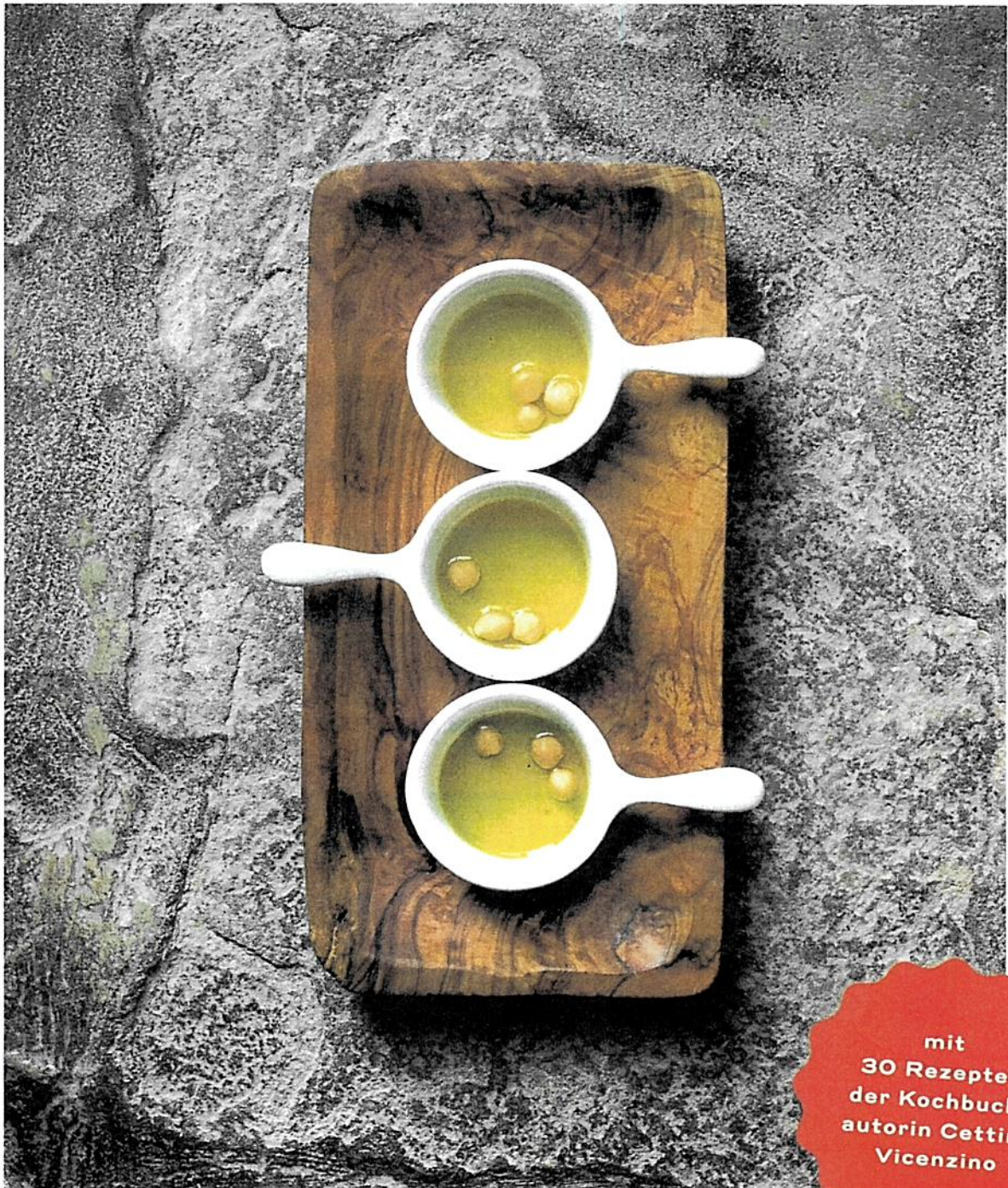


MICHAELA BOGNER

SuperOlio

Eine neue Spitzenkategorie italienischer Olivenöle -
gesünder und aromatischer als je zuvor



