

Zeitschrift: Prisma : illustrierte Monatsschrift für Natur, Forschung und Technik
Band: 6 (1951)
Heft: 7

Artikel: Der Ölbaum : die wichtigste Pflanze der Mittelmeerländer
Autor: Kühn, W. / Scheibenpflug, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-654208>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

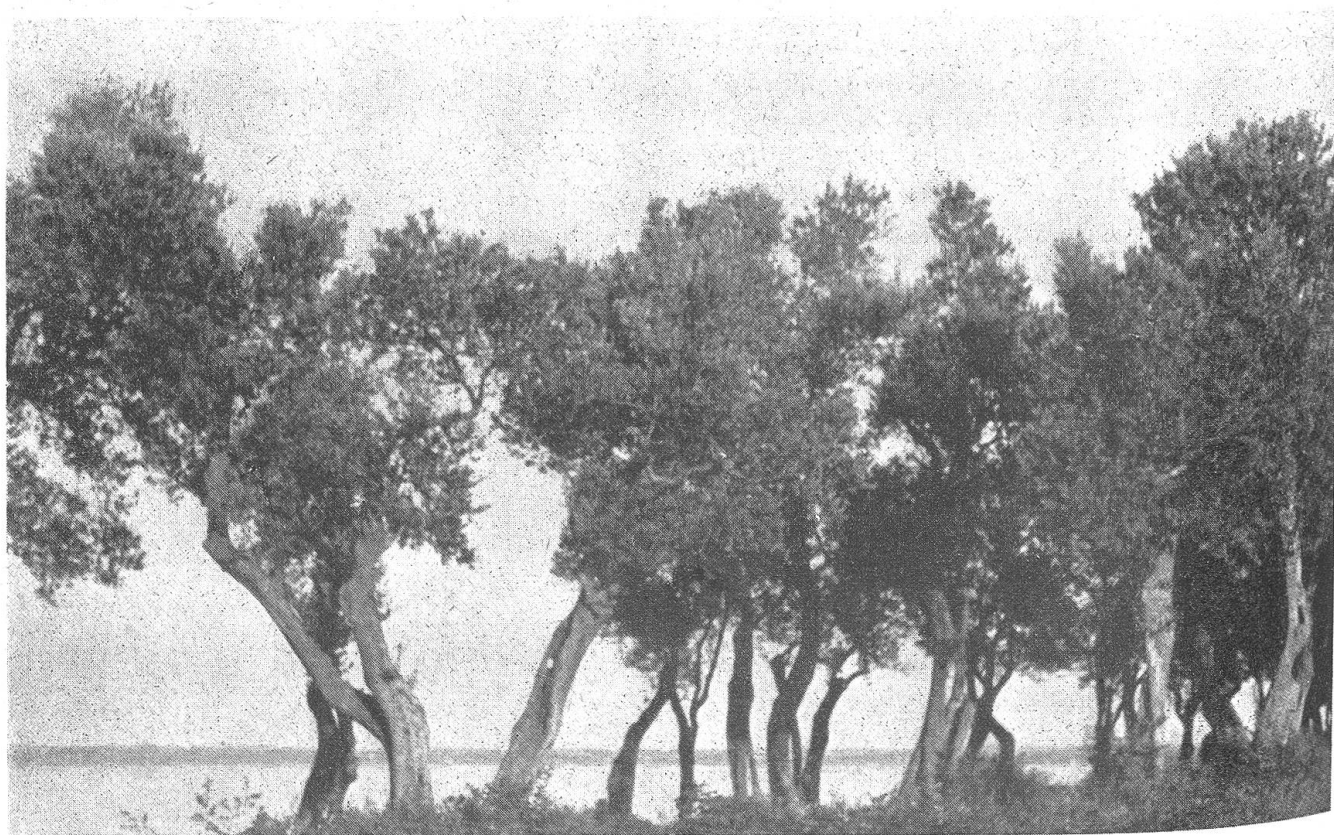
DER ÖLBAUM

Die wichtigste Pflanze der Mittelmeerländer

DK 633.852.73: 582.931

Seit Jahrtausenden ist den Völkern des Mittelmeerbeckens ein Baum das Symbol der Kultur, der Gesittung und des Friedens. Es ist der Ölbaum, der geheiligte Baum der Pallas Athene auf der Akropolis. Wenn wir, nach Süden fahrend, den Olivenbaum mit seinen grau-grün-silbrigen Blättern neben der Straße oder Bahn zum ersten Male auftauchen sehen, so wissen wir: Nun sind wir endgültig im Bereich des mediterranen Lebenskreises. Wie charakteristisch der Ölbaum für das Mittelmeergebiet ist, geht schon daraus hervor, daß der große

