

Der Olivenbaum am Gardasee

Der Olivenanbau und die Gewinnung heute bei uns

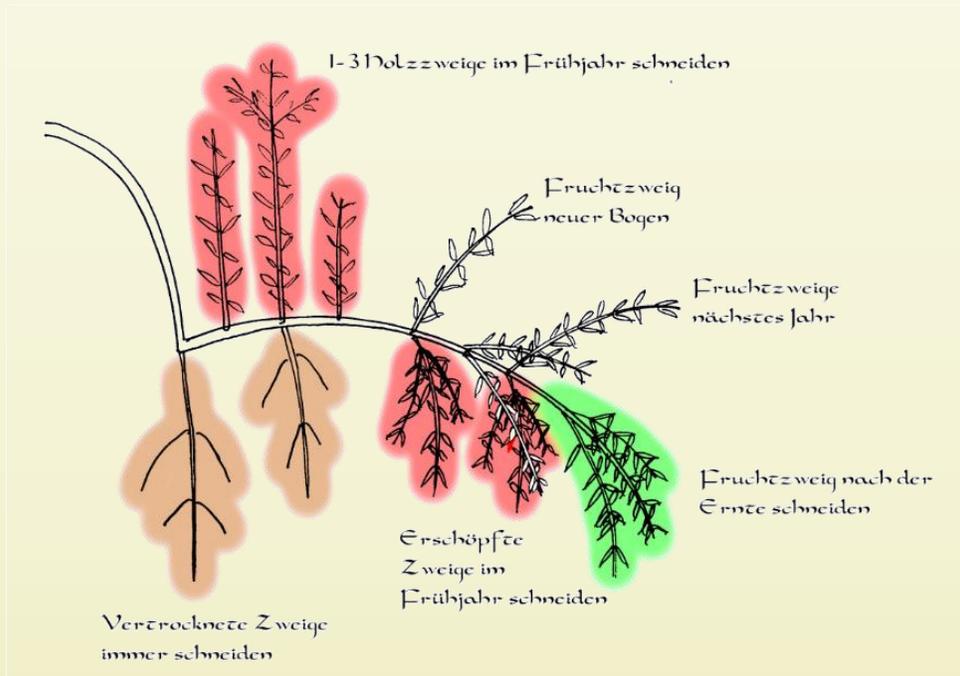
Themen

- Im Frühling
 - Fruchtschnitt ab Mitte Februar bis spätestens Ende April
 - Fallen gegen die Schädlinge der Olive aufhängen
 - Düngen
- Im Sommer
 - Mähen unter den Bäumen und Fallen kontrollieren
 - Schneiden der Stocktriebe
 - Kontrolle und Instandhaltung der Trockenmauern
- Im Herbst
 - Abmähen der Wiesen und auslegen der Netze
 - Ernten mit Olivenerntemaschinen
 - Täglicher Transport der Oliven in Kisten mit Luftschlitz

Der Olivenhain im Frühjahr



- Der Fruchtschnitt



- Beim Fruchtschnitt im Frühling werden die Holzzweige entfernt
- Erschöpfte oder bereits vertrocknete Zweige werden auch abgeschnitten [1\)](#)
- Das regt den Baum zur Trieb und Fruchtbildung an

- Fallen aufhängen



- Die Fallen werden mit einer Amoniakverbindung und einem Fischköder bestückt und mit 1/2 Liter Wasser gefüllt
- Das Lockt die Olivenfruchtfliege «Mosca» an
- Die fünf Zugangslöcher haben 5mm Durchmesser, so dass keine grösseren Insekten betroffen sind

- Düngen mit Bio-Mischung



- Das «Stallatico» Granulat wird mit der Asche der Olivenzweige gemischt
- Auf einen Sack kommen 4 gehäufte Schaufeln frische Asche.
- Pro Baum werden im Frühjahr ca. 1.5l am Rand der Baumscheibe ausgebracht

- Stocktriebe schneiden und mähen



- Hier schneidet Angi die Stocktriebe an den Olivenbäumen
- Nur unter den Bäumen wird gemäht um den Insekten viel Raum und Nahrung zu gewähren
- Die Fallen werden dann kontrolliert und nachgefüllt

- Trockenmauer in Stand stellen



- Die Trockenmauern müssen sorgfältig aufgebaut werden
- Zuerst wird hinter der Mauer frei gegraben
- Dann werden grossen Steine unten gesetzt [2\)](#)
- Beim Aufbau greifen dann einzelne lange Steine nach hinten ins Erdreich
- Hinten wird dann mit Schotter wieder aufgefüllt

- Die Ernte im Herbst



- Zuerst werden die Wiesen zwei Wochen vorher ganz abgemäht, damit man die Netze nicht zerstört.
- Vor der Ernte werden zuerst die Netze ausgelegt
- Dann werden die Oliven mit Batterie betriebenen «Abbiacchiatore» von den Zweigen geschüttelt [3\)](#)

- Der Abtransport heute



- Die Oliven werden von den Netzen in 20kg Kisten gefüllt
- Dann über ein einfaches Sieb grob von den Blättern befreit [4\)](#)
- Mit dem Traktor werden die Oliven täglich direkt in den 250kg Kassetten in die Ölmühle gebracht



Textverweise

- 1) https://www.campo-remo.com/?page_id=594
- 2) <https://www.campo-remo.com/?p=4433>
- 3) <https://youtu.be/7GB9EQgAJ58>
- 4) <https://youtu.be/7JCvAZI3gCc>