mit
30 Rezepten
der Kochbuch-
autorin Cettina
Vicenzino

Agraria Riva del Garda

Die Champagne vom Gardasee

Riva del Garda
Trentino

Trentino-Südtirol

Das Trentino liegt am nördlichsten Breitengrad, an dem Olivenbäume landwirtschaftlich angebaut werden können. Die Böden sind felsig, es gibt wenig Erdreich. Die Bäume kamen vor gut 2.000 Jahren mit den Römern in die Region und wurden hauptsächlich in steileren Lagen angepflanzt, dort, wo kein anderes landwirtschaftliches Produkt mehr wuchs. Durch die besondere Thermik am Gardasee herrschen in den höheren Lagen wärmere Temperaturen als unten im Tal, sodass diese Zonen – obwohl so weit nördlich gelegen – gut vor frostigen Temperaturen geschützt sind. Olivenöl aus dem Trentino ist eine Rarität. Die Region steuert weniger als 0,1 Prozent zur nationalen Olivenölproduktion bei.

Die bedeutendsten regionaltypischen Olivensorten:

Casaliva (wird in anderen Gegenden rund um den Gardasee auch *Drizzar* genannt), *Raza*, *Favarol* und *Rossanel* sowie kleine Mengen von *Frantoio*, *Leccino* und *Pendolino*.

Daten zum Betrieb:

500 Hektar Olivenhaine – ca. 120.000 Bäume

Angebaute Olivensorten: *Casaliva* (ca. 80 Prozent),

Frantoio (ca. 18 Prozent), *Leccino*, *Pendolino* (ca. 1 bis 2 Prozent)

Zukauf von Oliven aus der Region: ja – Erzeugergenossenschaft

Anbauweise: nachhaltige Landwirtschaft, zum Teil Bio-zertifizierte Olivenhaine

Verkauf vor Ort: im Rural Store, einem weitläufigen Hofladen mit einem breiten Angebot an hochqualitativen Lebensmitteln aus der Region und ganz Italien

Weitere landwirtschaftliche Produkte des Betriebs: Weißwein, Rotwein, Schaumwein

Agraria Riva del Garda s.c.a.

