

Häfler „Amici di Imperia“ helfen bei Olivenernte

Die Chance, mit langen Bambusstäben die Oliven vom Baum zu schlagen, bietet sich wohl selten. Die Amici di Imperia helfen jedes Jahr bei der Olivenernte im norditalienischen Lucinasco. Ihr Lohn ist ein kleines Souvenir.



Die Technik der traditionellen Olivenernte will gelernt sein. Adriano Armato zeigt Brigitte Schägg, Brigitta Ehinger, Heribert Schägg und Roland Frank wie es geht. | Bild: anette bengelsdorf

Dichte Nebelschwaden liegt an jenem Freitagmorgen wie Daunendecken zwischen den bewaldeten Hügeln des ligurischen Hinterlands. In der Idylle des 500 Meter über dem Meer gelegenen Dorfes Lucinasco ist außer ein paar herrenlosen Katzen und den Olivenpflückern vom Bodensee offenbar noch niemand so recht auf den Beinen. Mit wenig Frühstück im Bauch, einem Vesperbrot in der Tasche und hoch motiviert treffen sich Mitglieder der Amici di Imperia bereits um acht Uhr morgens mit Cristina Armato, um auf ihrem Olivenhain zu ernten. Paradiesisch gelegen, auf Terrassen gestützt von Trockenmauern, baut sie in der fünften Generation und als eine von ganz wenigen Frauen die berühmten Taggiasca-Oliven an. Klein und schwarz-grün marmoriert, enthalten sie ein aromatisch fruchtiges Öl. Doch wie so oft hat Gott vor den Genuss die Arbeit gesetzt.

Mit langen Bambusstangen, ganz traditionell, schlagen die sieben Schwaben die Früchte von den Zweigen und lassen sie in dünnmaschige Netze auf den Boden fallen. Mit fachkundiger Unterstützung von Adriano erhöht sich nach und nach die Treffsicherheit. Als dann Heribert Schägg und Roland Frank die Baumkronen erklimmen, um auch die höchsten der edlen Früchte zu erreichen, verzieht sich endlich der Nebel und die Novembersonne wärmt den Südhang angenehm auf. In dieser idealen Lage sind dank des trockenen und warmen Sommers die Oliven bereits reif, prall und fest und von erstklassiger Qualität. Manuell geerntet, werden sie zu hochwertigem Öl der Güteklasse DOP (Denominazione di Origine Protetta) verarbeitet.

Cristina zeigt den Erntehelfern, wie sie die Netze anheben und die Früchte auf einen Haufen kullern lassen können. Brigitte Ehinger sammelt fleißig die Zweige heraus und Cristina schüttet die Ernte in Kisten. Auf ihrem Bauernhof bläst eine Windmaschine die Blätter raus, bevor sie weiter unten im Tal, in Pontedassio, bei Olio Calvi gepresst werden. Eine hochmoderne, computergesteuerte Anlage zerquetscht die Früchte, schleudert das Öl in einer Zentrifuge heraus und trennt es schließlich vom Wasser. „Nur wenn die Temperatur nicht über 27 Grad steigt, handelt es sich um kalt gepresstes Öl, erklärt Gianni Calvi und kontrolliert ständig die Temperatur im Olivenbrei. Etwa eine Stunde später ist es so weit. Federico Guadalupe füllt für jeden Erntehelfer seinen Liter selbst geerntetes Öl ab. Erst bei der anschließenden Verkostung mit Luca Calvi wird klar, welcher Schatz da in den Flaschen ist. Herrlich frisch, mit einer Ahnung von Artischocke, hebt es sich deutlich von anderen Ölen ab. Blumiger Weißwein und herzhaftes Pizza räumten die Mägen auf.



Reiche Ernte – nachdem die Oliven von Blättern befreit sind, fahren sie Cristina und Adriano Armato zur Olivenmühle.



Cristina Armato und Frederico Guadalupe füllen in der Olivenmühle von Olio Calvi das frisch gepresste Öl in Flaschen ab.

Am Samstag stand dann das Olivenölfest in Imperia an.

„Das würde ich gerne im nächsten Jahr mit einer größeren Gruppe wiederholen“, sagt Josef Büchelmeier, Vorsitzender der Amici di Imperia.