



In Imperia erlebt die Reisegruppe aus Friedrichshafen einen milden Spätsommer mit Sonne, 17 Grad Celsius und blauem Himmel.

FOTOS: RALF SCHÄFER

# Jetzt gibt's auch „Amici di Friedrichshafen“

## Häfler Bürgerreise führt zur Olivenernte in die ligurische Partnerstadt

Von Ralf Schäfer

FRIEDRICHSHAFEN / IMPERIA - Die Hauptstadt des Olivenöls ist am Wochenende Ziel einer Bürgerreise aus Friedrichshafen gewesen. Der Partnerschafts-Verein „Amici di Imperia“ hat die Reise organisiert. Anlass war die Gründung eines italienischen Vereins „Amici di Friedrichshafen“ sowie die Olivenernte und die Olivenmesse „Olioliva“, die jährlich in Imperia stattfindet.

Vorsitzender des Häfler Partnerschaftsvereins ist Ex-OB Josef Büchelmeier, der die Reiseleitung an diesem Wochenende übernommen hatte. „Uns geht es um eine Städtepartnerschaft auf Bürgerebene und nicht um eine Städtepartnerschaft, in der nur die Wirtschaft oder die Politik das Sagen haben“, sagt Josef Büchelmeier. Er will zusammen mit seinen Vereinsmitgliedern immer wieder Bürgerreisen ins Leben rufen, die den Kontakt und das gegenseitige

Kennenlernen zum Ziel haben. Und genau das wollen auch die Menschen aus Imperia, die am Samstag den Verein „Amici di Friedrichshafen“ ins Leben gerufen haben.

Vorsitzende ist Silvia Masserini, deren Mutter aus Stuttgart, Großmutter aus München und Vater aus Imperia kommen. Ihr Stellvertreter ist der Kulturdezernent der Stadt Imperia, Nicola Podesta.

Weitere Gründungsmitglieder sind Christina Armato und Adreano

Blengini sowie Ignio Gelone, geprüfter und bekannter Olivenöl-Sachverständiger des Konsortiums der ligurischen Olivenölersteller.

Dem Verein ist daran gelegen, dass die Menschen der beiden Städte zueinander finden. Gegenseitige Besuche, wie sie auf sportlicher Ebene bereits stattfinden, sollen ausgebaut werden.

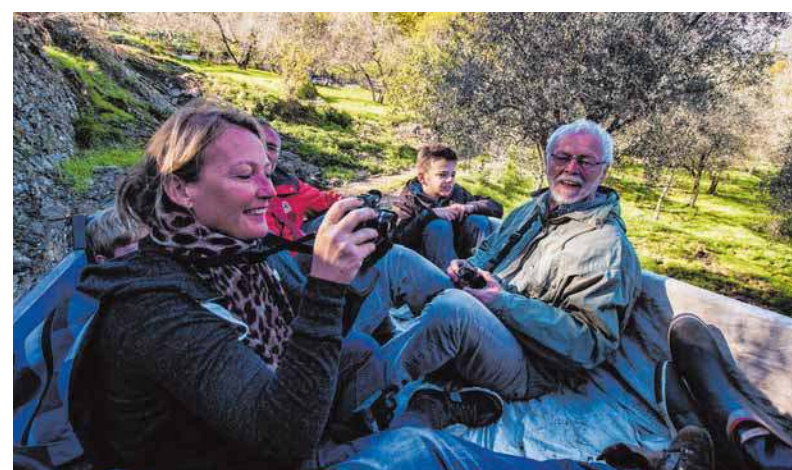
Der Verein will in Imperia jetzt auch für die Städtepartnerschaft werben und sich für Aktionen und gegenseitige Besuche wie solche Bürgerreisen einsetzen. Die Repräsentanten des Friedrichshafener Vereins „Amici di Imperia“, der die Städtepartnerschaft ins Leben gerufen hat, waren an diesem Abend Roland Frank und Josef Büchelmeier. Sie freuten sich über die Vereinsgründung und auf die anstehende Zusammenarbeit.

„Es wird noch mehr geben“

„Bürgerreisen wie diese werden wir noch mehrere anbieten. Das gibt den Häflern Gelegenheit, die Stadt, aber auch die Kunst der Olivenölerstellung kennenzulernen“, sagt Josef Büchelmeier. Roland Frank hatte am Wochenende alle Hände zu tun, um den Stand des Weihnachtsmarktes, den der Häfler Partnerschaftsverein betreiben will, vorzubereiten. Dort werden Produkte aus der ligurischen Hafenstadt angeboten.

Weitere Themen der Fahrt waren die Olivenernte sowie die Verarbeitung der Oliven sowie der Besuch der jährlich in Imperia stattfindenden Olivenmesse „Olioliva“. Imperia gilt als Hauptstadt des Olivenhandels in Italien. Der Olivenölhandel entstand vor allem durch die italienischen Auswanderer in die USA, die dort ihr Öl haben wollten. Was für Friedrichshafen Zeppelin, ZF und Äpfel sind, sind für Imperia die Oliven und der Handel damit.