Loc. S. Nazzaro, 4

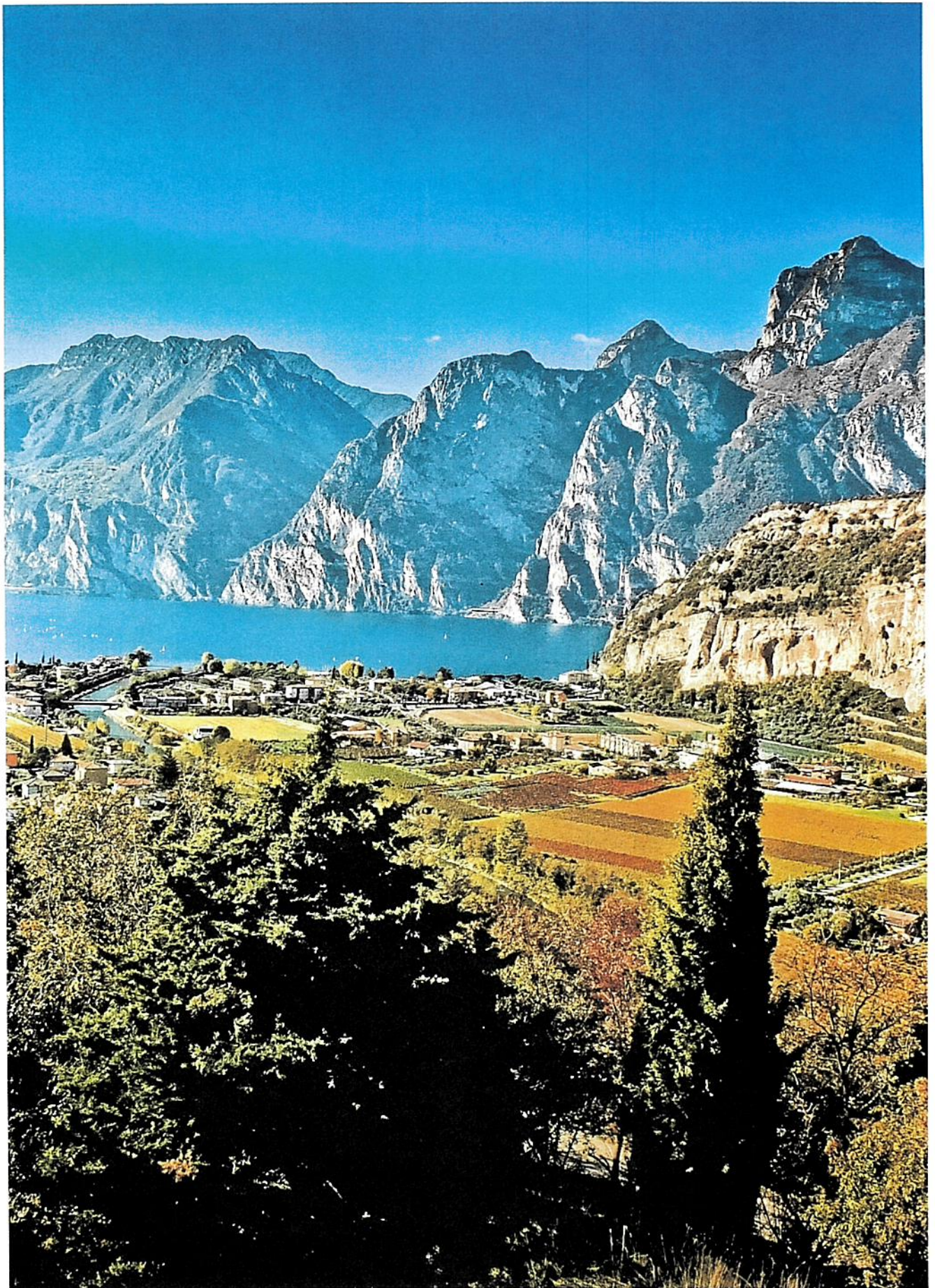
38066 Riva del Garda (TN), Trentino, Italien

www.agririva.it

Sie sind klein und doch ganz groß. Auf eng begrenztem Raum bewirtschaften 1.800 Olivenbauern 120.000 Bäume der regionaltypischen Olivensorte *Casaliva*. Die Erzeugergenossenschaft Agraria Riva del Garda erstaunt die Fachwelt mit der Qualität ihrer Öle.

Dass es eine von 1.800 Kleinproduzenten belieferte Erzeugergenossenschaft schafft, Olivenöle von höchster Qualität zu produzieren, dürfte in der ganzen Welt einzigartig sein. Ihre Geschichte reicht zurück bis zum Ende des 19. Jahrhunderts, als das Trentino noch zur Österreichisch-ungarischen Monarchie gehörte. Schon immer ging es den Mitgliedern der Agraria Riva darum, ihre Produkte gemeinsam aufzuwerten und zu vermarkten, und nicht um einen Arbeiter-Klassenkampf, wie dies bei vielen anderen Genossenschaften aus dieser Zeit der Fall war. Nach Ende des Faschismus profitierte auch die Agraria Riva vom wirtschaftlichen Aufschwung im Land. 1957 nahm sie ihren bereits im 19. Jahrhundert errichteten Weinkeller wieder in Betrieb und konnte 1965 ihre erste eigene Ölmühle eröffnen.

Die Qualität ihrer Produkte war gut, aber nicht auf Exzellenz ausgerichtet. Dies änderte sich, als zur Jahrtausendwende der Bozener Önologe Furio Battelini die Verantwortung für den Weinkeller der Erzeugergenossenschaft übernahm und der aus der Gegend stammende Massimo Fia als Geschäftsführer ins Unternehmen einstieg. Die Genossenschaft war durch fallende Großmarktpreise für Wein und Olivenöl finanziell stark in Bedrängnis geraten. »Wir wussten, wir müssen uns abheben, um diesen Einheitsbrei des Massenmarkts, der 3,50 Euro pro Liter Olivenöl bezahlt, hinter uns zu lassen«, erinnert sich der 52-jährige Geschäftsführer an die Anfangszeiten bei Agraria Riva. Er und Furio entwickelten die Vision, ihr Territorium zur Champagne des nörd-