Botaniker D. Candolle seinerzeit dieses ganze Gebiet als „Region de l'olivier“ bezeichnete. Die eigentliche Heimat der Olive (*Olea europea*) dürfte Syrien sein, von wo aus sie durch die Phönizier verbreitet wurde. Man nimmt an, daß die wildwachsend vorkommende Unterart *Olea europea* subsp. *Oleaster* die Stammpflanze der Kultursorten war. Diese Unterart, die übrigens Dornen besitzt, ist ein sehr häufiger Bestandteil der Hartlaubgehölze, die im Mittelmeergebiet oft weite Räume erfüllen und die man als „Macchien“ bezeichnet. In Nord-



Nicht nur in den Küstengebieten des Mittelmeeres, sondern auch unter den ähnlichen klimatischen Bedingungen Insubriens gedeiht der Ölbaum sehr gut. Das Bild zeigt einen Bestand alter Ölbäume bei Sirmione am Gardasee

afrika bildet diese Wildolive sogar ausgedehnte Wälder. Da vorzeitliche Funde darauf hindeuten, daß der Ölbaum auch in vorgeschichtlicher Zeit schon an sehr vielen Stellen des Mittelmeerraumes verbreitet war, wird seine alleinige Herstammung aus dem Orient auch vielfach bezweifelt.

Die Verbreitungsgrenzen des Ölbaumes sind durch die klimatischen Bedingungen gezogen: der Ölbaum verträgt Temperaturen unter minus⁵⁰ kaum und höchstens auf ganz kurze Zeit. Das ist auch der Grund dafür, daß die Ölbaumhaine an den Hängen der verschiedenen Gebirgszüge des Mittelmeergebietes stets nur bis etwa 600 oder 700 m hoch steigen.

Außerhalb des Mittelmeerraumes spielt die Olive als Ölfrucht keine sehr große Rolle. Zwar brachte der spanische Eroberer Cortez sie seinerzeit nach Mexiko, um das Jahr 1560 kam sie nach Peru, und auch später hat man sie verschiedentlich nach Südamerika, Süd- und Südwestafrika und auch nach Australien eingeführt und dort Pflanzungen errichtet. Aber nirgends konnte ihre Kultur größere Bedeutung erlangen und selbst im Mittelmeergebiet ist sie heute nicht mehr der alleinige Fettspender, wie sie dies viele Jahrhunderte hindurch gewesen ist. So ist denn die Frucht des Ölbaumes, die Olive, zwar eine der bekanntesten, aber bei weitem nicht die wirtschaftlich wichtigste Ölfrucht. Sie steht vielmehr in der Weltfettproduktion hinter der Sojabohne, der Baumwollsaat, der Erdnuß, der Sonnenblume und anderen pflanzlichen Fettlieferanten mit etwa

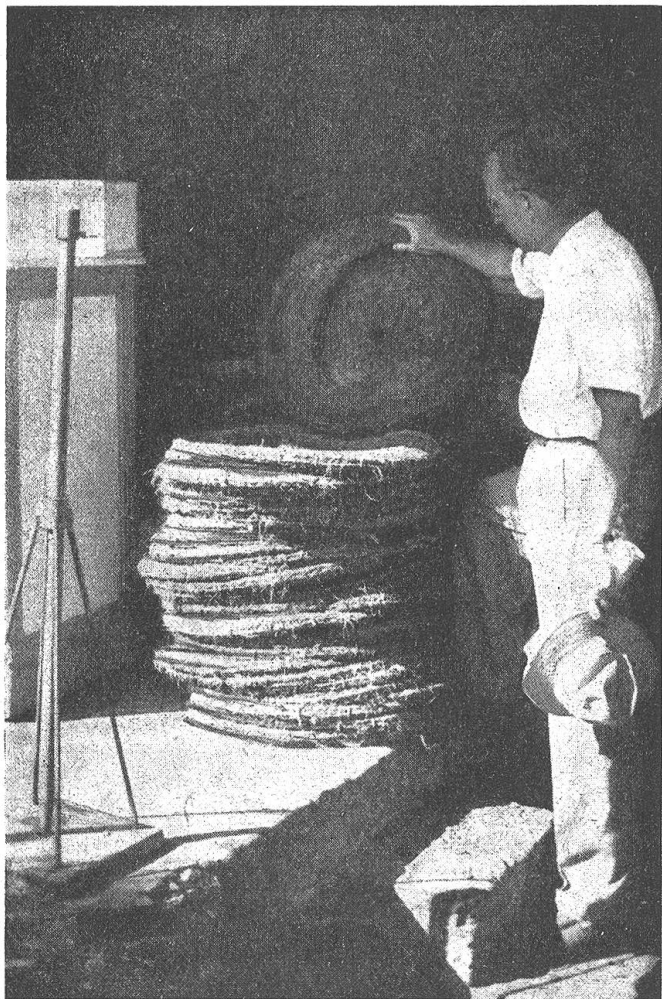
8 Millionen Doppelzentnern jährlicher Welt-ernte (1946) an letzter Stelle¹⁾.