Informationen zur Partnerstadt und „Amici di Imperia“:  
[www.amici-di-imperia.de](http://www.amici-di-imperia.de)



Die Häfler „Erntehelfer“ fahren auf der Ladefläche zum Olivenhain. Hier erwartet sie einige Stunden Arbeit, die am Ende belohnt werden sollten.

# Ein Tropfen Öl aus jeder geernteten Olive

## „Erntehelfer“ aus Friedrichshafen lernen gutes Olivenöl auf ganz neue Art zu schätzen

Von Ralf Schäfer

IMPERIA - Aus einer Olive, so sagt man, bekomme man einen Tropfen Olivenöl - die Gäste aus Friedrichshafen haben am Samstag aus ihren geernteten Früchten jeder einen Liter frischgepresstes Öl erhalten.

Im Mittelpunkt der Bürgerreise stand die Olivenernte, die im November beginnt und sich je nach Lage der Bäume bis März ziehen kann. Mit langen Stangen ausgerüstet, haben die Häfler im Olivenhain von Christina Armato, die den Betrieb in vierter Generation führt, die Oliven von den Bäumen geschlagen, in Net-

zen aufgesammelt und anschließend zur Ölmühle gebracht. Dort sind die Oliven bei 27 Grad Celsius kalt gepresst und das Öl frisch für die Häfler Helfer abgefüllt worden.

Olivenöl, das den Zusatz „D.O.P.“ hat, kommt auf jeden Fall aus der genannten Region. „D.O.P.“ bedeutet „Denominazione d'Origine Protetta“. Die meisten Öle, die unter der Bezeichnung „Original aus Italien“ verkauft werden, sind Öle, die aus verschiedenen Regionen gemischt werden. In Imperia und der Region wachsen ausschließlich Taggiasca-Oliven, die einst aus Frankreich hierher gebracht wurden.



Die Oliven werden mit langen Stangen von den Bäumen geschlagen. Die Erntehelfer schlagen dabei gegen die Äste und streifen mit den Stangen an ihnen vorbei. Die Oliven sollen nicht beschädigt werden.



Wahre Freunde: Die Freundschaft der Städte wird gefeiert.

### Die ligurische Hafenstadt Imperia entstand aus Porto Maurizio und Oneglia

Imperia ist eine italienische Hafenstadt mit 42 034 Einwohnern (Stand 31. Dezember 2015). Die Stadt ist ebenso wie Friedrichshafen aus zwei Städten zusammengewachsen.

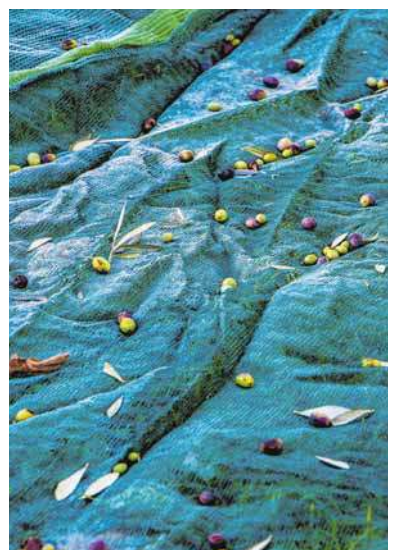
Der Zusammenschluss der beiden Orte Oneglia und Porto Maurizio fand 1923 unter Diktator Mussolini statt.

Oneglia war immer schon eine eher industriell geprägte Stadt mit Olivenmühlen und vor allem dem Olivenhandel und einer großen



Nudelfabrik, die die Produktion nun allerdings aufgeben und verlegen musste.

Porto Maurizio gilt als der romantischere Stadtteil mit Yachthafen und historischen alten Gebäuden und verwinkelten Gassen. Früher gab es neben dem Olivenhandel und -anbau nur noch den Fischfang und den Tourismus, heute wandelt sich das Bild hin zu einer Stadt für Dienstleister. Getrennt werden die Stadtteile durch den Fluss Impero, der der Stadt auch ihren Namen gegeben hat. (ras)



In Netzen, denen am Morgen noch Rauheif die Maschen färbt, werden die Oliven aufgefangen, wenn sie vom Baum fallen.



Christina Armato setzt eine selbstgebaute Maschine ein, mit der die Blätter von den Oliven durch ein Gebläse getrennt werden.



Am Ende des Tages bekommen die Gäste und Helfer vom Bodensee persönlich von den Olivenbauern ihr Öl abgefüllt.



Es riecht nach frischen Pflanzen, wenn das erste Öl aus der Presse läuft - ein Geruch, den man nicht mehr vergisst.



Mit der Hilfe aus der Partnerstadt am Bodensee sind Chefin Christina Armato (stehend hinten, Zweite von links) und ihr Partner Adreano Blengini (links) zufrieden. Die geernteten Oliven werden nachher in der Ölmühle bei maximal 27 Grad Celsius kalt gepresst.