

# DER ÖLBAUM IM TESSIN

Vor 30 Jahren dienten Olivenbäume im Südkanton nur noch als Zweiglieferanten für den Palmsonntag. Doch nun wird wieder Öl gepresst. Das hier gewonnene gelbe Gold ist eine Rarität und erfreut sich grosser Beliebtheit.

— Text Paul Imhof Fotos Thomas Egli

Ennio Bianchi bei der Olivenlese in seinem Hain am Waldrand bei Sonvico im Luganese. Im Hintergrund Lugano und der Luganersee.



Claudio Premoli (links),  
Präsident der Amici dell'Olivo,  
und Mario Piazzini, der  
Degustationsexperte, warten  
entspannt auf das Ergebnis  
der ersten Pressung.



Das Öl ist noch keine  
Viertelstunde in der Karaffe.  
Es hat eine gelbe Farbe mit  
grünlichem Schimmer.  
Das blaue Gefäß wird für  
die Degustation benutzt.



Olivenbäume gab es im Tessin bereits im 8. Jahrhundert. Frostwinter vernichteten sie jedoch im Lauf der Zeit drei Mal.



Die vom Baum geschüttelten Oliven sammeln sich in den dicht ausgelegten Netzen der Erntehelfer.



Das beste Öl erhält man, wenn die Früchte nicht mehr ganz grün, aber auch noch nicht ganz schwarz sind.

Das Dorf Sonvico liegt nördlich von Lugano und bietet eine prachtvolle Aussicht auf Land und See. Am Waldrand neben dem Dorf betreibt Ennio Bianchi, 70, einen Garten mit Pergola und in einem Rustico oberhalb des Gartens einen Frantoio, eine Ölmühle. Dort verarbeitet der Rentner Oliven von Kunden und seine eigenen zu Öl.

Am Tisch im Schatten der Pergola sitzt Claudio Premoli, 63, Präsident der Associazione Amici dell'Olivo (AAO). Der Verein der Olivenfreunde ist einer von Bianchis Kunden. Premoli wartet auf das Resultat der Pressung, auf die erste Probe des frischen Öls. «Olivenöl muss man möglichst frisch verwenden», sagt er, «nur so sind die Polyphenole stark und wirksam. Das ist gut für die Gesundheit.»

Mit dieser Haltung steht Premoli in bester Tradition. Von Polyphenolen, sekundären Pflanzenstoffen wie dem Antioxidans Oleuropein, dürfte Gaius Plinius Secundus noch nicht im Detail gewusst haben, doch der Römer, der im ersten

Jahrhundert nach Christus lebte und die gewaltige Naturgeschichte «Naturalis historia» verfasste, erklärt in Band 15: «Aus der gleichen Olive nämlich entstehen verschiedene Säfte, zuerst vor allem aus der rohen, deren Reife noch nicht begonnen hat; dieses Öl ist dem Geschmack nach das beste.»

#### Gelbes Gold

Was Plinius – und andere vor ihm – längst gewusst haben, gilt 2000 Jahre später weiterhin. Doch so frisches Öl wie jenes, das an diesem Sonntagmorgen Anfang November 2020 vor einer Viertelstunde aus Bianchis Frantoio tröpfelte, kann unser eins leider nie und nimmer kaufen. So schnell lässt es sich gar nicht abfüllen, verpacken und verschicken. Aber degustieren dürfen wir «lor giald da Sunvic», das gelbe Gold von Sonvico.

Und nun bewundern wir unter der Pergola das frisch gepresste Öl in der gläsernen Karaffe. Im Gegenlicht der Morgensonne funkelt es lindengrün und gold-

gelb. Vor ein, zwei Stunden hingen die Oliven an ihren Ästen, dann wurden sie von Hand gepflückt oder auf Netze geschüttelt und aufgelesen, in Kunststoffkisten gekippt und zum Frantoio gebracht.

Bianchi, selber Besitzer von 130 Olivenbäumen, presst die Tessiner Oliven, die nicht in eine italienische Mühle gebracht werden. Sie stammen meistens von Privatkunden und kleinen Anbauflächen. Hinter dem Rustico stehen 40 Olivenbäume, die von Pro Specie Rara in Tessiner Dörfern gesammelt wurden. Es sind alte Sorten, deren Bezeichnungen im Lauf der Zeit aus dem Gedächtnis verschwunden sind. Die Stiftung für alte Nutzpflanzen und -tiere liess Jungbäume bei Bianchi pflanzen, dessen eigene Auswahl von 90 Bäumen bekannter Sorten wie Leccino und Pendolino unterhalb des Rusticos stehen.

