FRIEDRICHSHAFEN 14. Dezember 2019, 17:33 Uhr

Häfler Erntehelfer: Wie Oliven aus Imperia in die Flasche kommen

Taggiasca-Oliven zählen zu den Spezialitäten Italiens. Bei der Olioliva-Messe in Friedrichshafens Partnerstadt Imperia dreht sich zur Erntezeit alles um die kleinen verschiedenfarbigen Früchte, die nur in Ligurien angebaut werden. Mitglieder des Vereins Amici die Imperia besuchten das Fest und halfen in Lucinasco bei der Ernte.

Bild: Anette Bengelsdorf

VON ANETTE BENGELSDORF

Taggiasca Oliven wurden nach dem Ort Taggia benannt, in dem Mönche bereits im elften Jahrhundert den Olivenanbau betrieben. Sie züchteten eine Olive, die auch in der eher unwirtlichen Gegend Liguriens gedeihen konnte und die heute zu den Spezialitäten Italiens zählt.

Bild: Anette Bengelsdorf

Seit den 60er-Jahren werden in Ligurien für die Olivenernte Netze verwendet. Davor mussten die Oliven mühsam aus dem Gras gesammelt werden. Die Netze werden in den steilen Hängen des Hinterlands von Imperia von unten nach oben ausgelegt und mit Steinen um die Baumstämme herum befestigt. Die erfahrenen Olivenbauern wissen, wohin die Früchte fallen.

Bild: Anette Bengelsdorf

Wie seit Jahrhunderten ist die Ernte der Oliven in den schwer zugänglichen, terrassierten Hainen weitgehend Handarbeit. Mit langen Bambusstangen werden sie herunter geschlagen. Elke Frank, rechts im Bild, bedient ein modernes Erntegerät, ein Rechen, der pneumatisch angetrieben, die Oliven von den Zweigen schüttelt. Effektiv aber schwer zu halten, wie sie sagt.

Bild: Anette Bengelsdorf

Sind alle Oliven geerntet, werden sie in Kisten gesammelt. Hitze, Trockenheit und der Befall mit einer Fruchtfliege haben den Bäumen in diesem Jahr schwer zugesetzt. Sie tragen nur vereinzelt Früchte, die sich wie die Flecken in eines Leopardenfells auf den Bäumen verteilen. Um alle Oliven ernten zu können klettern die Bauern bis in die höchsten Wipfel.

Das könnte Sie auch interessieren

FRIEDRICHSHAFEN

Partnerschaft mit einem „Mafioso“?

Bild: Anette Bengelsdorf

Zweige werden vor Ort entfernt, die Blätter werden später, noch vor dem Waschen mit einem Gebläse von den schwereren Oliven getrennt.

Bild: Anette Bengelsdorf

Sind alle Oliven eingesammelt und in Kisten verpackt müssen die Netze sorgfältig eingesammelt, gefaltet und zu festen Ballen aufgerollt werden. Marianne Mangold, Eugen Hölz und Gabi Knauer wundern sich wie schwer sie sind.

Bild: Anette Bengelsdorf

125 Kilogramm, die Ausbeute eines halben Tages Arbeit. Normalerweise werde im gleichen Zeitraum die fünffache Menge geerntet, sagt Christinas Mann.

Das könnte Sie auch interessieren

FRIEDRICHSHAFEN

Verliebt bei Reise in die Partnerstadt Imperia: Patrizia Navatta und Daniel Skokic geben sich das Ja-Wort

Die unterschiedliche Form und Färbung, typisch für die Taggiasca-Olive, ist abhängig vom Licht. Dort, wo die Oliven von der Sonne beschienen werden, werden sie runder und färben sich schwarz.

Bild: Anette Bengelsdorf

Vor der Weiterverarbeitung der Oliven lädt die Olivenbäuerin Christina Armato die Gäste aus Friedrichshafen in ihren landwirtschaftlichen Betrieb zum Essen ein. Ihre Mutter hat feinste ligurische Spezialitäten vorbereitet. Am Tisch sitzen Eugen Hölz, Gabi Knauer, Irmgard Sollinger und Ursula Neumair. Josef Büchelmeier und Fritz Mangold probieren Brot mit selbstgemachter Olivenpaste.

Bild: Anette Bengelsdorf

Die Azienda Agricola Armato Christina ist ein Familienbetrieb. Mutter Silvana Devia hilft im Haushalt und mit den Kindern, ihr Vater Silvano Armato und ihr Mann Adriano Blengini unterstützen die Unternehmerin bei der Arbeit. Sie füllen die gewaschenen Oliven in die Mühle ein.

Bild: Anette Bengelsdorf

Die Oliven werden zerschnitten und gequetscht, bevor der Brei zwei Schleudergänge in zwei verschiedenen Zentrifugen durchläuft. Die erste trennt das Öl vom Trester, die zweite, 7000 Umdrehungen in der Minute schnell, reinigt das Öl und scheidet das Wasser ab.

Bild: Anette Bengelsdorf

Auch der Trester wird weiterverarbeitet. In einer Trockenmaschine werden die zerkleinerten Kerne von den Häuten und vom Wasser getrennt. Wie Pellets werden sie später zum Heizen verwendet.

Bild: Anette Bengelsdorf

Endlich, es ist bereits nach 17 Uhr, läuft das fertige Olivenöl, Extravergine di Oliva Taggiasca goldgelb aus der Zentrifuge heraus. Damit es als kaltgepresst verkauft werden kann, müssen alle Maschinen und ihre Verarbeitungsprozesse auf 18 Grad gekühlt werden.

Bild: Anette Bengelsdorf

Christina und ihr Mann Adriano füllen das Öl in Flaschen ab. Sieben Liter Öl konnten aus 125 Kilo Oliven gewonnen werden. Die Produktionskosten für einen Liter würden bei etwa 14 Euro liegen, sagt Adriano. 1000 Liter Öl waren es in diesem Jahr, normalerweise läge der Ertrag bei 6000 Litern. Doch den Preis könne er in einem so schlechten Jahr nicht ändern. Das gebe der Markt nicht her.

Bild: Anette Bengelsdorf

Am Ende des Tages bekommen alle Teilnehmer der Olivenernte einen Liter ihres Olivenöls und in Salzlake eingelegte Taggiasca-Oliven. Dazu eine Urkunde „Bauer für einen Tag“.

Bild: Anette Bengelsdorf