ASSOCIAZIONE AMICI DELL'OLIVO



Olivenabgabe in Rancate Foto © AAO

Newsletter 75
7. November 2026

Kollektive Olivenernte 2026: Die zehnte Ausgabe ist ein neuer Rekord

(Version auch auf Italienisch verfügbar)

Die vom Verein *Amici dell'Olivo* geförderte kollektive Olivenernte erreicht im Jahr 2026 einen wichtigen Meilenstein: die zehnte Ausgabe.

Ein Jubiläum, das Gelegenheit bietet, mit Genugtuung auf den zurückgelegten Weg und die erzielten Ergebnisse zu blicken – dank der Teilnahme von Dutzenden von Begeisterten, die Jahr für Jahr dazu beigetragen haben, ein oft vergessenes Erbe unserer Region aufzuwerten.

Als im Jahr 2017 die erste kollektive Ernte vorgeschlagen wurde, hatte die Initiative fast den Charakter einer Wette. Nur zwei Teilnehmer lieferten insgesamt 28 Kilogramm Oliven ab, aus denen knapp vier Kilogramm Öl gewonnen wurden. Eine bescheidene Menge, die jedoch ausreichte, um das Potenzial eines Projekts zu erahnen, das darauf abzielte, Oliven aus privaten Gärten und kleinen Olivenhainen zu verwerten, die sonst oft ungenutzt blieben. Seitdem wurde die Ernte mit Überzeugung fortgeführt, wuchs stetig und stiess bei einer immer grösseren Zahl von Olivenbaumbesitzern auf Interesse.

Zehn Jahre später sprechen die Ergebnisse für sich. Die Ausgabe 2026 hat mit **72 Anlieferern** und **1'340 Kilogramm geernteten Oliven** einen neuen absoluten Rekord aufgestellt und den bisherigen Höchstwert aus dem Jahr 2022 (damals wurden 1'063 Kilogramm abgeliefert) deutlich übertroffen. Auch die durchschnittliche Liefermenge pro Teilnehmer erreichte mit **18,6 Kilogramm pro Person** den höchsten jemals verzeichneten Wert.
Aus der Verarbeitung der Oliven in der Ölmühle wurden **107,6 Kilogramm extra natives Olivenöl** gewonnen – ein Ergebnis, das praktisch identisch mit dem des denkwürdigen Jahrgangs 2022 ist. Der Ertrag lag bei 8,0 % und damit unter den 10,2 %, die vier Jahre zuvor verzeichnet wurden. Diese Zahl erinnert daran, dass Qualität und Quantität des Öls von zahlreichen agronomischen und klimatischen Faktoren abhängen und nicht immer direkt proportional zur Menge der geernteten Oliven sind.

Über die Zahlen hinaus ist der Verein vor allem über die stetig wachsende Beteiligung erfreut. Im Vergleich zur vorherigen Rekordausgabe stieg die Zahl der Anlieferer um fast 10 %, während die Gesamtmenge an Oliven um mehr als 26 % zulegte. Ein deutliches Signal, das von einem immer weiter verbreiteten Bewusstsein für die Aufwertung lokaler Produkte und eine sorgfältigere Nutzung der Ressourcen in den Gärten und kleinen Olivenhainen südlich der Alpen zeugt.
Man darf nämlich nicht vergessen, wie sehr sich die Situation im Laufe der letzten zehn Jahre verändert hat. Bis vor relativ kurzer Zeit wurden viele Olivenbäume im Tessin und im Moesano überwiegend als Zierelemente betrachtet. Die Oliven blieben oft bis zum natürlichen Abfall am Baum und wurden selten geerntet, um Öl oder Konserven herzustellen. Neben der Verschwendung einer wertvollen Ressource begünstigte diese Praxis das Auftreten der Olivenfliege und anderer pflanzenschutzrechtlicher Probleme.

Welttag des Olivenbaums
Anlässlich des von der UNESCO ausgerufen Tages findet am 26. November 2026 in Rancate eine technische Tagung zum Olivenanbau statt, die das Zusammenspiel von Tradition, Wissenschaft und Ölqualität in den Mittelpunkt stellt. An der Veranstaltung nehmen zwei Vertretende der *Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO)* aus Verona teil: Herr A. Volani, Leiter der Abteilung für Olivenkataster, Zertifizierungen und Vorschriften, sowie Frau R. Ruggeri, Leiterin der Administration. Weitere Details finden Sie auf der Website der AAO.

