

Agriturismo La Rogaia. Was passiert eigentlich im Laufe eines Jahres im Olivenhain?

23.10.2012, 12:15 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *Villa La Rogaia, Azienda agraria biologica, Agriturismo*



Im Olivenhain gibt es das ganze Jahr über etwas zu tun, wenn man erstklassiges Olivenöl haben will

In wenigen Tagen beginnt die Olivenernte in der Villa La Rogaia. Sie ist der Höhepunkt und Abschluss der Erntesaison, bevor sich mit Winteranfang das Leben hier auf einen ruhigeren Rhythmus einpendelt.

Aber was passiert eigentlich davor im Olivenhain?

Wenn so gefragt wird, weiß natürlich jeder, dass da eine Menge zu tun ist.

Die Arbeit im Olivenhain beginnt im Februar.

Jetzt gibt es nämlich normalerweise am meisten Schnee. Zwar hält sich der zumeist nicht lange, aber es kann sehr schnell vorkommen, dass große Schneemassen alles bedecken.

Um diese Jahreszeit ist der Schnee ziemlich nass und damit schwer. Das heißt, dass der Besitzer des Olivenhains den gemütlichen Platz vor dem Kamin verlassen muss, um mit Besen bewaffnet, den Schnee von den Bäumen zu kehren und zu schütteln, bevor die Äste unter der Schneelast brechen.

Das kommt zwar nicht jedes Jahr vor, aber wenn man mehrere hundert Bäume vom Schnee befreien muss, ist man darüber nicht wirklich traurig.

Ende Februar, Anfang März beginnt dann die nächste große Arbeit. Jetzt müssen die Olivenbäume beschnitten werden.

Damit Oliven wachsen, muss viel Sonnenlicht in die Baumkronen gelangen. Deshalb werden die Bäume hier traditionell „a corona“ in Kronenform geschnitten. Alle Äste die nach innen zeigen, werden entfernt, genauso wie Äste die sich überlappen und sich gegenseitig das Licht wegnehmen.

Zurück bleibt ein Kranz, beziehungsweise eine Krone von starken Ästen, in die das Licht ungehindert eindringen kann. Da Oliven jedoch vehement austreiben, ist das Innere sehr schnell wieder zugewachsen und im nächsten, spätestens im übernächsten Jahr geht die Arbeit von vorne los.

Noch eine weitere Besonderheit ist beim Olivenschnitt zu beachten. Oliven wachsen am zweijährigen Trieb. Das

bedeutet, dass man nicht einfach drauflos schneiden kann, sondern genügend der frischen Triebe vom letzten Jahr stehen lassen muss, wenn man Oliven haben will.

Welche Form man dem Baum letztlich genau gibt, ist natürlich noch etwas komplexer und jeder, der Baumschnitt macht, hat da seine eigenen Vorstellungen. Kurz gesagt: Hat man zehn Olivenbauern vor einem Baum versammelt, und fragt sie, wie sie konkret diesen Baum zuschneiden würden, erhält man mindestens elf verschiedene Antworten.

Auf jeden Fall ist es eine Menge Arbeit, die sich über mehrere Monate von Ende Februar bis Anfang Mai hinzieht. Danach beginnt die Olivenblüte, und man sollte die Bäume nicht mehr schneiden.

Während des ganzen Jahres muss natürlich auch regelmäßig im Olivenhain gemäht und ab und zu gegegt werden, damit Gras und Brombeersträucher nicht überhand nehmen.

Gerade im Sommer ist Wasser in den umbrischen Hügeln knapp, und wenn die Olivenbäume Früchte tragen sollen, darf die Konkurrenz durch andere Pflanzen nicht allzu groß werden.

Außerdem trägt das Mähen dazu bei, dass seltene Blumen und Kräuter, die sich sonst gegen Brombeerranken und Graswurzeln nicht durchsetzen könnten, eine Chance bekommen zu wachsen.

Vor der Olivenernte fallen noch zwei weitere wichtige Arbeiten an.

Zum einen muss der Boden um die Oliven noch einmal gemäht und von allen stacheligen Gewächsen, wie Brombeeren oder Schwarzdorn befreit werden, um die Olivennetze und die Finger der Pflücker zu schonen.

Zum anderen müssen die rund um die Stämme ausgeschlagenen, neuen Olivensprosslinge geschnitten werden, damit die Netze dicht um die Bäume gelegt werden können.

Nun erst kann die eigentliche Olivenernte beginnen.

