

## Mein Hobby – Eigenes Olivenöl aus Südfrankreich

**Olivenbäume werden seit über 8000 Jahren kultiviert – geeignete Sorten für den Standort, sorgfältige Pflege, Düngung, Schnitt, Ernte und schliesslich schonendes Mahlen und Pressen der Oliven sind die Voraussetzungen für erstklassiges Öl**

Als wir vor 30 Jahren unseren Rustico im Tessin mit 65 m<sup>2</sup> Land verkauften, schwebte in unserem Hinterkopf der Traum, ein Haus in Frankreich zu erwerben und dieses auch wieder zu renovieren und nach unserem Wünschen einzurichten. Nach drei Jahren fanden wir in Südfrankreich ein renovationsbedürftiges „maison de maître“ aus dem 19. Jahrhundert mit 2600 m<sup>2</sup> Land, 56 Olivenbäumen, diversen Zypressen und einer Aussicht auf das Mittelmeer, welches wir mit dem Kapital unseres Rustico-Verkaufes erwerben konnten. Jedes Jahr wurden Arbeiten im Haus ausgeführt und so konnten wir vor 12 Jahren auswandern und unseren Traum realisieren.

### Die erste Ernte

Die Arbeit in den Olivenhainen erfolgt ganzjährig und ausschliesslich von Hand auf terrassenförmig angelegten Berghängen den sogenannten Restanques. Oliven werden zwischen November und Februar geerntet und so passten die Weihnachtsferien ideal um die Oliven zu ernten. Mit einem Rechen werden sie von den Ästen auf Netze abgestreift welche vorher auf dem Boden ausgebreitet werden. Für einen Liter Öl müssen je nach Reifegrad 6-7 kg Oliven verarbeitet werden.



... und gewogen wird natürlich mit einer Mettler-Toledo-Industriewaage

Ich machte mich an die Arbeit und fuhr stolz mit meiner Ernte zur Olivenmühle in Spéracèdes. Dort sass schon verschiedene Rentner, welche bei einem Glas Rosé auf ihr Öl warteten. Jeder hat eigentlich das Vertrauen, dass sich nur seine eignen Oliven in seinem Öl wiederfinden aber Kontrolle ist besser und so wartet man dann eben, bei es soweit ist und trinkt noch ein Glas.

Als ich mit meinen Oliven eintraf, meinte die etwas rustikale Dame: „mais Monsieur il faut donner à manger aux oliviers - mettez fumier !!“. Es war mir im ersten Moment nicht klar, was sie damit meinte und ich musste damals meinen Dictionnaire konsultieren und stellte fest, dass es nötig wurde, unsere Bäume zu düngen. An einer Strasse in Mougins sah ich eine Tafel mit der Aufschrift „fumier gratuite“. Mit zwei Plastikeimern fuhren wir zu einem Pferdestall, in welchem wir uns bedienen durften. Mit der Ladung im Kofferraum wollten wir noch einen kurzen Einkauf tätigen und stellten unser Fahrzeug auf den Parkplatz an der Sonne. Als wir zurückkamen war eine Weiterfahrt nur mit offenen Fenstern zu denken, denn der Geruch hielt sich noch weitere zwei Wochen hartnäckig im Auto. Gutes Öl muss man sich verdienen, nur ernten genügt nicht.

### Verarbeitung

Früher durften die Oliven noch von Hand gewaschen, mit Steinen gemahlen und anschliessend mit Kokosnetzen gepresst werden. Infolge EU-Vorschriften wurde das verboten und die Maschinen sind nun modern und der ganze Prozess erfolgt automatisch.



Alte Mühle und Kokosnetz-Pressse

### **Olivenbäume schneiden**

Grundsätzlich sollten Olivenbäume alle 2-3 Jahre geschnitten werden. Dabei sollte der Baum in die Form einer Tulpe gebracht werden, damit der Wind im Zentrum des Baumes die Blüten bestäuben kann. Wenn dies nicht optimal verläuft, gibt es Äste ohne oder mit nur wenigen Oliven. Mir hat mein Olivenbauer Alain beigebracht, dass man „Tous les branches qui montes - couper et tous les branches qui tombent - laisser“. Ganz so einfach ist es natürlich nicht und so gehört einige Erfahrung dazu, dass ein Schnitt gelingt und natürlich existieren auch mehrere Theorien.



*Ein „Centenaire“ geschnitten in der Form einer Tulpe*

### **Ein spezieller Baum und seine Krankheiten**

In südlichen Ländern erhalten Olivenbäume nicht viel Flüssigkeit. Die Pflanzen kommen entsprechend mit wenig Giesswasser aus. Zu viel Wasser wiederum kann schnell zu Fäulnis führen. Der bekannteste Schädling von Olivenbäumen ist die Olivenfliege. Sie legt ihre Eier durch einen Einstich in reife Oliven, wo dann Larven ausschlüpfen. Oftmals führt dieser Befall zu Krankheiten wie Fäulnis – und zum Abfall der Früchte. Der Baum ist intelligent und merkt, wenn ihn eine Krankheit bedroht. Er zieht die bereits in die Oliven abgegebene Energie wieder ab und braucht sie um zu überleben. Die Oliven fallen dann viel zu früh ab und sind nicht zu verwenden.

Mit den ca. 300 sonnigen Tagen im Jahr hier in der Provence erhalten die Bäume die nötige Wärme und sie werden Jahrhunderte alt.

Im Juni beginnen die Bäume zu blühen. Also Zeit, die letzten Zweige zu schneiden und die Äste im Garten zu verbrennen. Das ist hier in Frankreich für Olivenholz noch erlaubt, allerdings nur wenn keine Trockenheit herrscht.



*Der letzte Schnitt, bevor die Blüten aufgehen*

Zum Schluss noch ein Tipp für erstklassiges, schmackhaftes Olivenöl: Achtet beim Kauf auf die Bezeichnung „extra vierge“ oder „extra vergine“, der Preis sollte nicht vordergründig sein.

Jürg Reich

Für weitere Informationen: [vorschlag@mtpv.ch](mailto:vorschlag@mtpv.ch)