

2014? Nächstes Jahr wird alles besser!

Un anno da dimenticare... Ein Jahr zum Vergessen. So klagen die italienischen Olivenbauern. Und die Winzer. Die Selbständigen generell, überhaupt die Unternehmer. Die Arbeitslosen und die Schwarzarbeiter sowieso. Ja, außer den Politikern und den Staatsangestellten eigentlich alle Italiener. 2014, ein mieses Jahr für alle, die schufteten, die etwas aufbauen wollen, sich ihren Lebensunterhalt mit eigener Arbeit verdienen. Und das Schlimmste: Jetzt kann man nicht mal mehr Berlusconi die Schuld dafür in die Schuhe schieben. Gnadenlos hat ihm das Alter – nicht die Justiz – die Zähne gezogen. Nein, Italien gehts im Moment wirklich nicht gut.

Wie weiter? Die Bauern sind Krisen gewohnt. Mangeljahre und Preisschwankungen sind Teil ihres Berufslebens. Man bedenke nur, dass zum Beispiel in Apulien die Leute für weniger als ein Taschengeld ihre Olivenbäume bewirtschaften. Für ihren Lebensunterhalt müssen viele von ihnen auch anderen Beschäftigungen nachgehen. Eine der Folgen der schlechten Bezahlung ist die zunehmende Verwahrlosung der Olivenhaine, ja der landwirtschaftlichen Flächen überhaupt. Photovoltaik-Anlagen treten hier und dort an die Stelle von Olivenhainen und Weinbergen. Schädlinge machen sich in schlecht gepflegten Anlagen breit und beschleunigen deren Zerfall.

Aber solange er bei Gesundheit ist, gibt der Bauer nicht auf! (Er nicht, die – nicht – nachrückende Generation schon...) Er ist ein unverbesserlicher Optimist, hofft auf einen kalten Winter, der den Schädlingen den Garaus macht, auf einen heißen Sommer, der den Rest erledigt, auf bessere Zeiten, die ihm angemessenere Preise für seine Produkte bringen. Er glaubt an die Zukunft, denn seinem Flecken Erde würde er um keinen Preis den Rücken kehren.

Bleiben wir in Apulien: Hier kriegen die Olivenbauern so wenig wie nirgendwo sonst für ihr Öl. Dies obschon in Nordapulien die vielleicht wertvollste Olivensorte Italiens beheimatet ist: Coratina heißt die nach der Stadt Corato Benannte. Sie riecht intensiv grün und besitzt eine Unmenge wertvoller Polyphenole. Bis vor wenigen Jahren sprach keiner von ihr, auch das Öl war unbekannt. Doch seit zwei, drei Jahren gibt es im Norden Apuliens eine wachsende Zahl kleiner Olivenmühlen, die aus dieser Sorte einzigartige Öle pressen.

2014: Des einen Leid, des anderen Freud. Dass die Oliven bestimmter Anbauggebiete Süditaliens hochwertige Öle erbringen können, weiß man auch weiter nördlich in Italien. So gaben sich im November die toskanischen Ölmüller die Klinke apulischer Olivenbauern förmlich in die Hand und bezahlten für Oliven nie dagewesene Preise. (Mehr über den Olivenjahrgang in Italien ab Seite 53.)

Ich gönne es ihnen wirklich. So richtig die Hand aufzuhalten, sind die überhaupt nicht gewohnt. Aber was ist nächstes Jahr, wenn die Olivenfliege hoffentlich der Winterkälte und der Sommerhitze zum Opfer gefallen sein wird und die umbrischen und toskanischen Olivenbäume brechend voll sein werden? Dann will keiner mehr von den Kollegen im Süden etwas wissen, man braucht sie nicht mehr... Das Spiel von Angebot und Nachfrage ist erbarmungslos.

