

# Der Olivenbaum am Gardasee

Der Olivenanbau und die Gewinnung früher bei uns in der Tradition

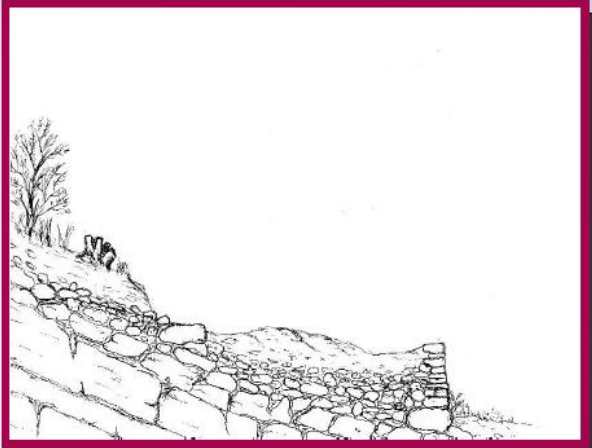
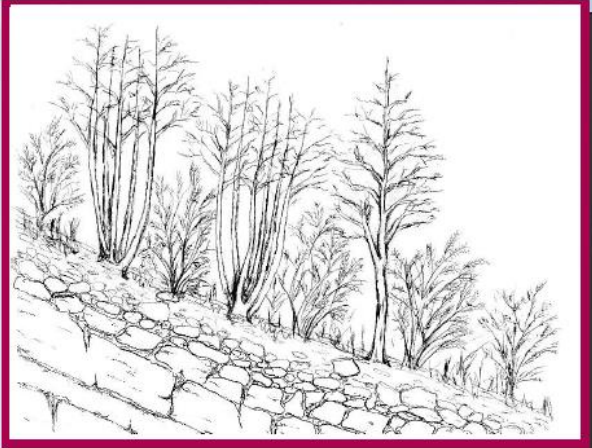
# Themen

- Der Anbau bei uns in Brenzone
- Vom Wald zum Campo mit Terrassierung
- Die Mulattiere
- Die Arbeiten im Jahresverlauf
- Die alten Ölmühlen

# Der Anbau bei uns in Brenzone

- In der Renaissance wurde dann die Anbauflächen bis in die Hänge des Montebaldo ausgedehnt was zu den aufwändigen Terrassenkulturen führte, wie sie auch in unserem Campo angelegt sind.
- Da die Erde auf dem glatten Fels nur sehr dünn ist, muss eine gute Drainage hergestellt werden, um das Wasser versickern zu lassen.

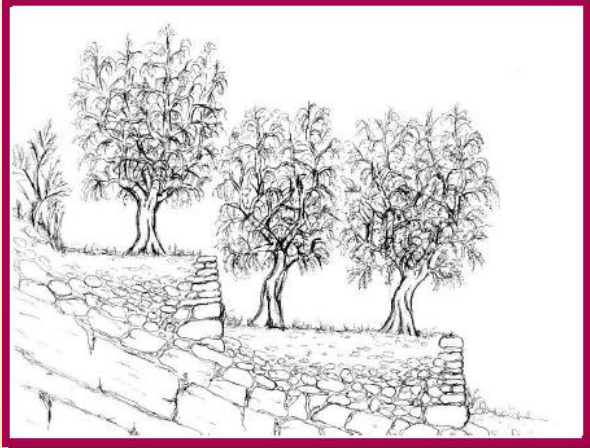
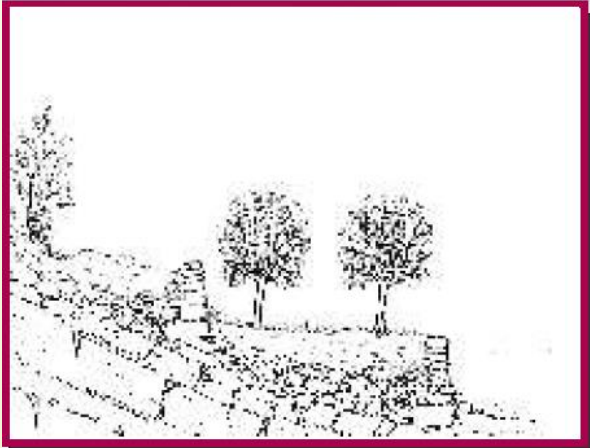
## - Vom Wald zum Campo



10)

- Zuerst wurde der Wald gerodet und die Erde über dem Fels abgetragen
- Man legte ein Bett für die Mauer an, auf das man die grossen Steine als Fundament setzte
- Die bis zwei Meter hohen Stützmauern der Terrassierungen, wurden mit lokalen Steinen gebaut.

## - Mit Terrassierung zu effektiver Drainage



10)

- Die Füllung hinter der Mauer erfolgte unten mit grobem, und darüber mit kleinem Material und zuoberst mit Erde
- So wurde von unten beginnend Terrasse um Terrasse errichtet.
- Erst dieser geschickte Aufbau der Drainage ermöglichte das Gedeihen der Olivenbäume, da er zwar die Trockenheit verträgt, aber keine stauende Nässe.

