



EIN STÜCK KREIEREN

Sein eigenes Olivenöl zu produzieren mag auf den ersten Blick aufwändig erscheinen. Doch die Kraft des Kollektivs macht es möglich, wie das Beispiel Brusque Cabal in Montpellier zeigt: 260 Liter Bio-Olivenöl produzierte es 2010 für den Eigengebrauch. → von Pascal Mülchi

Ein Gemisch aus Kuhfladen, weissem Ton, Wasser und abgekochtem Schachtelhalm schützt den Olivenbaum vor Pilzen, Insekten und Sonne.

Im Dezember 2010 machte sich eine Handvoll junger Leute im südfranzösischen Montpellier daran, die Früchte ungenutzter Olivenbäume auf dem weitläufigen Universitätsgelände zu ernten. Später entdeckten die Studenten ein seit Jahren zurückgelassener Olivenhain auf einer sonnigen Anhöhe in Grabels am nördlichen Stadtrand. Nach Absprache mit dem Besitzer machte sich die Gruppe an die Arbeit. Das Resultat: 1,5 Tonnen geerntete Oliven, 260 Liter extra-vergines Bio-Olivenöl und mehr als 30 überglückliche junge Menschen, die für 3,45 Euro pro Liter (Kosten für Kaltpressung und Material) ihr eigenes Olivenöl in Empfang nehmen konnten. Zum Vergleich: Ein Liter Bio-Olivenöl kostet in Südfrankreich mindestens 10 Euro.

EXPERIMENT KOLLEKTIV-URBANER LANDWIRTSCHAFT

Was als Initiative einzelner begann, ist zu einem lebendigen Kollektiv namens Brusque Cabal gewachsen. Das ist auch der Name der Parzelle und bedeutet auf Deutsch «brüskes Pferd». Mehr als ein Dutzend junger Frauen und Männer – Werk tätige, Arbeitslose und Studenten – treffen sich seit Jahresbeginn wöchentlich auf dem 140 Bäume umfassenden Hain, um diesen gemeinsam zu restaurieren. Dazu gehören Bewuchs zu roden, Baumschnitt, Unterhalt und Behandlung gegen Pilze und Insekten sowie die Ernte. Mit dem Besitzer wurde ein jährlich erneuerbarer Gebrauchs-Leihvertrag abgeschlossen. Der Verein

«Ouvre Tête», der sich um soziale Alternativen und ökologische Solidarität kümmert, ist zum Träger des Projekts avanciert. Gleichzeitig ist es Teil des «RéseAL» (Réseau autour de l'alimentation), dem auch Gemeinschaftsgärten und Vertrags-Landwirtschaftsprojekte in Montpellier und Umgebung angehören.

In einer Charta hat das Kollektiv die wichtigsten Grundlagen festgelegt. Zentraler Punkt: Die Ernte und die Weiterverarbeitung der Oliven müssen prioritär dem Selbstverbrauch dienen. Die Selbstversorgung ist denn auch für viele die eigentümliche Antriebsfeder. Mit-Initiant Julien (26) sagt: «Mein Ziel ist es, meinen Eigenbedarf von Olivenöl über das ganze Jahr sicher zu stellen.» Für Marion (24) steht die Auseinandersetzung mit Mutter Erde im Vordergrund: «Ich will zuallererst in kollektiver Atmosphäre Natur und Erde wieder entdecken.»

Während die Beweggründe für das Engagement variieren, sind sich die Kollektivmitglieder darin einig, dass es sich beim Projekt um ein Experiment kollektiv-urbaner Landwirtschaft handelt. Wer kann schon alleine sein eigenes Olivenöl herstellen? Dank der Stärke des Kollektivs ist es möglich; gleichzeitig behält jede/r die Freiheit, selber zu bestimmen, wie viel Zeit sie/er investieren möchte. Ein in Bearbeitung stehender Aufteilungs-Schlüssel für das gemeinsam produzierte Olivenöl soll schliesslich den Anteil jedes Einzelnen auf loyale Weise regeln. Zudem soll ein Anteil für gemeinnützige Projekte reserviert werden.