Ich weiß, ich mache mir mit diesem Tipp keine Freunde bei meinen toskanischen Freunden: Wenn Sie, liebe Leser, dieses Jahr italienisches Olivenöl kaufen, und es schmeckt Ihnen, dann ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass es zumindest teilweise aus dem Süden stammt. Weshalb in Zukunft nicht gleich an der Quelle einkaufen? Im Merum Taschenführer Olivenöl publizieren wir jedes Jahr empfehlenswerte Öle und Produzenten aus Süditalien. Fragen Sie bei Ihrem Händler mal nach diesen!

Auch beim Wein war Süditalien 2014 gegenüber dem Norden im Vorteil. Zwar nicht von den Mengen her, dafür sicher von der Qualität. Ansonsten hat es dieses Jahr manche Weine arg verdünnt. Vor allem frühe Lagen und frühe Sorten waren betroffen. Ab Seite 12 lesen wir, wie es den Winzern in den verschiedenen Regionen ergangen ist: Mit ganz wenigen Ausnahmen mussten sie in ganz Italien schmerzliche Mindererträge einstecken. Schwamm drüber, vergessen wirs, denken wir lieber an was Schönes, freuen wir uns auf Weihnachten...

Nächstes Jahr wird alles besser!



Andreas März

Passwort für das Abo-PDF: Coratina. Sie können sich das vorliegende Heft bis zum 11. März 2015 herunterladen von www.merum.info (Menü Aktuell – Downloads – Abo-PDF).

Andreas März

11

Olivenernte 2014

Das schwärzeste Jahr seit Menschengedenken



Die Olivenhaine sind verwaist, kein Geplapper der Erntehelfer, kein Geklapper der Erntegeräte. Die Ölmühlen sind geschlossen oder arbeiten – statt rund um die Uhr – nur an ein, zwei Wochentagen ein paar Stunden. Nicht nur in der Toskana, in ganz Mittel- und Norditalien hat die Olivenfliege die Oliven systematisch zerstört. Wo das Biest nicht mit regelmäßigen Spritzungen zur Strecke gebracht wurde, hing, als Ende Oktober die Erntehelfer anrückten, bereits nichts Brauchbares mehr an den Bäumen. Nur in manche Gegenden Süditaliens ist das Insekt glücklicherweise nicht vorgedrungen. Trotzdem laufen die Olivenmühlen dieses Jahr auch in Nordapulien nur mit halber Kraft. Nicht wegen der knappen Ernte, sondern weil die toskanischen Produzenten bei den Olivenbauern Schlange stehen und für gesunde Oliven Rekordpreise bezahlen... Ein Überblick von Andreas März.

Aus solchen Oliven lässt sich bei aller Sorgfalt kein anständiges Öl pressen



Ein Olivenzweig im Frühherbst 2013 (oben) und einer von diesem September (unten): Der Fliegenbefall war katastrophal!

Dass es kein reichliches Jahr würde, sah man schon während der Blüte. Auch dass man mit der Olivenfliege rechnen musste, war klar, denn interessanterweise schlägt diese vor allem in ertragsschwachen Jahren zu. Dass es ständig regnete, war im ersten Moment mehr für die Reben, nicht für die Oliven ein Problem. Auch die ersten Einstiche durch das Insekt im Juli beunruhigten nicht, denn die Sommerhitze tötet die Eier und Larven in den Früchten ab und unterbindet gleichzeitig weitere Attacken der Fliege.

Doch die Sommerhitze kam nicht, vielmehr blieb es warm und feucht, ein ideales Insektenwetter. Der Schädling flog eine Angriffswelle nach der anderen gegen die italienischen Olivenhaine, und wo nicht massiv mit Giften dagegengehalten wurde, verkrüppelten und verfaulten die Oliven am Baum und fielen zu Boden.

Biobauern hatten mit ihren stumpfen Waffen keinerlei Chance, dem Feind ihrer Früchte etwas entgegenzusetzen. In manchen Gegenden betrug der Ausfall nahezu 100 Prozent, im italienischen Mittel, so lauten offizielle Schätzungen, beträgt die Einbuße 35 Prozent. Die 250 Millionen Olivenbäume Italiens werden dieses Jahr nicht mehr als geschätzte 300 000 Tonnen Öl ergeben, nicht viel mehr als ein Liter pro Baum. Dieses Jahr könnte Italien seinen Rang als zweitgrößter Ölproduzent sogar an Griechenland verlieren.