Blick auf den nördlichen Teil des Gardasees

lichen Gardasees zu entwickeln. »Links und rechts von uns sind bis zu 2.000 Meter hohe Berge, vor uns ist der See und hinter uns die Dolomiten. Wir können nicht expandieren. Wir können nur aus dem, was wir haben, etwas wirklich Gutes machen«, erläutert Massimo die Strategie. Sie starteten eine groß angelegte Qualitätsoffensive. Der erste Schritt war der Bau eines Gebäudes, in dem eine moderne Weinkellerei, eine neue Ölmühle, ein großzügig geplanter Hofladen mit Degustationsbar sowie Büroräume Platz fanden. Als sie damals den Banken ihren Finanzierungsplan von mehr als 15 Millionen Euro präsentierten, stießen sie auf große Skepsis, konnten die Banker aber letztlich von ihrer Vision überzeugen, das Territorium und seine Produkte stark aufzuwerten – genau so, wie das der Champagne in Frankreich gelungen ist. Im März 2007 zogen sie in die neuen Räume.

**»Wir können nicht expandieren.
Wir können nur aus dem, was wir
haben, etwas wirklich Gutes machen.«**

Zwischenzeitlich investierten sie viel in Schulungen, um sich selbst und ihre Mitarbeiter für die neuen Qualitätsziele fit zu machen. »Massimo und ich verstanden damals nichts von Olivenöl. Ich konnte kein gutes von einem schlechten unterscheiden«, gibt Furio unumwunden zu. Doch keine Erfahrung, keine Tradition zu haben, ist manchmal von Vorteil, wenn man etwas Neues beginnt. Denn Tradition kann auch eine Fessel aus vorgefertigten Meinungen und althergebrachten Methoden sein. Und die sind der Qualität nicht immer zuträglich. Die beiden suchten den Kontakt zu anderen italienischen Produzenten, die in ihrem Qualitätsprozess schon weiter waren, wie etwa Salvatore Cutrera aus Sizilien oder Giorgio Franci aus der Toskana. Dann holten sie die renommierte Agronomin und Olivenölverkosterin Barbara Alfei aus den Marken (► Interview S. 49) zu sich an den Gardasee. Sie zeigte ihnen die Regeln, die zu beachten sind, um hochqualitatives Olivenöl zu produzieren, und schulte sie darin, Öle sensorisch zu bewerten. Die erste Regel für Qualitätsöl lautet, dass gesunde, tagesfrisch vom Baum geerntete Oliven in der Ölmühle ankommen müssen. Aber wie schafft man das, wenn die Lieferanten 1.800 Kleinbauern der Gegend sind, die es bis dahin gewohnt waren, ihre Felder nach persönlichem Ermessen zu pflügen und dann zu ernten, wenn sie es für richtig hielten oder Zeit dazu hatten?

Die Genossenschaft begann, ein klares Protokoll für die Arbeiten im Olivenhain und für die Ernte aufzustellen und die Olivenbauern kontinuierlich darin zu schulen. Bis heute findet nun jeden Sommer eine große Fortbildungskonferenz statt. Mittlerweile ist das Interesse daran so groß, dass die Räumlichkeiten im Gebäude nicht mehr ausreichen und man sich im Freien trifft. Unter dem Jahr läuft die Kommunikation mit den Bauern per Mitteilungen übers Handy. Der Präsident der Mitglieder, Giorgio Planchenstainer, ist dabei das Bindeglied zwischen Agraria Riva und den Bauern. Er selbst ist mit etwa 600 Bäumen einer der größeren Produzenten, die ihre Oliven und das daraus gewonnene Öl ausschließlich über die Genossenschaft vermarkten. Wenn es Probleme gibt, ist er da und hat für alle ein offenes Ohr. Eigentlich wollte er die Aufgabe, die großes diplomatisches Geschick erfordert, nur übergangsweise für ein Jahr übernehmen. »Jetzt sind es schon über acht Jahre!«, schmunzelt der Mann, der Besonnenheit und Ruhe ausstrahlt. Er beschreibt die Zusammenarbeit mit Massimo und Furio als eng und vertrauensvoll, was ihm bei seiner Aufgabe sehr helfe.