„Einen Ölbaum pflanzt der Bauer für seinen Enkel“, sagt ein Sprichwort aus Dalmatien, wo es rund 4 Millionen Ölbäume gibt, die den Hauptreichtum des Landes bilden. Man kann daraus schon entnehmen, daß der Olivenbaum lange braucht, ehe er Früchte trägt. Dafür aber erreichen die einzelnen Exemplare aber auch ein sehr hohes Alter und es gibt an vielen Orten der Mittelmeerländer alte Ölbäume, die einen Stammumfang von 4 bis 5 m aufweisen.

¹⁾ Siehe „Prisma“, Heft 4/VI, S. 177.



Ölbäume können ein ungemein hohes Alter erreichen. So stehen im Garten des berühmten Malers Auguste Renoir in Cagnes sur Mer, an der französischen Riviera diese tausendjährigen Ölbäume



In Südfrankreich füllt man die gemahlene Oliven vor dem Pressen in aus Stroh geflochtene flache Behälter, sogenannte „Scourtins“. Eine größere Anzahl dieser Scourtins werden dann in Säulen übereinandergeschichtet und in die schwere Presse gegeben

Manche dieser Exemplare dürften über 1000 Jahre alt sein, und von den mächtigen Bäumen in den Ölhainen am Fuße des Ölberges bei Jerusalem nimmt man an, daß sie ein Alter von 2000 Jahren aufweisen.

Interessant ist die Verbreitung des Ölbaumes im Gebiet der oberitalienischen Seen, im sogenannten „Insubrien“. Vor vielen hundert Jahren gab es im Bereich des Lago Maggiore und des Luganer Sees große Ölkulturen, die aber nach harten Wintern im 16. und 17. Jahrhundert aufgegeben wurden. Im Tessin gibt es heute noch Olivenhaine, doch verwendet man hier nur mehr die Zweige zum Schmücken der Kirchen. Am Gardasee hingegen, wo das Klima ebenfalls die Kultur des Ölbaumes zuläßt, wird heute noch Speiseöl gewonnen und gemahnen die oft großen Haine der silbrig schimmernden Bäume lebhaft an die Küsten des Mittelmeeres.

