

Südtiroler Olivenanbauer informieren sich in der Laimburg



Ölbaum liefert fünf bis fünfzig Kilo Oliven pro Jahr

Foto: Ipa

Pfaffen - Noch ist Südtirol nicht als Olivenland bekannt, doch gibt es bereits einige Olivenanbauer; an die 25 haben sich jetzt auf Einladung des Versuchszentrums Laimburg und des TIS innovation park bei einem Informationsabend mit Verkostung der eigenen Öle bei der Olivenexpertin Barbara Alfei in der Laimburg weitergebildet.

Olivenölexpertin Barbara Alfei (von der Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) bescheinigte den heimischen Olivenölen eine gute Qualität, einige, stellte sie fest, verfügten sogar über "fantastische Duftnoten", die sich mit jenen großer italienischer Olivenöle durchaus messen könnten. Zudem gab die Referentin einen Überblick über Olivensorten, die Problematik beim Olivenanbau sowie Krankheiten.

Das Interesse an Anbau und Vermarktung von Olivenöl steigt auch in Südtirol. Mittlerweile stellen einige wenige geringe Mengen Olivenöl her. Es gelte, erklärt Gerd Locher vom TIS, die Weiterbildung der Olivenanbauer zu unterstützen und für einen Informationsaustausch zu sorgen. "Wir wollen", unterstreicht Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrums Laimburg, "unsere wissenschaftliche Kompetenz und unser Wissen als Anbauer etwa in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff sowie unsere Kontakte für den Olivenanbau in Südtirol einbringen."

Ehe ein Ölbaum Früchte trägt, muss er mindestens zehn Jahre alt werden. Geerntet wird im Spätherbst und Winter, am besten von Hand. Ein Ölbaum liefert zwischen fünf und fünfzig Kilogramm Oliven pro Jahr; das ergibt gerade einmal sechs Liter Öl. Die Früchte werden in Ölmühlen kalt gepresst, es entsteht das wertvolle native Olivenöl ("extra vergine"). Eine Pressung in warmem Zustand ergibt Öl zweiter Wahl. Das minderwertige Öl der dritten und heißen Pressung findet in der Seifen- und Schmierölindustrie Verwendung. Die Öllolive ist kleiner als die Speiseolive, hat weniger Fruchtfleisch und einen größeren Samen. Zudem sind Kultursorten der Ölliven frostresistenter als jene der Speiseoliven.