AIPO

Olivenbäume zu verkaufen
Wegen Projektänderung sind 5 Olivenbäume der Sorte Leccino (Stammumfang 18/20 cm) abzugeben. Preis: CHF 500.– pro Stück - Kontakt und Details: Alberto Benzoni – 076 383 27 06

Cutrera weiterhin unter den Spitzenreitern
Im Olivenölführer *Flos Olei 2027* (der Anfang des Jahres erscheint) bestätigt die renommierte sizilianische Ölmühle erneut ihre Position in der Kategorie Exzellenz mit 99 von 100 Punkten für das Öl der Ernte 2025/2026.
Eine Glanzleistung, die das Unternehmen – das unser Verein im vergangenen Mai im Rahmen des Jahresausflugs besucht hat –

bereits zum dritten Mal in Folge erzielt.

Oleificio Sabo SA
Ende September 2026 hat die Florin AG aus Muttenz (BL) die Oleificio Sabo vollständig übernommen, um die nationale Produktion zu stärken und die Marktkompetenzen zu bündeln.
Die Oleificio Sabo wird als 100-prozentige Tochtergesellschaft an den Standorten Horn und Lugano weitergeführt. Die Florin AG erweitert damit ihre Kompetenzen in den Bereichen Bio-, Marken-, Spezial- und Olivenöle.

Herbstdüngung
Bei jungen Anlagen kann man ausgewogene organischmineralische Dünger mit Stickstoff, Phosphor und Kalium (NPK) wählen. Empfohlen wird 18-8-10*, um späte vegetative Schübe zu vermeiden.
Bor nicht vergessen, das vor der Vegetationsruhe über den Boden oder als Blattdüngung ausgebracht wird; es fördert die Pollenfertilität und den zukünftigen Fruchtansatz.
**gibt den Gewichtsprozentsatz der einzelnen in der Packung enthaltenen Nährstoffe an*

Haltbarkeit des Öls
Die Haltbarkeit von nativem Olivenöl extra hängt vor allem von seiner chemischen Zusammensetzung ab. Die Olivensorte beeinflusst die Fettsäuren und den Gehalt an Antioxidantien. Diese Faktoren bestimmen die Beständigkeit des Öls gegen Abbau im Laufe der Zeit.

Sonderbewilligung für die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln(Pflanzenschutzmittel-Ausweis)
Um die Sonderbewilligung zu erhalten, ist das Bestehen einer Prüfung obligatorisch, die den Besitz der durch die eidgenössischen Verordnungen festgelegten Fähigkeiten und Kenntnisse bescheinigt.
Ausbildungskurse und Prüfungen in Bellinzona und Mezzana.
https://www4.ti.ch/dfe/de/servizio-fitosanitario/home-sf

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

Die kollektive Ernte hat dazu beigetragen, diese Denkweise zu ändern. Dank der Organisation von Sammelstellen, dem Transport der Oliven, dem Pressen und dem Abfüllen haben heute auch Besitzer von nur wenigen Bäumen die Möglichkeit, konkret zur Produktion eines hochwertigen Tessiner Olivenöls extra vergine beizutragen. Eine kleine Geste, die es ermöglicht, die Verbindung zu einer landwirtschaftlichen Tradition lebendig zu halten, die das Landschaftsbild und die Identität unserer Region immer weniger prägt.

Die Saison 2026 zeichnete sich bereits in den Monaten vor der Ernte als günstig ab. Nach einem besonders schwierigen Jahr 2025, das durch ein starkes Auftreten der Olivenfliege und eine geringe Produktion gekennzeichnet war, profitierten die Olivenbäume von allgemein positiveren Bedingungen, was eine Ernte mit neuem Einvernehmen und Vertrauen ermöglichte.
Der Erfolg der zehnten Ausgabe zeigt, dass die Initiative ihr Ziel voll und ganz erreicht hat: Oliven zu verwerten, die sonst verloren gingen, die Olivenkultur zu fördern und ein Netzwerk von Menschen zu schaffen, die die Leidenschaft für diesen aussergewöhnlichen mediterranen Baum teilen.
Allen Teilnehmenden gilt der aufrichtige Dank des Vereins. Wie es die Tradition verlangt, erhalten die Anlieferer als konkretes Symbol ihres Beitrags einige Fläschchen des aus der kollektiven Ernte gewonnenen Öls.

Vor zehn Jahren waren es nur zwei Personen und 28 Kilogramm Oliven. Heute sind es 72 Anlieferer und über eine Tonne und dreihundert Kilogramm Ernte. Ein Ergebnis, das weit mehr als eine einfache Statistik erzählt: Es erzählt vom Wachstum einer Gemeinschaft, der Wiederentdeckung einer Tradition und dem Erfolg eines Projekts, das weiterhin mit Begeisterung in die Zukunft blickt.