«Bis gestern habe ich 7063 Kilogramm Oliven verarbeitet», erzählt Bianchi, der seit 20 Jahren diesen Garten Eden pflegt. Begonnen hatte er mit Bergkräutern, doch

daraus wurde nichts. «Keine so tolle Idee. Viel Wild hier», sagt Bianchi lakonisch. Also terrassierte er 2003 den Boden und pflanzte ein Jahr später Olivenbäumchen aus Italien ein. Nach weiteren drei Jahren entdeckten Hirsche die immergrünen Olivenblätter als Winterfutter und frassen die Bäumchen kahl. «Drei Tage lang!» Bianchi gab nicht auf. Und 2008 kaufte er seine eigene Olivenmühle.

Ennio Bianchis Frantoio muss mit mindestens 50 Kilogramm Oliven für einen Durchgang gefüttert werden, damit die Mühle optimal arbeitet. Der Vorgang ist einfach: Man leert die Oliven in einen Trichter, der sie der Reinigung zuführt, in der Blätter und andere unerwünschte Objekte abgesaugt werden. Darauf folgen zwei Waschgänge, bevor die Früchte durch ein Rohr ins Mahlwerk verschoben werden, in dem Messer die Oliven inklusive der Steine fein zerhacken.

Die zerkleinerte Olivenmasse wird 20 Minuten lang gerührt, bevor das Öl in der Zentrifuge dank unterschiedlichem spezifischem Gewicht aus der Masse geschleudert wird. Nun rinnt es auf der einen Seite der Mühle durch einen Hahn, während die verbliebene hellbraune Pulpe

*Eine «technischere» Pressung mit Hilfe von Wärme und Chemie wäre ein Frevel, denn Tessiner Olivenöl ist eine wirklich exklusive Rarität.*

auf der anderen Seite durch ein Rohr quillt und später als Dünger für Bianchis Kürbisse verwendet wird. Der ganze Mahl- und Schleudervorgang geschieht bei Umgebungstemperatur – nur so erhält man ein wirklich kalt gepresstes «extra vergine». Eine «technischere» Pressung mit Hilfe von Wärme und Chemie wäre ein Frevel, denn Tessiner Olivenbäume sind eine wirklich

exklusive Rarität, erst recht ihr Öl. Wahrscheinlich ist, wie so viele Nutzpflanzen, auch der Ölbaum im Gepäck der Römer ins Tessin gekommen. Eindeutige Belege dafür sind nicht bekannt.

Eine Bestätigung der These findet sich im monumentalen Werk «Illustrierte Flora von Mittel-Europa» (1906–1931) des Zürcher Botanikers Gustav Hegi, der sich «auf die Zeit des Pompejus» beruft: Von da an habe die Ausfuhr des Ölbaums begonnen, «die sich z.T. in die Alpenländer erstreckte und am Südfuss der Alpenkette wohl zu den ersten Anpflanzungen am Garda-, Comer- und Luganersee Veranlassung gab».

