispazierte, die mein Vater etwa dreissig Jahre zuvor als Zierpflanzen gepflanzt hatte. Ich bemerkte, dass ihre Äste voller reifer Früchte waren, und in diesem Moment begann in mir eine Idee zu keimen.

2. Alles begann mit einem Olivenbaum, den dein Vater gepflanzt hatte. Wie wichtig ist diese Erinnerung noch heute für deine Entscheidungen?

Dieser Tag war zweifellos der Funke, der dieses Projekt ins Leben gerufen hat. Wenn ich damals nicht dort vorbeigekommen wäre oder mein Vater diese beiden Olivenbäume nicht gepflanzt hätte, wäre vielleicht all das nie entstanden.

3. Die Wiederherstellung der historischen Terrassen war fast eine Restaurierung der Landschaft. Was war die schwierigste Herausforderung, der du dich stellen musstest?

Die Wiederherstellung der Terrassen war eine immense Arbeit. Man denke nur an die Entfernung der Sträucher und Brombeerhecken, die im Laufe der Jahre gewachsen waren, sowie an die Instandsetzung der Mauern, die während der Zeit des Verfalls eingestürzt waren. All dies war dank der wertvollen Unterstützung von Menschen möglich, die an dieses Projekt geglaubt haben. Eine Arbeit solchen Ausmasses allein zu bewältigen, wäre äusserst anstrengend, wenn nicht sogar unmöglich gewesen. Da dieses Projekt eine zusätzliche Tätigkeit neben meinem Hauptberuf darstellt, war die dafür zur Verfügung stehende Zeit begrenzt. Ich kann sagen, dass die Umsetzung eine echte Herausforderung war. Dank der Zusammenarbeit mit all jenen, die mich unterstützt haben, wurde jedoch alles einfacher und unglaublich motivierend.

markiert einen wichtigen Schritt in der Standortstrategie und für den nationalen Forschungscampus von Agroscope.



Abschied von Perialisi

Der französische Fonds Sienna hat über Ver Capital 70 % von Perialisi übernommen, dem weltweit führenden Anbieter von Technologien zur Olivenölextraktion (Ölmühlen). Nach 138 Jahren scheidet die Familie Perialisi damit faktisch aus dem 1888 in Jesi (Marken) gegründeten Unternehmen aus. Transaktion schliesst den 2020 eingeleiteten Sanierungsprozess ab und eröffnet eine neue Phase unter ausländischer Kontrolle.

Spanien: Ernteprognosen

Die spanische Olivenölsaaison 2026/2027 kündigt sich dank günstiger Wetterbedingungen als sehr ertragreich an. Die Rekordproduktion könnte jedoch zu einem Überangebot führen und einen starken Preisverfall verursachen.



Sarkopenie

Mit zunehmendem Alter nehmen Muskelmasse und Muskelkraft ab, was das Risiko von Stürzen und den Verlust der Selbstständigkeit erhöht.

Um diesem Phänomen entgegenzuwirken, sind körperliche Aktivität, insbesondere Kraftübungen, und eine mediterrane Ernährung

4. Im Jahr 2026 hat dein Öl „Prodigio di Sant’Agata“ in London den Platinum Award gewonnen. Was war dein erster Gedanke, als du von dem Ergebnis erfahren hast?

Ich erinnere mich genau an den Tag, an dem ich die E-Mail mit dem Link zur Rangliste der Öle erhielt. Ich öffnete sie und suchte nach meiner Flasche. Als ich sie gefunden hatte, bemerkte ich ein graues Symbol daneben und dachte sofort an die Silbermedaille. Ich war überglücklich über ein Ergebnis, mit dem ich überhaupt nicht gerechnet hatte. Aus Neugier begann ich auch, mir die Flaschen anderer Produzenten anzusehen, und irgendwann entdeckte ich eine weitere Flasche mit einem grauen Symbol, allerdings in einem leicht anderen Farbton. Das machte mich neugierig, also kehrte ich zum Bild meiner Flasche zurück und vergrösserte es. Erst dann sah ich, dass dort nicht „Silver“, sondern „Platinum“ stand. Ich konnte es nicht glauben: Ich hatte die höchste Auszeichnung erhalten! Für einen Moment war ich sprachlos und versuchte zu begreifen, was gerade geschehen war. Ich las die Wettbewerbsbestimmungen noch einmal durch, um sicherzugehen, und ohne jeden Zweifel wurde mir klar, dass das Öl «Prodigio di Sant’Agata» die prestigeträchtige Platin-Auszeichnung erhalten hatte. Voller Emotionen teilte ich die Nachricht sofort mit meiner Familie und mit allen Menschen, die an diesem Projekt mitgearbeitet hatten. Es war ein unvergesslicher Moment.

