

Herbst-Aktivität Zur Olivenernte nach Umbrien

AGROTOURISMUS. Wer den Urlaub nicht Cocktail schlürfend am Swimmingpool oder Nächte durchtanzend auf einer Partyinsel verbringen möchte, hat auch noch andere, ungewöhnliche Möglichkeiten. Eine davon ist, als Erntehelfer auf einem Olivenhain in den Bergen Mittelitaliens mit anzupacken.

SONNEN-ZIELE



ITALO-OLIVEN-ERNTEN als perfekte Entspannungstherapie.



HARTE ARBEIT. Für 5 Liter feinstes Öl müssen 100 Kilo Oliven gepflückt und gepresst werden.



L'ULIVO. Harmonie zwischen Mensch und Natur – mit der Olive auf Du und Du.



APERITIVO. Wolfgang, „Gutsherr und gute Seele“ von La Rogaia, bewahrt uns vor dem Verhungern und Verdurstern.



PFLÜCKERHEER. Wir arbeiten in drei Teams – bunt gemischt aus Deutschland und Österreich.



ROMANTISCH. Am Weg von Castel Rigone zur Villa La Rogaia genießt man einen traumhaften Ausblick.

Fotos: Oliver Ginner

Olivenpflücken als Entspannungstherapie

Was sich ein bisschen wie Akkordarbeit anhört, macht Spaß und hat durch den Kontakt zur Natur vor allem meditativen Charakter. Vom Geschmack des selbst geernteten Olivenöles ganz abgesehen.

Schon seit vielen Jahren gibt es in „La Rogaia“, bei Castel Rigone, unweit der umbrischen Hauptstadt Perugia, für so manchen Erholungssuchenden die Möglichkeit, eine Woche im Herbst als Erntehelfer an edlen Olivenbäumen selbst Hand anzulegen, um kostbares Öl aus den Früchten zu pressen und es danach mit nach Hause zu nehmen. Oliver Ginner war für REISELUST als Reporter mit dabei und krepelte die Ärmel hoch. Sein Bericht ...

Via Toscana. Die Reise geht am Samstag mit dem Flieger nach Florenz, wo ich mir ein Mietauto nehme und ungefähr 150 Kilometer Richtung Süden, hauptsächlich über Autobahnen, durch die traumhaft schöne Landschaft der Toskana und Umbrien, vorbei an typischen, alten Steinvillen, mit Zypressen gesäumten Wegen, Oliven- und Weinplantagen, fahre. Am Lago Trasimeno mache ich halt, um mich am beeindruckenden Anblick des „Umbrischen Meeres“, wie es hier genannt wird, zu erfreuen. Danach geht's rauf zum Castel Rigone und über einen steinigen Weg wieder runter zur Villa La Rogaia. Dort angekommen, werde ich von den Betreibern, Anette und Wolfgang, herzlich empfangen und zum Abendessen eingeladen.

Theorie und Praxis. Am Sonntagmorgen, nach einem einstündigen Vortrag von Anette über Olivenöl, Anbau und Ölgewinnung geht's raus auf den Olivenhain zur praktischen Einschulung im Umgang mit Rechen, Netzen und anderen Werkzeugen, die zur Ernte benötigt werden. Hier ist alles bio – keine Chemikalien, keine Rüttelmaschinen oder sonstige Gerätschaften, die den edlen Bäumen schaden könnten, es wird mit den bloßen Händen oder behutsam mit Kunststoffrechen gearbeitet! Wir werden von Wolfgang in drei Gruppen mit jeweils vier Leuten eingeteilt. Nachdem die Netze gespannt sind, schnappe ich mir eine Leiter und klettere auf einen Baum, um die ersten Oliven von den Zweigen zu rebeln. Das Niederprasseln der Früchte in die Netze sorgt bei allen für Euphorie. Die Stimmung ist bestens, es wird herumgealbert und natürlich gibt's den ersten Wettbewerb unter den vermeintlich konkurrierenden Teams. Abends werden die Oliven zusammengetragen und bis zum ersten Pressen am Dienstag gut gelagert.

