

Olivenernte im Kölner Olivenhain

25.11.2009, 14:32 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Olive E Piu Marzak*



reife Leccino-Oliven unter Kölner November-Himmel

Werden in Sizilien von Ende September bis Anfang Dezember und in der Toskana von Anfang Oktober bis Mitte Dezember Oliven geerntet und zu Öl verarbeitet, so reifen die Oliven im kleinen Hain am Rhein Ende November nicht viel später.

Am Freitag den 27. November ab 11.00 Uhr ist es wieder soweit! Im Kölner Olivenhain beginnt die Oliven-Ernte.

Die Leccino-Oliven verraten bereits seit zwei Woche durch ihre dunkelviolette Färbung ihre volle Reife. Bei den kleineren und spät reifenden Canino-Oliven ist das Farbenspiel vielfältiger: von grasgrün über bräunlich-rot bis violett.

Dieser Olivenhain im Westen Kölns ist ein Projekt des deutschen Olivenbaumpioniers Stephan Marzak. Über sein Unternehmen OLIVE E PIÙ importiert und vertreibt er seit 15 Jahren Premium-Olivenöle aus Italien. Eines seiner Hobbys sind Olivenbäume, die er seit 15 Jahren vor seinen Geschäftsräumen in Köln-Neu-Ehrenfeld ganzjährig stehen hat..

Im Mai 2005 legte er den ersten Olivenhain nördlich der Alpen auf dem Gelände einer Baumschule in Pulheim-Stommeln an. Nach dem Umzug seiner Olivenbäume im Frühjahr 2008 nach Köln-Widdersdorf wurde sein gesamter Anbau vergrößert: mit dem Altbestand sowie den neuen aus der Toskana importierten Bäumen wuchs der Bestand auf über 180 Bäume, die eine Fläche von über 2.500 m² in Anspruch nahmen.

Der Jahrhundertfrost im Januar 2009 schädigte die Bäume leider nachhaltig, so daß ein Großteil der Bäume letztendlich ersetzt werden mußte. Doch selbst wochenlange arktische Temperaturen von durchgehend - 5°C bis - 17°C konnten den Lebenswillen der Ölbäume nicht brechen: obwohl der obere sichtbare Stamm abgestorben war, trieben im Sommer 2009 fast alle der älteren Bäume aus dem Wurzelstock mit neuem Leben und frischen Grün aus.

Welche Olivensorten wachsen im Kölner Olivenhain?

Seit dem Jahrhundertwinter 2009 sind die Hauptsorten Leccino und Canino. Die genügsame Leccino-Olive stammt aus der Toskana, ist aber mittlerweile in vielen Regionen Mittel- und Nord-Italiens beliebt. Die Canino-Olive wird hauptsächlich in Latium angebaut. Darüberhinaus verfügt der Hain über einige Tonda-Iblea aus Sizilien sowie zwei autochthone Sorten aus Molise. Die Varietäten Olivastra Seggianese aus der Toskana sowie Taggiasca aus Ligurien sind zur Zeit nur als Neuaustrieb vorhanden. Wie sich diese entwickeln werden muß abgewartet werden.

Alle Bäume stehen in einem Abstand von 4 x 4 Meter; bei einer normalen Entwicklung werden die Bäume schon in den nächsten zwei Jahren den Eindruck eines kompakten Haines widerspiegeln, der so auch in der Toskana oder am Gardasee beheimatet sein könnte.

Warum Olivenbäume im Rheinland?

Die globale Erwärmung ist nun einmal in Gang gekommen und noch nicht beendet. Die Welt verändert sich rasant: Auf der größten Ostseeinsel, dem schwedischen Gotland aber auch im Süden Großbritanniens wird seit einigen Jahren sehr erfolgreich professioneller Weinbau betrieben.

Was heute noch ein kostspieliges und außergewöhnliches Hobby von Stephan Marzak scheint, könnte im nächsten Jahrzehnt ganz konkrete Fragen beantworten, ob der Olivenanbau in einigen Regionen Deutschlands eine gewisse Zukunft hätte.

In der Zwischenzeit werden die geernteten Oliven wie bereits in der Vergangenheit mittels Salz und Wasser entbittert und zu Rheinischen Tafeloliven verarbeitet.

Eine eigene Olivenöl-Produktion wird vorraussichtlich in den nächsten 2 bis 4 Jahren aufgenommen. Voraussetzung ist, daß sich die Bäume ohne die Störung neuen Jahrhundertfröste prächtig weiterentwickeln können.

Die italienischen Freunde und Lieferanten von Stephan Marzak - alles renommierte Produzenten bester Olivenöle und Besitzer von richtig großen + alten Hainen, zollten ihren Respekt für die bisherigen Ergebnisse, wenn sie bei ihren Besuchen in den letzten Jahren die Entwicklung der Bäume beobachten konnten.

Am Freitag den 27. November 2009 wird in der Zeit von 11.00 bis ca. 13.00/14.00 Uhr traditionell von Hand geerntet. Da nicht alle der jungen Bäume bereits Früchte tragen, ist dies - noch - keine lange und mühsame Tätigkeit.

Treffpunkt: Kölner Olivenhain auf dem Gelände der Mediterranen Baumschule LA CAVA in Köln-Widdersdorf, Widdersdorfer Landstr. 103, 50859 Köln

Unsere Kunden laden wir zu diesem Ereignis ein. Neben frischem Olivenöl der neuen Ernte aus Sizilien, bieten wir einen kleinen Imbiss an.

Eintritt frei

Portrait

Die Olive E Più Marzak KG ist ein inhabergeführtes Unternehmen, welches sich auf den Import und den Einzelhandel von hochwertigen Premium-Olivenölen spezialisiert hat. Der Verkauf findet zwar schwerpunktmäßig über den Versand statt, jedoch kann in den Geschäftsräumen auch probiert und direkt eingekauft werden.

Stephan Marzak, 47 Jahre alt, ist geschäftsführender Gesellschafter der Olive-E-Più Marzak KG. Er ist

Gründungsmitglied des Deutschen Olivenöl-Panels, einer international anerkannten Verkostergruppe und Pionier des deutschen Olivenanbaus im Rheinland.

News-ID: 374577 • Views: 2153 (Stand: 13.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/374577/Olivenernte-im-Koelner-Olivenhain.html>