

Der Olivenbaum am Gardasee

Geschichte von den Anfängen

Themen

- Verbreitung um das Mittelmeer
- Von den Anfängen im Orient
- Wie die Olive an den Gardasee kam

Verbreitung um das Mittelmeer



1)

- Früher glaubte man, dass der Olivenbaum um das Mittelmeer herum eingeführt wurde
- Heute weiss man, dass es Wildoliven auf Santorini schon vor 60'000 Jahren gab₂₎

Eine 4500 Jahre alte Ölmühle

2016 AND 2017 SEASONS

27



Fig. 24. Photogrammetry model of Trenches 200 and 300 (by Ehab al-Jariri)

ca.370müM, WGS84 DG 32.405931N, 35.655243E 3)

- Khirbet Um al-Ghozlan liegt 34km südlich des See Genezareth auf Jordanischer Seite.
- Die gut durchlässigen Hänge des Wadi Rayyan sind ideal für den Anbau von Olivenbäumen.
- Um 5000 v. Chr. kultivierten die Menschen einheimische Bäume in Obstplantagen.
- Am Ende der Bronzezeit, 2600–2000 v.Chr. wurden die Orte wieder verlassen. 4)

Wie die Olive an den Gardasee kam



- Am Gardasee bezeugen Funde aus der Bronzezeit, dass der Olivenbaum bereits in der menschlichen Ernährung vorkam.⁵⁾
- In der Römerzeit hat sich der Olivenanbau stark ausgedehnt, aber verschwand fast wieder.⁶⁾

7)

- Neustart im frühen Mittelalter

- Olivenöl begann im VII. Jhd. n. Chr. wieder eine Schlüsselrolle zu spielen, wie ein Edikt aus dem Jahr 643 bezeugt, welches für Personen Sanktionen vorsah, die bei der Beschädigung von Olivenbäumen erwischt wurden.⁷⁾
- Ab den 8.-9. Jahrhunderten erlebte der Olivenanbau dank den Klöstern von San Zeno di Verona mit Besitzungen bei uns und San Colombano einen deutlichen Anstieg.
- "garda deputavit ad oleum" (Der Gardasee hat sich dem Olivenöl verschrieben), so heißt es 835 in San Colombano (Bardolino). Und zur Ernte der Oliven zogen Hunderte von Bauern aus dem Apennin von Piacenza nach Bardolino.⁶⁾

- Das Olivenöl und die Klöster

- Das Olivenöl des Gardasees war im frühen Mittelalter weitgehend für den liturgischen Bedarf der Klöster und Bischofssitze in Norditalien bestimmt und wurde entlang der Wasserstraßen bis Pavia, Venedig und Ravenna exportiert.⁶⁾
- Die Landpachtverträge wurden mit Verpflichtungen vergeben. In Malcesine zum Beispiel verpflichteten sich die Pächter des Klosters San Zeno im Jahr 993, jedes Jahr vierundzwanzig Olivenbäume zu pflanzen, für jedes Haus einen Mann für die Olivenernte des Klosters bereitzustellen und den Transport des Öls per Schiff nach Bardolino zu gewährleisten.⁶⁾

- Der Wert des Olivenöls

- Bereits im Mittelalter unterschied sich das Garda Öl durch seine hohe Qualität und den hohen wirtschaftlichen Wert. Die Verwendung in der Küche war wenigen vorbehalten, da im Hochmittelalter der Wert von "4-6 kg Öl des Garda so viel Wert waren wie eine sehr große Sau".⁷⁾
- Im Mittelalter war das wertvollste Öl, das aus Valpantena und aus den Hügeln unmittelbar nördlich der Stadt Verona. Das Mischen von Olivenölen war verboten.⁶⁾

- Sigillum Comunis Veronae

- Es wurde schon im Mittelalter zwischen Oncinoöl, das aus frühen Oliven gewonnen wird (Oktober), und dem aus reifen Oliven (November) gepressten Öl unterschieden. Das frühe Öl wird bevorzugt, da es leicht ist. Das reife Öl ist sehr fett und üppig im Geschmack (daher der Rat, Salz hinzuzufügen). ⁶⁾
- Bereits 1200 gab es Bollini, "Sigillum Comunis Veronae" für den Export. Und der Verkauf wurde vom "Superstes oley" kontrolliert. ⁸⁾

9)



Textverweise

- 1) [Caudullo, G., Welk, E., San-Miguel-Ayanz, J., 2017. Chorological maps for the main European woody species. Data in Brief 12, 662-666. DOI: doi.org/10.1016/j.dib.2017.05.007](https://doi.org/10.1016/j.dib.2017.05.007)
- 2) https://www.researchgate.net/figure/Fossilised-olive-leaves-60-000-years-old-From-the-Archaeological-Museum-of-Thera_fig1_255692012
- 3) [https://www.academia.edu/39049782/Khirbet Um al-Ghozlan](https://www.academia.edu/39049782/Khirbet_Um_al-Ghozlan)
- 4) <https://blog.britishmuseum.org/discovering-a-4500-year-old-olive-oil-factory-in-jordan/>
- 5) <https://www.coppiniarteolearia.com/it/blog/ulivo-storia>
- 6) <https://www.esveal.it/deutsch/natives%20olivenol%20extra/storia%20dell%27olivo%20e%20dell%27olio%20sul%20lago%20di%20garda.html>
- 7) <https://www.oliogardadop.it/de/olivenol-garda-dop/geschichte-des-ols-und-des-territoriums/>
- 8) <https://www.venetoagricoltura.org/upload/pubblicazioni/E490%20Atlante%20DOP%20IGP%20Veneto/Oli%20e%20grassi.pdf>