Ölmühle. Am Dienstag geht's das erste Mal zur Ölmühle nach Tuoro Sul Trasimeno, wo die geernteten Olivengewogen, gereinigt und gepresst werden. Mit Span-

nung verfolgen alle den faszinierenden Ablauf des Pressvorganges, bis die ersten goldenen Tropfen erstklassigen Olivenöls in die Edelstahlkanister fließen. Während sich der Kanister füllt, gibt es vor der Mühle am Grill noch einen Imbiss. Salsiccia wird über Kohlen geschmort, Olivenöl aufs Brot geträufelt und dazu Rotwein getrunken. Man ist zufrieden und guter Laune, obwohl die Ernte wegen extremer Trockenheit im heurigen Sommer etwas schwächer ausgefallen ist.

Ausflüge. Das Olivenpflücken ist freiwillig und muss nicht täglich stattfinden. Man kann auch mal etwas Zeit in der näheren Umgebung genießen und z. B. das Kastanienfest in Poggio oder das malerische Assisi, den Geburtsort des Heiligen Franz von Assisi, besuchen. Was auch immer man in dieser idyllischen Gegend treibt, Entspannung findet man hier an den unglaublichsten Orten – vor allem auf den Olivenbäumen.

OLIVER GINNER



Die Villa La Rogaia bietet fast alles, was das Herz begehrt ...

Schlafen

Villa La Rogaia. Annette Greifenhagen, Via Campagna 17, Castel Rigone, I-06065 Passignano s.T. (PG), Tel./Fax: 0039 - 075 - 845457 www.larogaia.de

8 Ferienwohnungen/Appartements, jeweils von 2 bis 5 Personen

Kursangebote:

Bildhauerkurse, Malkurse, Fotokurse, Kochkurse, kulinarische Wochen, Tanzkurse, Tango Argentino, kreatives Schreiben, Olivenernte, Wandern und Wellness, Italienischkurs

Olivenbaum Patenschaft:

Eine außergewöhnliche Geschenkidee, die der Natur zugutekommt. Verschenken Sie eine La-Rogaia-Olivenbaum-Patenschaft für ein Jahr oder für ein ganzes Leben, zum Beispiel zu Weihnachten, zur Geburt eines Kindes, zur Firmung oder Konfirmation oder als außergewöhnliches Hochzeitsgeschenk.

Essen & Trinken

Traditionelle Gerichte. In der Villa La Rogaia genießt man eine ausgezeichnete Küche. Hier wird, je nach Vereinbarung, Frühstück, Mittag- und Abendessen angeboten.



Hausgemachte Umbrische Schmankerl

Ristorante Enoteca Il Molo. Erstklassige Speisen, Küche und Service auf sehr hohem Niveau. Passignano Sul Trasimeno. www.ristoranteilmolo.com

Trattoria del Pescatore. Typisch Umbrische Küche und Fischspezialitäten. Passignano Sul Trasimeno. www.delpescatore.com

Ristorante La Barchetta. Gute, einfache Küche und ausgezeichnete Weine zu fairen Preisen. Aber Achtung: Die Chefin schenkt gern Grappa in Achtelgläsern aus! www.delpescatore.com

Erleben

La Sagra della Castagna: Kastanienfest in Poggio. www.umbria.com

Lesen

INSIDER-TIPPS. Ein Reiseführer der etwas anderen Art: „Gebrauchsanweisung für Umbrien“ von Patricia Clough, Piper-Verlag um 12,90 Euro.

@ Website

VILLA LA ROGAIA. Auf der Homepage des Veranstalters findet man sämtliche Preise und Infos über die Olivenernte, Kursprogramme für Tango, Kochen, Malerei, Fotografie und andere künstlerische Aktivitäten. www.rogaia.de

Tipp to go

ASSISI. Nur 50 km von Castel Rigone entfernt liegt der zauberhafte Geburtsort des **Hl. Franz von Assisi** (UNESCO-Weltkulturerbe).