Neben einer reibungslosen Kommunikation ist ein weiterer wichtiger Erfolgsfaktor, dass sich Qualität finanziell für die Bauern lohnen muss. Zahlte Agraria Riva vor zehn Jahren noch fünf bis sechs Euro pro Liter Olivenöl, so sind es heute im Durchschnitt 13,50 Euro. Für gute Qualität erhält der Olivenbauer bis zu drei Euro mehr pro Liter Olivenöl, ein handfester Ansporn. Festgestellt wird die Qualität und somit der Preis des Öls anhand von chemischen und sensorischen Analysen – bei jedem einzelnen Bauern. Die Erzeugergenossenschaft leistet sich dafür ein eigenes Analyselabor mit geschulten Mitarbeitern. Die sensorische Prüfung findet während der Erntezeit jeden Abend in den Büroräumen der Genossenschaft statt. Dort trifft sich Furio mit drei weiteren geschulten Olivenölverkostern, um die Öle der vorherigen Nacht nach Geruch und Geschmack zu bewerten.

Einer von ihnen ist Franco Michelotti, Agronom und Experte für Olivenanbau. Er arbeitet für die Fondazione Edmund Mach, ein nahe gelegenes Zentrum für Agrarwissenschaften mit angeschlossenen Versuchslabors und -feldern. Gemeinsam mit Michelotti begann die Agraria Riva, die umliegenden Bauern auf Qualität und Nachhaltigkeit im Olivenanbau zu schulen. Es wurde Bewusstsein dafür geschaffen, auf Herbizide im Oli-



venhain zu verzichten und die Artenvielfalt zu fördern, um die Böden gesund zu erhalten. So riet die Genossenschaft allen in der Region dazu, Olivenfliegenfallen in den Hainen aufzustellen, um frühzeitig und angemessen auf einen Befall des Schädlings reagieren zu können. Jetzt kommen sie dank natürlicher Olivenfliegenfallen und des engen Monitorings der Felder ohne Insektengifte aus. Nur in einem Ausnahmejahr mit extremem Befall wie etwa 2014, dem *annus horribilis* der italienischen Olivenölproduktion, mussten Insektizide eingesetzt werden.

»Die Sichtweise auf den Olivenhain hat sich komplett verändert. War er früher ein Stück Land, auf dem man möglichst viel produzierte, ist er heute ein Teil des Gartens, in dem die Familie lebt.«

Vor einigen Jahren initiierte die Agraria Riva in Zusammenarbeit mit der Fondazione Mach das Projekt »Uli-va GIS«. Jede Parzelle Land wurde dafür im Hinblick auf all ihre Charakteristika – die Anzahl der Bäume, die Baumarten, die Bodenbeschaffenheit etc. – untersucht und die Ergebnisse in einer zentralen Datenbank gespeichert. Die Daten stehen nun allen Olivenbauern elektronisch zur Verfügung und helfen ihnen dabei, ihre Böden optimal zu bewirtschaften, was sich wiederum positiv auf die Qualität der Oliven auswirkt. Auch die Tatsache, dass die meisten der Klein- und Kleinstproduzenten Olivenöl für sich selbst und ihre Familien produzieren, half bei der Umsetzung der Qualitätsoffensive. Als man ihnen erklärte, was man tun muss, um ein reines, hochwertiges Olivenöl ohne Rückstände von Giften zu erhalten, waren viele sehr schnell von den neuen Arbeitsmethoden überzeugt. »Die Sichtweise auf ihren Olivenhain hat sich in diesen Jahren komplett verändert. War er früher ein Stück Land, auf dem man möglichst viel produzierte, ist er heute ein Teil des Gartens, in dem die Familie auch lebt«, führt Massimo weiter aus. Auch die mitteleuropäisch geprägte Kultur der Menschen dieser Region, ihr gemeinsames Verständnis, einmal aufgestellte Regeln zu beachten, habe ihren Teil zum Erfolg der neuen Arbeitsweisen beigetragen.