Kontakt **Kollektiv Brusque Cabal**
olivette.lavalsiere@lists.riseup.net
<http://alimentation-etudiante.io.gs/>

Das Phänomen verlassener Olivenhaine

Im Februar 1956 zerstörte eine mehr als 20 Tage andauernde Eiskälte in Südfrankreich mehr als eine Million Olivenbäume, gegen fünf Millionen mussten bis auf den Baumstrunk geschnitten werden – auch jene des Hains in Grabels (vgl. Haupttext). Die Folge: Viele Bauern liessen die Olivenkultur fallen und produzierten fortan Wein. Erst in den 1980er Jahren kam das Olivenöl wieder in Mode und fand zunehmend auch in Mittel- und Nordeuropa Zuspruch.

Oftmals spekulieren jedoch die alt gewordenen Besitzer oder Erben auf den teuren Verkauf des Guts als Bauland, weshalb vernachlässigte Olivenhaine keine Seltenheit sind. Trotzdem ist Jean-Michel Duriez vom «Afidol» überzeugt, die Olivenkultur sei in den vergangenen 10 bis 15 Jahren eher wieder Instand gesetzt denn (weiter) fallen gelassen worden. Auch Olivenbauer Vialla erklärt: «Ich habe den Eindruck, die Leute interessieren sich wieder vermehrt für den Olivenbaum.» Grundsätzlich, so Experte Duriez, sei der Olivenbaum eine Pflanze, die sich jederzeit wieder aufarbeiten lasse.

Pascal Mülchi

KULTURELLE DIMENSION VS. EIGENPRODUKTION

Ähnliche Projekte wie jenes in Montpellier gibt es nur wenige in der Region. Der Verein «Les Amis des vieux oliviers de Puéchabon» unterhält zum Beispiel seit 2005 einen Olivenhain. Roch Vialla, der mit seinem Bruder einen Hain in Combaillaux besitzt und im Verein aktiv ist, erklärt: «Das vordergründige Ziel ist, das reiche Erbgut und dessen Schutz sicher zu stellen.» Die Leute würden sich jedoch eher aus Freude denn aus dem Willen heraus engagieren, sich selbst mit Olivenöl zu versorgen. Auch Jean-Michel Duriez, Lokalverantwortlicher für «Afidol» (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive) sagt: «Der kulturelle, ästhetische Aspekt überwiegt eindeutig, wenn sich Leute um ein paar Olivenbäume kümmern.»

Die Eigenproduktion von Olivenöl explizit wieder ankurbeln will dagegen Jacky Planque, Präsidentin der «Moulin du Coudoulous» in Aulas. Seit Ende 2010 betreibt sie zusammen mit anderen Freiwilligen eine assoziative Olivenmühle für Leute aus den umliegenden Gemeinden. 21 Tonnen wurden letzten Winter gepresst, manche brachten acht, zehn oder gar nur fünf Kilogramm Oliven. «Die Möglichkeit einer Mühle vor der Haustür hat die Leute animiert und das Ganze zum Laufen gebracht», so Planque. Vorher hätten viele darauf verzichtet, weil die nächste Mühle weit entfernt gewesen wäre. Jetzt sind sie überglücklich, denn: «Sein eigenes Olivenöl zu produzieren hat etwas Magisches.»



Setzen Sie ein Zeichen.

Kaufen Sie palästinensisches Bio-Olivenöl (5-dl-Flasche für CHF 21.–) und Za'tar, die Gewürzmischung auf Basis von wildem Thymian (50 Gramm für CHF 5.–). So können Sie helfen, die Not palästinensischer Kleinbauern zu lindern. Bezugsquellen und weitere Informationen erhalten Sie auf www.olivenoel-palaestina.ch