Dazu bilden die Pflücker Gruppen mit drei bis vier, manchmal fünf Leuten. Jede Gruppe ist mit einer Leiter und einem großen Netz ausgerüstet.

Außerdem gibt es für jeden Pflücker einen speziell für die Olivenernte hergestellten Plastikrechen mit abgerundeten Zinken und auf Wunsch eine Schutzbrille, damit man sich im Eifer des Gefechts nicht im Geäst oder an den scharfen Blättern verletzt.

Als erstes wird das Netz unter dem Baum ausgelegt, den man abernten will.

Da die Oliven in La Rogaia am Hang wachsen muss das Netz hangabwärts und an den Seiten mit Metallstangen oder Ästen hochgesteckt werden, damit die Oliven nicht herauskullern.

Ist das geschehen, beginnen die Pflücker mit den Rechen oder von Hand (da hat jeder seine eigene Methode) die Oliven von den Zweigen zu streifen.

Dieser Vorgang heißt auf italienisch „pettinare“-„kämmen“. Die Pflücker sind also eigentlich gar keine Pflücker sondern eher „Baumfrisöre“.

Wie auch immer, die Oliven fallen jedenfalls auf das Netz, welches später so zusammengelegt wird, dass alle Oliven auf einen Haufen rollen.

Jetzt werden Ästchen und Blätter, die beim Abstreifen ebenfalls vom Baum gefallen sind aussortiert und die Oliven je nach Menge in eine oder mehrere Plastikkisten gefüllt.

Von den Bäumen schütteln, wie viele denken kann man die Oliven übrigens nicht, zumindest nicht von Hand.

Wenn die Oliven sich nämlich leicht abschütteln lassen oder von selbst abfallen, sind sie bereits so überreif, dass man daraus kein hochwertiges Öl mehr machen kann.

In La Rogaia werden die meisten Oliven von Gästen gepflückt, die extra zur Olivenernte anreisen. Dabei kann man nämlich Bewegung an der frischen Luft aufs Angenehmste mit entspannendem Urlaub verbinden. Gerade wer sonst dauernd im hektischen Arbeitsstress ist, kann hier, von einem Baumwipfel aus die Landschaft betrachtend, endlich zur Ruhe kommen.

Für viele ist aber das Beste bei der Olivenernte, dass sie sich im Urlaub ihr eigenes hochwertiges, biologisches Olivenöl pflücken können. Die Hälfte des fertigen Öls gehört nämlich den Pflückern.

Portrait

Villa La Rogaia ist ein Ferienhaus der besonderen Art am Lago Trasimeno in Umbrien, Italien.

Außer künstlerisch gestalteten, großzügigen Ferienwohnungen (zwei davon auch für Rollstuhlfahrer) finden Urlaubsgäste hier ein reiches Angebot verschiedener Kreativkurse, Steinbildhauerkurse, Malkurse, Tanzen, Tangokurse, Kochkurs original italienisch Kochen, italienisch Sprachkurse.

La Rogaia ist darüber hinaus ein biologisch wirtschaftendes landwirtschaftliches Unternehmen mit Schwerpunkt Kultur von Olivenbäumen, Herstellung von Olivenöl sowie dem Anbau von Kräutern und Duftpflanzen (z. B. Lavendel und Rosmarin).

La Rogaia bietet Olivenbaumpatenschaften an, bei denen man je nach gewählter Patenschaft auch erstklassiges Olivenöl aus biologischem Anbau erhält.

Eine La Rogaia Olivenbaumpatenschaft ist ein aktiver Beitrag zum Naturschutz und auch eine außergewöhnliche Geschenkidee, - zum Beispiel zu Weihnachten.

Mehr Informationen zur La Rogaia Olivenbaumpatenschaft bei
<http://www.rogaia.com/de/olivenbaum-geschenkideen.html>

Villa La Rogaia unterstützt „Ärzte ohne Grenzen“. La Rogaia schätzt die Arbeit von „Ärzte ohne Grenzen“ sehr und unterstützt diese schon seit vielen Jahren.

Um „Ärzte ohne Grenzen“ noch besser unterstützen zu können, gibt La Rogaia von jeder Buchung einer Ferienwohnung oder eines Kurses in La Rogaia, die bis zum 30. November 2012 gemacht wird, 5 Prozent*, als Spende an „Ärzte ohne Grenzen“.

News-ID: 673009 • Views: 928 (Stand: 03.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/673009/Agriturismo-La-Rogaia-Was-passiert-eigentlich-im-Laufe-eines-Jahres-im-Olivenhain.html>