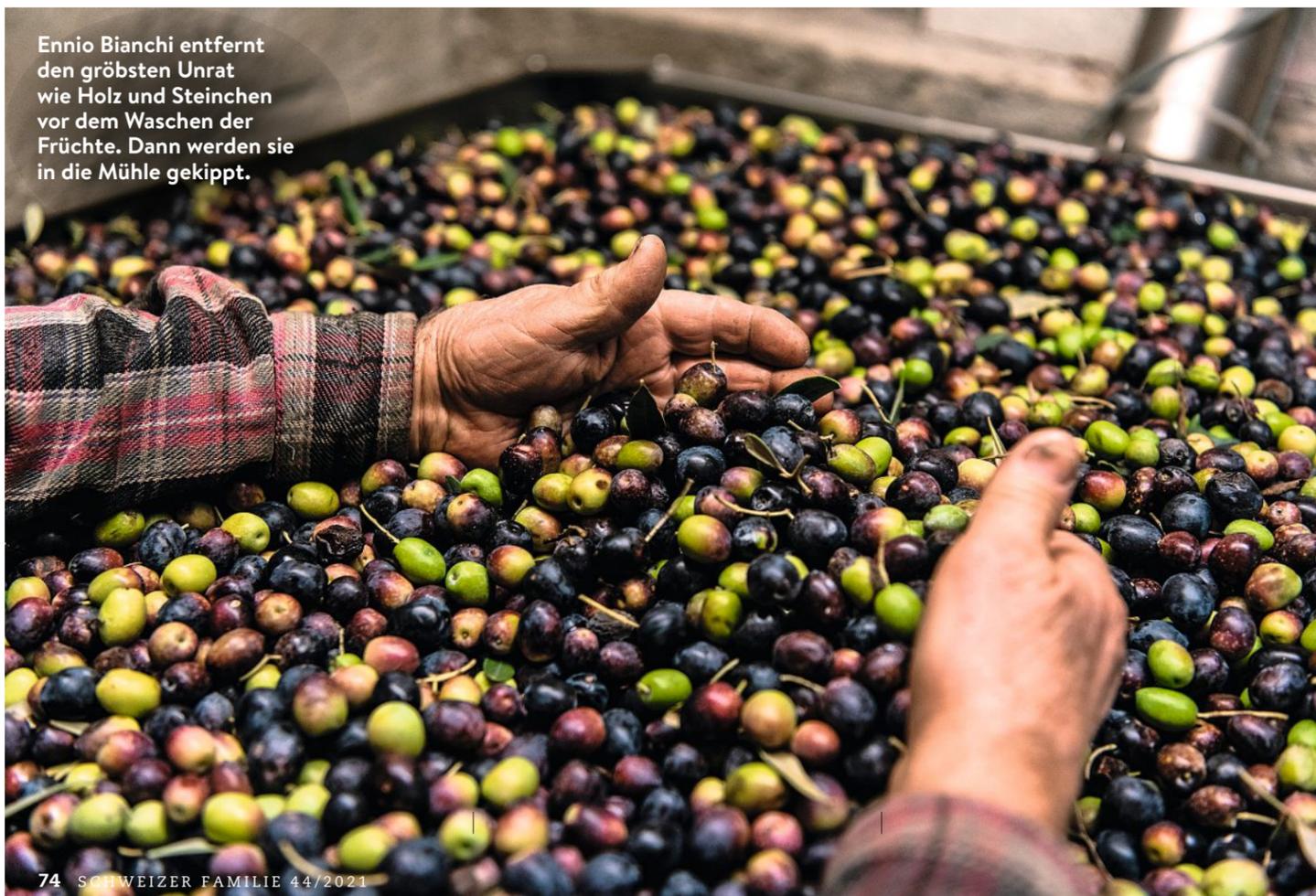
Es kann aber auch sein, dass die ersten Tessiner Olivenbäume durch Veredelung von Oleasterbäumen, ihren wilden Eltern, vor Ort selektioniert worden sind. «Es scheint, dass sich auf dem Arbostora (Hügel zwischen Carona und Morcote) Oleasterwälder befanden», heisst es im Führer →



Die ersten Jungpflanzen haben Hirsche kahl gefressen, seither hat Ennio Bianchi ein wachsames Auge auf seine 130 Bäume.



Um die 2000 Jahre alt können Olivenbäume werden. Dieser ist gut 1000 Jahre alt und steht in einem Garten im Hinterland von Lugano.



Ennio Bianchi entfernt den grössten Unrat wie Holz und Steinchen vor dem Waschen der Früchte. Dann werden sie in die Mühle gekippt.

zum «Olivenbaumpfad», dem malerischen Spaziergang zwischen Castagnola und Gandria (siehe Kasten).

**Lange Geschichte**

Erstmals dokumentiert wird Olivenanbau am Luganersee in einer Verkaufsurkunde aus dem Jahr 769, im Locarnese in Unterlagen von 1300. Olivenöl brauchte man damals zum Befeuern der Lampen. Am Alpensüdfuss war der Ölbaum in eine Randzone vorgestossen, in der es sich eher wie auf einer klimatischen Gratwanderung lebte als in wohligen Verhältnissen wie am Mittelmeer. Die intensiven Frostphasen der harten Winter von 1494, 1600 und 1709 zerstörten die Tessiner Olivenbäume fast komplett. Im 18. Jahrhundert kam mit der Seidenraupenzucht ein neuer Erwerbszweig auf – und mit ihm das Bedürfnis, Maulbeer- statt Öl-bäume zu pflanzen, denn Seidenraupen fressen nur die Blätter des Maulbeerbaums.