## - Der Zugang über die alten Maultierwege



10)

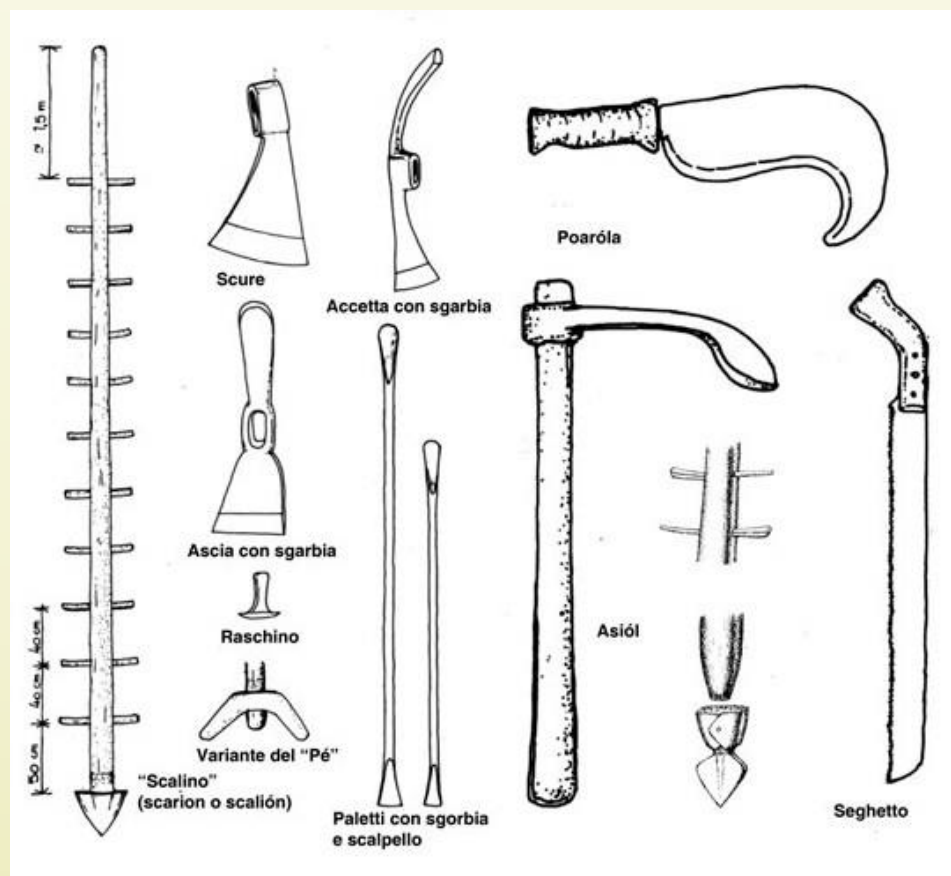
- Die Jahrhunderte alten Maultierwege, bewahren noch über weite Strecken die Originalpflasterung
- An vielen Orten sieht man sogar noch die Rillen der gezogenen Schlitten
- Die Wege werden auch heute noch erneuert

# Die Arbeiten im Jahresverlauf



11)

## - Die Arbeiten im Frühjahr



Im 18. Jahrhundert wurden die Arbeiten dort beschrieben.

- Im Frühjahr nach der Kontrolle und Instandhaltung der Trockenmauern, wurde der Boden zwei Meter um den Olivenbaum herum gelockert um die Wurzeln zu lüften.
- Man entfernte die faulen Teile vom Stamm mit Hohleisen und Hohlxaxt der "cavamars"

10)



## - Düngung und Baumschnitt



10)

- Alle drei Jahre düngte man mit dem Mist der Mulis und schnitt die Krone
- Den ganzen Sommer über bis zum Spätherbst fielen keine weiteren Arbeiten an.

## - Die Ernte im Herbst



- Gegen Mitte November begann die Ernte der Oliven. Manchmal konnte sie bis Ende März dauern.
- Mittels einmastigen Leitern den «Scali», stieg man auf die Bäume.
- Man strupfte die Oliven von den Zweigen und liess sie in einen kleinen mit einer Rute aufgespannte Sack, dem «Gremal» fallen.

10)

## - Der Transport



10)

- Die geernteten Oliven wurden in Säcke abgefüllt und bis zum Transport in die Ölmühle auf dem Campo gelagert.
- Für den Transport von Lasten wurden Schlitten die von Maultieren gezogen wurden eingesetzt.

## - Früher alles mit Muskelkraft



12)

- Im Hintergrund sieht man die Ernte mit Stangen
- Der Kollergang wird hier von einem Ochsen angetrieben
- Die Paste wird von Hand in die Bastkörbe gefüllt
- Und die Schneckenpresse von drei Arbeitern bedient

## - In der Ölmühle



13)

- In der Ölmühle wurden die Oliven in einem Kollergang gequetscht
- Dann die Paste in Bastkörben gepresst
- In grossen Töpfen liess man das Öl oben auf schwimmen und schöpfte es dann ab
- Schwebstoffe liess man über Monate absetzen



# Textverweise

- 10) <http://www.brenzonetrekking.eu/l-uomo-la-montagna/>
- 11) <http://www.arquivoltas.com/12-leon/01-SanIsidoro09.htm>
- 12) <https://agriturismouliveta.it/agriturismo-gardasee/herkunft-des-olivenoels>
- 13) <https://www.museum.it/index.cfm?content=338957&lang=de>