



Die Südtiroler Olivenanbauer beim Info-Abend in der Laimburg.

LPA

# Südtiroler Olivenöl mit „fantastischer Duftnote“

**LANDWIRTSCHAFT:** Olivenanbauer informieren sich in der Laimburg

Besonders bekannt ist Südtirol für seine Oliven zwar nicht, dennoch gibt es hierzulande einige Olivenanbauer. An die 25 davon haben sich kürzlich auf Einladung des Versuchszentrums Laimburg und des Innovationszentrums TIS in der Laimburg mit der Olivenexpertin **Barbara Alfei** weitergebildet.

Barbara Alfei (von der Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) bescheinigte den heimischen Olivenölen eine gute Qualität. Einige verfügten sogar über „fantastische Duftno-

ten“, die sich mit jenen großer italienischer Olivenöle durchaus messen könnten, meinte sie. Zudem gab die Referentin einen Überblick über Olivensorten, die Probleme beim Olivenanbau sowie Krankheiten.

Das Interesse an Anbau und Vermarktung von Olivenöl steigt auch in Südtirol. Nun gelte es, die Weiterbildung der Olivenanbauer zu unterstützen und für einen Informationsaustausch zu sorgen, wie **Gerd Locher** vom TIS sagte. **Michael Oberhuber**, Direktor des Versuchszentrums

Laimburg, versicherte, dass die Laimburg ihre wissenschaftliche Kompetenz und ihr Wissen als Anbauer – etwa in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff – aber auch ihre Kontakte für den Olivenanbau in Südtirol einbringen wolle.

Ehe ein Ölbaum Früchte trägt, muss er mindestens sechs bis sieben Jahre alt werden. Geerntet wird im Spätherbst und Winter. Ein Ölbaum liefert zwischen fünf und fünfzig Kilogramm Oliven pro Jahr; das ergibt gerade einmal sechs Liter Öl. (LPA) 