So verschwanden die Olivenbäume langsam in den hintersten Kammern der Erinnerung. Bald brauchte niemand mehr Lampenöl, und wenn, konnte man billigeres Öl aus Italien einführen. Im 20. Jahrhundert «scheint es jedoch, dass nur noch in Gandria Öl produziert wurde, auch wenn die Menge nicht nennenswert ist», steht im Büchlein «Olivenbaumpfad», «danach wurden die Zweige des Olivenbaums hauptsächlich nur noch für die Prozessionen am Palmsonntag verwendet».

Die Spur des Ölbaums wurde in den 1950er-, 1960er-Jahren wieder aufgenommen, vorerst vor allem aus Freude am Gärtnern. Doch die Bäume zwischen Castagnola und Gandria gaben immerhin genügend Oliven her, um ein gutes Öl zu pressen. Ein Pionier des kulinarischen Tessiner Olivenöls war der Winzer Claudio Tamborini, der zu Beginn der 1990er-Jahre im Mendrisiotto, auf dem Colle degli Ulivi in Coldrerio, 380 Olivenbäume pflanzte. Das Interesse am eigenen Oliven-erbe begann zu wachsen. Um 1995 wurde in Gandria der Olivenbaumpfad realisiert und mit Informationstafeln bestückt, 2001 der Verein Amici dell'Olivo gegründet. Im Sopraceneri hat Vini Delea in der Gegend von Sementina und Gudo Olivenbäume angepflanzt und 2018 in Losone die eigene Mühle in Betrieb genommen.

**AUF DEN SPUREN DES ÖLBAUMS**

Er verführt zum Träumen, der Olivenbaumpfad von Castagnola nach Gandria: In einer kleinen Bucht führen zum Beispiel Stufen auf einen Felsen hinauf, dessen Anblick Spazierende an diesem Uferweg ins Zeitalter der Naturträumereien versetzt. Büsche und Bäume klammern sich ans Gestein, das senkrecht in den Luganersee abfällt. Nun muss nur noch Jean-Jacques Rousseau in einer Barke um den Felsen kurven, in schwärmerischer Pose halb sitzend, halb liegend, den Stift in der einen Hand, das Heft in der andern.



Blick von einem Olivenhain bei Gandria auf den Luganersee.

Der Genfer Philosoph hat im 18. Jahrhundert die Natur beschrieben wie kein Zweiter, da passen die folgenden Worte, auch wenn Rousseau die Zeilen am Bielersee zu Papier gebracht hat: «Alles, was ich während meines Aufenthalts unternahm, war in der Tat nichts anderes als die köstliche und notwendige Beschäftigung eines Menschen, der sich dem Müsiggang ergeben hat.» («Fünfter Spaziergang» aus «Die Träumereien des

einsamen Spaziergängers», 1776–1778).

Der Olivenbaumpfad führt von den letzten Häusern in Castagnola entlang des Ceresio, wie der Luganersee im Tessin genannt wird, westwärts nach Gandria. Ob man in Castagnola startet oder in Gandria, spielt keine Rolle, Busse halten an beiden Ausgangspunkten. Auch sind an beiden Orten Olivenhaine angepflanzt worden. Öl-bäume von beträchtlichem Alter stehen in Gandria, einer ragt bei der Schiffllände über den See.

Der Weg ist mit 18 Informationstafeln ausgestattet und erinnert an die Zeit, als Themenwege en vogue waren. Doch anders als bei

einem Planetenweg lebt hier das Thema weiter, die Bäume gedeihen, und im Herbst zertritt man reife Oliven, die heruntergefallen sind.