Schon die offiziellen Schätzungen sind sehr pessimistisch, wer jedoch mit den Produzenten spricht, erhält ein noch dramatischeres Bild. Vor allem Qualitätsproduzenten haben darauf verzichtet, das wenige, was noch an den Bäumen hing, zu ernten. Entweder sie verzichten ganz auf das 2014er-Öl, oder sie haben sich in von der Fliege verschonten Gebieten Süditaliens mit gesunden Oliven eingedeckt.

Umbrien, die Marken, die Toskana, Ligurien, aber auch die Basilikata und Kampanien wurden überaus heftig in Mitleidenschaft gezogen. Für die Produzenten in den unversehrten Gebieten süditalienischer Regionen ist 2014 jedoch ein Glücksjahr. Obschon die Erntemengen auch dort geringer sind, herrscht für ihr Öl und mehr noch für ihre Oliven eine nie dagewesene Nachfrage. Der Preis des Öls ist um mehr als 40 Prozent gestiegen, die Olivenpreise haben sich verdoppelt.

Olivenöl wird teurer. Nicht nur Qualitätsöl, auch das von den großen Abfüllern. Dass die Toskaner und die Umbrier keine Oliven haben, interessiert die großen Einkäufer kaum, dass auch Spanien aufgrund der Trockenheit nur 50 Prozent einer normalen Erntemenge verzeichnet, hingegen schon. Die Weltproduktion soll trotz der guten Ernte in Griechenland um 17 Prozent sinken, die Weltmarktpreise ziehen an, auch wenn die spanischen Ölindustriellen mit der Mitteilung, dass noch große Vorräte vom letzten

Jahr da seien, die Märkte zu beruhigen versuchen.

Im ersten Halbjahr 2014 stiegen die Ölimporte Italiens von Spanien um 290 Prozent. Wenn Spanien als Lieferant nun ausfällt, müssen für Italiens Importbedarf von geschätzten 460 000 Tonnen neue Lieferanten gefunden werden. Die Gefahr von Fälschungen und Falschdeklarationen ist in Mangeljahren besonders groß. Doch die italienischen Kontrollorgane sind – so heißt es – vorbereitet.

2014 ist sicher nicht das Jahr, in dem wir von den Produzenten Bestleistungen erwarten dürfen. Makellose Oliven waren schwer zu kriegen und sündhaft teuer. Trotzdem ließen sich die Ölmühlen in Mittelitalien große Olivenmengen aus Apulien, Kalabrien oder der Basilikata kommen. Ein Geschäft ist das zwar nicht, vielmehr geht es darum, die Kundschaft nicht zu verlieren. Den Bauern des Südens ist der ungewohnte Geldregen hingegen zu gönnen!

Das Olivenjahr in den Regionen

Apulien (-35%): Die größte Olivenregion Italiens besitzt sehr unterschiedliche Anbauggebiete. Trotzdem hat die Produktion überall gelitten und über ein Drittel zum Vorjahr eingebüßt. Während sich in Nordapulien die schwache Ernte schon bei der Blüte abzeichnete, richteten im Süden das Bakterium *Xylella fastidiosa* und – kurz vor der Olivenernte – heftige Winde Schaden an. Im Norden trieb die Olivenfliege vor allem in Meeresnähe ihr Unwesen.

Kalabrien (-35%): Auch der nach Apulien zweitgrößte Produzent Italiens hat eine schwache Ernte zu verzeichnen, schlechter als 2013, viel schlechter als das langjährige Mittel. Schon die Blüte war dünn, danach sorgten Insekten für Mengen- und Qualitätsprobleme.

Sizilien (-22%): Auch die mengenmäßige Nummer Drei musste zurückste-

cken. Probleme machten im Osten vor allem die Trockenheit und in anderen Teilen der Insel das feuchte Wetter und massiver Insektenbefall.