5. Was bedeutet es für einen kleinen Bergproduzenten, sich mit Ölen aus Ländern zu messen, die auf eine jahrhundertealte Olivenbautradition zurückblicken können, und dabei eine so bedeutende Auszeichnung zu erhalten?

Sich mit Produzenten zu messen, die auf jahrhundertealte Traditionen im Olivenbau zurückblicken können, ist sicherlich nicht einfach. Es ist entscheidend, über eine solide Grundlage zu verfügen, auf der man seinen eigenen Weg aufbauen kann. Deshalb halte ich es für unerlässlich, Weiterbildungskurse zu besuchen, die es ermöglichen, neue Kompetenzen zu erwerben und sich mit anderen Produzenten auszutauschen. Eine Auszeichnung zu erhalten bedeutet für mich, auf dem richtigen Weg zu sein. Sie ist eine Bestätigung dafür, dass Engagement und Hingabe zu wichtigen Ergebnissen führen können.

6. Du hast immer gesagt, dass du in erster Linie eine fachliche Beurteilung gesucht hast. Wie wichtig ist es, sich auch nach einer so prestigeträchtigen Auszeichnung weiterhin selbst zu hinterfragen?

Meiner Meinung nach ist es entscheidend, sich ständig selbst zu hinterfragen, denn die Qualität des Produkts ist ein Aspekt, der nicht vernachlässigt werden darf. Die Qualität muss dem Konsumenten vermitteln, dass hinter diesem Produkt eine sorgfältige und akribische Arbeit steckt, die viel Aufmerksamkeit und Engagement erfordert und alles andere als einfach ist.

7. Heute verfügt ihr auch über eine Ölmühle in Campascio. Welchen Einfluss kann die Möglichkeit, die Oliven direkt vor Ort zu verarbeiten, auf die Qualität des Öls haben?

Eine Ölmühle in unmittelbarer Nähe zur Verfügung zu haben, ist ein bedeutender Vorteil für die Herstellung eines hochwertigen Öls. Heute können wir die Oliven ernten und innerhalb weniger Stunden zur Verarbeitung bringen. Das ist ein entscheidender Faktor, denn eine Pressung innerhalb kurzer Zeit nach der Ernte ermöglicht es, die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Oliven bestmöglich zu bewahren und damit eine ausgezeichnete Qualität des Öls zu gewährleisten.

8. Das Klima des Valposchiavo erfordert im Vergleich zu mediterranen Olivenhainen ganz andere Zeiten und Bedingungen. Ist gerade dies einer der Faktoren, die dein Öl einzigartig machen?

Das Klima des Valposchiavo bringt zweifellos andere Zeiten und Bedingungen mit sich als in anderen Regionen. Bei uns beispielsweise findet die Blüte etwa Mitte Juni statt, während sich die Oliven in anderen Gebieten bereits in der Entwicklungsphase befinden. Diese Besonderheit verleiht dem Öl einzigartige

reich an nativem Olivenöl extra entscheidend. Dank seiner Polyphenole hilft natives Olivenöl extra, Entzündungen und oxidativen Stress zu reduzieren, und trägt so zum Erhalt der Muskelgesundheit und der Selbstständigkeit im Alter bei.



Hitzewellen und Dürre

Eine Studie in der Toskana hat gezeigt, dass Hitzewellen von über 40 °C die Photosynthese des Olivenbaums drastisch reduzieren, da die Pflanze mit dem Schliessen der Spaltöffnungen reagiert, um den Wasserverlust zu begrenzen. Die Hitze schädigt auch die biochemischen Prozesse der Photosynthese, wodurch die CO₂-Nutzung weniger effizient wird. Die Kombination aus hohen Temperaturen und Dürre ist besonders schädlich, da sie die Photosynthesesysteme und die Produktivität der Pflanze weiter beeinträchtigt.

Um sich an den Klimawandel anzupassen, werden hitzetolerantere Sorten, eine effiziente Bewässerung und agronomische Techniken erforderlich sein, die die Überhitzung der Baumkronen reduzieren (z. B. der Einsatz von Kaolin).