Eine Besonderheit hält sich lange verborgen, bis sie plötzlich wie ein Blitz die Wahrnehmung anspringt und den Olivenbaumpfad zu einem der schönsten Spaziergänge überhaupt im Land auszeichnet: Am Ufer gegenüber stehen bloss vereinzelt Häuser. Nur Baum an Baum. Der Anblick entrückt uns bei der Schiffllände über den See. Wo gibt es noch solche unverbauten Seeabschnitte? Ein Bild der Ruhe, wie es selten zu sehen ist. [ticinotopen.ch](http://ticinotopen.ch) (Gandria-Weg)

Ennio Bianchis Frantoio rattert seit einiger Zeit unverdrossen weiter. Unter der Pergola arrangiert Mario Piazzini, 71, blaue Gläser in Form geköpfter Birnen. Zwei pro Person, in eines giesst er frisch gepresstes Öl von Bianchi, ins andere Olivenöl aus Andalusien, ebenfalls extra vergine, aber älter als ein Jahr und ein sehr günstiges Massenprodukt. Piazzini ist

Vizepräsident der Amici dell'Olivo und war über 15 Jahre lang Mitglied des Olivenöl-Panels der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil, das unter anderem regelmässig die Qualität von Olivenölen aus aller Welt beurteilt.

Die Degustation verläuft ähnlich wie bei Wein, allerdings ohne Bewertung der →

Farbe. «Sie hat keinen Einfluss auf den Geschmack», erklärt Piazzini, «es zählen Nase und Gaumen.» Das Öl soll nicht gut aussehen, sondern fein duften und typisch schmecken. Man müsse auf drei Parameter achten: Frucht, Bitterkeit, Schärfe. Dann nach den Kriterien leicht, mittel, intensiv auf einer Linie mit zehn Einheiten die passende Position markieren.

### Ein besonderes Produkt

Vielleicht ist die Wahl des Vergleichsöls nicht unbedingt fair zu nennen, denn der Unterschied – obwohl es zwei Extra-vergine-Öle sind – ist frappant. «Genau das will ich ja auch zeigen», betont Piazzini. Das andalusische Olivenöl der Sorte Piquial ist ein Öl ohne Eigenschaften, wir riechen nichts, wir schmecken nichts, was mit Oliven in Verbindung steht; eine leichte Gärung, eine leichte Ranzigkeit. Ganz anders das Olio di Sonvico: Es duftet



Neben der Schiffstation von Gandria steht dieser ansehnliche Olivenbaum.

trotz der Frische etwas reif und durchaus intensiv, die Bitterkeit tragen wir auf der Skala zwischen eins und zwei ein, die pikante Note mit spürbarer Schärfe beim Abgang zwischen drei und vier. «Auch das Öl von Sonvico beginnt nach 18 Monaten

ranzig zu werden», mildert Piazzini das eindeutige Urteil.

Natürlich möchten wir etwas Olio di Sonvico kaufen. Lächeln und Unschuldsmienen in der Tessiner Runde. «Es reicht ja nicht einmal für uns», sagt Premoli. Aber es geht vorwärts. Vor zehn Jahren wuchsen kaum 2000 Bäume im Tessin, «jetzt haben wir in einer umfassenden Zählung gut 8000 Bäume registriert und zertifiziert», so Premoli, «und eben haben wir in der Toskana 260 Bäume bestellt. 2018 waren es 125.» Man brauche Geduld. Gewiss, die Hoffnung stirbt zuletzt. «Versucht es doch in Gandria!» – Gerne, doch ein Blick auf die Website [viva-gandria.ch](http://viva-gandria.ch) trübt die Freude: Das Kontingent von 200 Flaschen à 2,5 dl und 50 à 5 dl am 8. Dezember 2020 war im Nu ausverkauft.

Tatsächlich ist Geduld angesagt. Sie muss sich dem Tempo des Klimawandels anpassen, denn die steigenden Temperaturen zwingen die Tessiner Landwirtschaft zum Anbau von Nutzpflanzen, die mit Wärme und Trockenheit zu leben verstehen. Wie der Ölbaum.

Im Oktober 2021 ist das Olio d'oliva ticinese ins Verzeichnis des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen worden. Und die Hoffnung auf mehr davon ist berechtigt. ■

### TESSINER OLIVENÖL

Olivenöl aus dem Tessin kostet ca. 30 bis 40 Fr. pro 5 dl und ist bis jetzt nur mit Glück zu ergattern, denn es ist rasch ausverkauft. Ab November zum Beispiel bei [delea.ch](http://delea.ch), [tamborinivini.ch](http://tamborinivini.ch) Infos zu den Amici dell'Olivo: [amicidellolivo.ch](http://amicidellolivo.ch)

ANZEIGE

demeter

RESPEKT

Tierwohl, Pflanzenglück und sinnerfüllte Kreisläufe.  
Demeter macht man, weil man sich  
für das Leben interessiert.

Schweiz. Natürlich. **BIO SUISSE**