Nicht besser erging es den Regionen **Molise (-30%), Basilikata (-45%), Kampanien (-40%) und Abruzzen (-45%)**. Überall sorgten das nasse und zu kühle Wetter für knappen Fruchtansatz und später die Olivenfliege für bedeutende Ernteverluste und Qualitätseinbußen. **Sardinien (+17%):** Nach einem knappen 2013 nun ein erfreuliches 2014 mit guten Erntemengen.

Toskana (-45%) und Umbrien (-45%): Nach der vom milden Winter ausgelösten frühen Blüte folgte regenreiches Wetter, das den Fruchtansatz beeinträchtigte. Regelmäßiges Schlechtwetter sorgte im Juli für ein rasches Wachstum der Oliven und machte diese anfällig für die Olivenfliege. Aufgrund milder Sommertemperaturen konnte Generation um Generation des Parasiten ungehindert die reifenden Oliven befallen. In vielen Gegenden wurde die Ernte vollständig zerstört. Massive Spritzungen und vorgezogene Ernte konnten hier und dort die Erträge retten.

Latium (-37%): Nach der wenig glücklich verlaufenen Blüte hielt das regen-

reiche Wetter bis Juli an und förderte Pilzbefall auf den Blättern. Der reduzierte Behang wurde bereits im Juli von der Fliege befallen und quantitativ wie qualitativ in Mitleidenschaft gezogen.

Marken (-45%): Auch diese Region bildet keine Ausnahme von der Regel. Blüte und Fruchtansatz waren dürftig, vor allem aufgrund der fehlenden Sonne und der andauernden Niederschläge. Selten haben die Bauern hier einen solch heftigen Fliegenbefall erlebt. Besonders hart betroffen waren die Küstenregionen. Annehmbare Qualität wurde nur dort erzielt, wo frühzeitig mit den Spritzungen begonnen wurde.

Ligurien (-45%): Das Jahr 2014 wird den Olivenbauern noch lange in Erinnerung bleiben... Die reichlichen Regenfälle im Mai hatten einen geringen Fruchtansatz zur Folge. Der magere Ertrag wurde dann von der vom Klima verwöhnten Olivenfliege stellenweise restlos zerstört. Wie in anderen Regionen haben manche Bauern entschieden, die wertlosen Früchte gar nicht zu ernten. Nur im Hinterland, in hohen Lagen, konnte eine gute Oliven-ernte eingebracht werden.

Quelle: Ismea

Italienische Ölproduktion (in Tonnen)

	2013	2014	Var%
Piemont	18	25	40%
Lombardei	772	541	-30%
Trentino-Südtirol	275	206	-25%
Veneto	547	410	-25%
Friaul	33	23	-30%
Ligurien	5728	3150	-45%
Emilia Romagna	687	412	-40%
Toskana	16 808	9245	-45%
Umbrien	5730	3152	-45%
Marken	3340	1837	-45%
Latium	19 395	12 219	-37%
Abruzzen	18 592	10 226	-45%
Molise	5720	4004	-30%
Kampanien	38 026	22 815	-40%
Apulien	184 826	119 398	-35%
Basilikata	6197	3408	-45%
Kalabrien	103 205	67 083	-35%
Sizilien	49 281	38 439	-22%
Sardinien	4520	5290	17%
Italien	463 701	301 884	-35%

Quellen: 2013 Istat; 2014 Schätzungen Ismea und Unaprol

DI MAJO NORANTE

RAMITELLO –
der perfekte Festtagswein mit verführerischer Frucht-Würze und sinnlicher Eleganz.

GES Generalagentur Sorrentino Exclusive Vertretungen GmbH & Co. KG | Annenheider Allee 97 | 27751 Delmenhorst
 Telefon: 04221 916450 | Fax: 04221 9164543 | www.ges-sorrentino.de | E-Mail: info@ges-sorrentino.de
 Fordern Sie unverbindlich unsere Preisliste an!