All die Aktivitäten zeigen, dass Agraria Riva ihre Aufgabe nicht auf die Vermarktung und den Verkauf landwirtschaftlicher Produkte der Region beschränkt sieht. Sie will mithilfe von Forschungs- und Entwicklungsprojekten eine Referenz, ein Anlaufpunkt für die Landwirtschaft vor Ort sein. Aktuell forschen die Mitarbeiter nach dem optimalen Bestäuber für ihre regionaltypische Olivensorte *Casaliva*. Auch hier beginnt alles mit der Frage: Wie können wir aus dem, was wir haben, das Beste herausholen und dabei nachhaltig wirtschaften?

Der umtriebige Betriebswirtschaftler Massimo Fia initiierte vor gut sieben Jahren noch ein weiteres, von der EU unterstütztes Projekt im Unternehmen: die Umwandlung, Nutzung und Vermarktung von Nebenprodukten aus der Olivenölproduktion. Er ist fest davon überzeugt, dass in Zukunft nicht mehr nur Olivenöl aus einer Ölmühle fließen wird, sondern auch Olivenwasser. Was heißt das? Heute entstehen bei Agraria Riva aus der gesamten Menge an verarbeiteten Oliven etwa 16 Prozent Olivenöl nativ extra. Die restlichen 84 Prozent – Olivenvegetationswasser und feste Bestandteile der Olive wie Fruchtfleisch, Schale und Kern – waren bis vor Kurzem wertloser Abfall bzw. ein zusätzlicher Kostenfaktor für eine Ölmühle, weil dieser größtenteils teuer entsorgt werden musste. Heute filtert Agraria Riva mit modernster Membrantechnologie die im Olivenvegetationswasser enthaltenen Polyphenole heraus, stabilisiert und konzentriert sie, um sie an Hersteller von Tiernahrung zu verkaufen. Als natürliche Antioxidantien werden die Konzentrate Tierfutter beigemischt (► Interview Prof. Maurizio Servili S. 165). Das filtrierte und aufbereitete Vegetationswasser steht wiederum für Reinigungszwecke in der Ölmühle zur Verfügung. Aus dem Oliventrester werden die Olivenkernstücke herausgefiltert, um aus ihnen Heizpellets herzustellen. Der Rest des Tresters wird zu Tiernahrung für Rinder verarbeitet. »Wir werfen nichts weg, sondern wir produzieren wertvolle Nebenprodukte, für die es einen Markt gibt!«, begeistert sich Massimo für die Möglichkeiten in diesem Bereich, die er noch lange nicht für ausgeschöpft hält. Gemeinsam mit der Fondazione Mach forscht die Erzeugergenossenschaft aktuell an weiteren Einsatzgebieten von Polyphenolkonzentraten aus Oliven.

Noch verkauft Agraria Riva den größten Teil ihres Öls direkt vor Ort in ihrem weitläufigen Hofladen, dem Rural Store. Hier können Einheimische und Touristen neben Olivenöl und Wein auch die Exzellenz anderer Produkte wie Fleisch, Wurst und Käse aus der Region und ganz Italiens entdecken. Das Zentrum des Rural Stores bildet eine Degustationsbar, an der die Weine der Genossenschaft ausgeschenkt und die Olivenöle verkostet werden können. An einem Samstagvormittag Ende Oktober sitzen bei einem Glas Wein Einheimische – Olivenbauern aus dem Umland mit ihren Familien – scherzend und in angeregter Unterhaltung in Grüppchen beisammen. Sie warten auf ihr Olivenöl, das gleich nebenan frisch gepresst aus der Ölmühle fließt. Es wird freudige Abnehmer im Familien- und Freundeskreis finden. Von Agraria Riva abgefüllt und im Laden verkauft, reist das Öl zudem im Gepäck der Touristen weiter nach ganz Italien und Europa. Auch Importeure für Überseemärkte gibt es nun einige. Um die Zukunft der Olivenölkultur aus der »Champagne vom Gardasee« braucht es einem nicht mehr bang zu sein.