**Schweizer
Nährwertdatenbank**

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) teilt mit, dass ab sofort die neue Version 2026 der Nährwertdatenbank verfügbar ist.
<https://valeursnutritives.ch/de/>

Associazione Amici dell'Olivo

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

Eigenschaften, auch wenn sie mit einem geringeren Ertrag verbunden ist. Doch gerade diese Einzigartigkeit macht das Produkt so besonders.

9. Du hast drei toskanische Sorten ausgewählt: Frantoio, Leccio del Corno und Maurino. Warum gerade diese drei?

Diese drei Sorten wurden aus drei Hauptgründen ausgewählt.

- Anpassungsfähigkeit an das Gebiet

Da wir nicht wussten, welche Sorten für unser Gebiet ideal geeignet sind, haben wir Kultivare aus nördlicheren Regionen ausgewählt, in denen die Winterklimabedingungen unseren ähnlich sind.

- Optimale Bestäubung

Die drei ausgewählten Sorten sind hinsichtlich der Bestäubung und des Blütezeitraums miteinander kompatibel.

- Qualität des Öls

Das Öl, das aus jeder dieser Sorten gewonnen wird, besitzt einzigartige Eigenschaften. Unser langfristiges Ziel ist es nämlich, ein sortenreines Öl herzustellen, das die Besonderheiten jeder einzelnen Kultivare bestmöglich zur Geltung bringt.

10. Nachhaltigkeit ist heute in aller Munde. Was bedeutet es für dich konkret, in den Bergen Landwirtschaft zu betreiben?

Hinter dieser Frage verbirgt sich eine ganze Welt. Wenn wir von unserer Region sprechen, einem peripheren Tal, das mit einem anhaltenden Bevölkerungsrückgang konfrontiert ist, ist es von entscheidender Bedeutung, Wachstumschancen zu schaffen. Wir stehen ständig vor Herausforderungen wie dem Klimawandel, der zunehmenden Zentralisierung in den Städten und den Auswirkungen der Globalisierung. Aus diesem Grund ist es wichtig zu zeigen, dass auch die Berge Chancen bieten können. Natürlich ist das keineswegs einfach: Die Arbeit in den Bergen erfordert mehr Zeit, und der Einsatz von Maschinen ist oft nicht möglich. Deshalb müssen innovative Ideen gefunden werden. Wir dürfen nicht vergessen, dass aus dem Alpenraum Produkte von höchster Qualität hervorgehen – als Ergebnis von Engagement, Leidenschaft und Respekt gegenüber dem Gebiet.

11. Was ist die wichtigste Lektion, die dir die Olivenbäume in diesen Jahren vermittelt haben?

Ich glaube, die wertvollste Lektion, die mir die Olivenbäume vermittelt haben, ist, dass man Geduld und Entschlossenheit braucht, um einen Traum zu verwirklichen. Man darf niemals aufgeben, auch nicht angesichts unerwarteter Schwierigkeiten, denn jede überwundene Herausforderung bringt uns unserem Ziel ein Stück näher.

12. Welchen Traum hast du noch nicht verwirklicht? Und wie stellst du dir das Projekt Sant'Agata in zehn Jahren vor?

Im Moment besteht mein Traum darin, dieses Projekt fertigzustellen, auch wenn dafür noch einige Jahre nötig sein werden. Gleichzeitig denke ich bereits über neue Projekte nach, die damit verbunden sein werden. In zehn Jahren stelle ich mir diese grüne Fläche voller Olivenbäume vor, die sich über die Terrassen erstreckt. Und wer weiss, vielleicht wird daraus eine Realität, die auch Arbeitsplätze schafft ... und, um ein wenig scherzhaft zu sein, sehe ich mich schon dabei, angenehme Aperitifs im Schatten der inzwischen gross gewachsenen Olivenbäume zu geniessen.

13. Wenn du dein Öl mit drei Worten beschreiben müsstest, welche würdest du wählen?

Gebiet, Menschen und Leidenschaft.

14. Letztlich: Ist das eigentliche „Prodigio di Sant'Agata“ das Öl, das Gebiet oder sind es die Menschen, die an dieses Projekt geglaubt haben?

Für mich ist das Prodigio di Sant'Agata Gebiet, Menschen, Respekt und Träume. Es ist der Wunsch, dem, was aufgegeben worden war, neues Leben einzuhauchen – mit neuen Ideen, aber stets im Respekt vor der Umwelt und vor dem, was uns unsere Vorfahren als Erbe hinterlassen haben.