Die Frucht des Ölbaumes ist eine Steinfrucht,

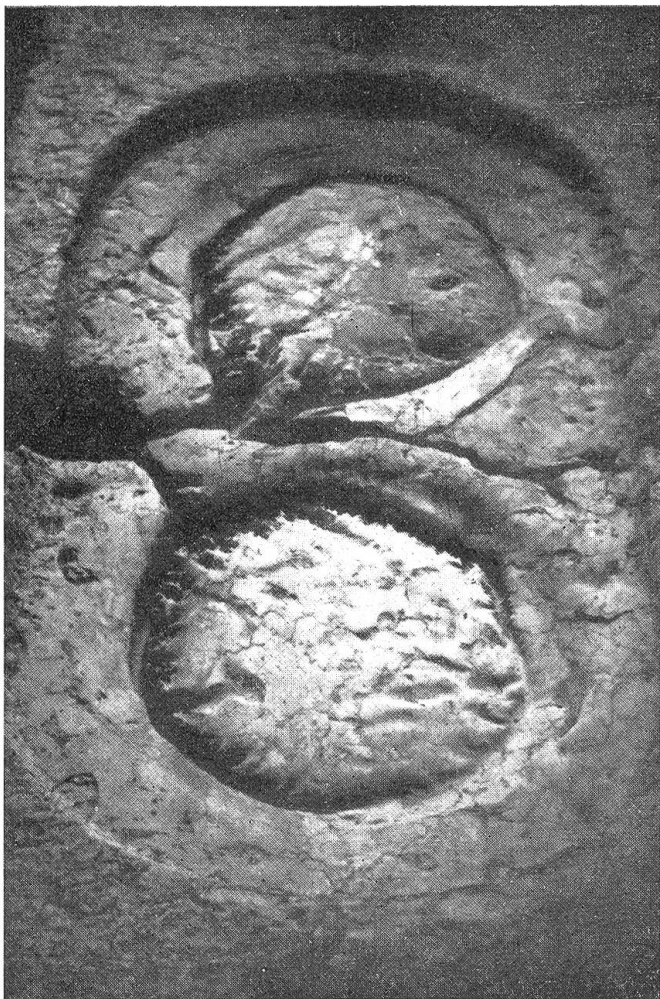
die etwa die Größe einer kleinen Pflaume erreicht, bald grünlich, bald auch rötlich oder violett ist und im Fruchtfleisch reichlich Öl enthält, das in großen Tropfen in den einzelnen Zellen enthalten ist. Nur etwa 10% der Blüten entwickeln sich zu Früchten, die ungefähr 4 bis 6 Monate nach dem Blühen reifen. Für die Ernte ist der richtige Zeitpunkt sehr wichtig, da überreife Früchte ein ranziges Öl ergeben. Im Durchschnitt kann man den Ertrag eines Ölbaumes auf etwa 15 bis 25 kg Oliven schätzen. Aus 100 kg Oliven lassen sich zirka 15 kg gutes Öl gewinnen. Man geht bei der Ölbereitung so vor, daß die Früchte zunächst ein wenig übertrocknet werden, um Wasser zu verlieren, dann werden sie zerrieben, um das ölhaltige Fruchtfleisch von den Steinkernen zu trennen. Die erste Pressung erfolgt nur bei ganz leichtem Druck und kalt. So erhält man das sogenannte „Jungfernöl“, das beste und wertvollste Produkt aus den Oliven. Die zweite Pressung, die auch noch feines Tafelöl liefert, ist eine „heiße“ Pressung, die dritte ergibt minderwertiges Öl, das für Brennzwecke und zur Seifenerzeugung Verwendung findet. Aus den Kernen erhält man das „Olivenkernöl“. Die bekannten und beliebten Salzoliven sind unreif geerntete Früchte, die entbittert, ausgewaschen und mit Salz und Gewürzen behandelt werden.

Unter den Schädlingen, die den Ölbaum heimsuchen, spielen zwei eine erhebliche Rolle: die Ölbaumfliege, „Keireum“, und die schwarze Cochenillelaus.

Die Keireumfliege vernichtet im Durchschnitt etwa ein Drittel der Ernten in Südfrankreich, ist also ein wirklich verheerender Schädling. Leider stellen sich seiner Bekämpfung noch sehr große Hindernisse in den Weg; so die Beschaffung der Grundstoffe für die wenigen bisher



Zweige mit Blüten und Früchten des europäischen Ölbaumes (*Olea europea*) (Originalaquarell von Helene v. Blaas)



In die Steinbank einer alten Bauern-Ölpresse (Südfrankreich) haben die im Olivenöl enthaltenen Fettsäuren im Laufe der vielen Jahrhunderte tiefe Furchen ausgefressen

(Photos von Dr. W. Kühn, Cagnes sur Mer [4] und H. Scheibenpflug [1])

Ölbaum in anderer Weise. Sie saugt den Saft aus Zweigen und Blättern. In die Stichkanäle der Saugstellen nisten sich Pilzparasiten ein, die die saftführende Schicht unter der Rinde zerstören. Dieses Tier ist leichter angreifbar, da es, einmal an seiner Saugstelle, träge und seßhaft ist. Man bekämpft es durch Zerstäuben von Petroleumulsionen. Immerhin kann es recht schnell bei mangelnder Pflege der Bäume verheerend wirken: ein einziges Tier legt durchschnittlich 2000 Eier. Eine Ölbaumpflanzung ist also damit relativ schnell verseucht.

In der Provence, dem wichtigsten Ölbaumgebiet Frankreichs, gibt es an die 50 Varietäten des Ölbaumes und in den anderen olivenkultivierenden Provinzen ist es nicht viel anders. Manche dieser Sorten sind besonders ergiebig, andere wieder gar nicht. Daher kommt es, daß der Durchschnittsertrag an Olivenöl in Frankreich pro Baum nur etwa 5 Liter beträgt. In Algerien aber z. B. gibt es eine Sorte („El Chaïbi“), deren normale Jahresproduktion 30 Liter pro Baum erreicht.

In Südfrankreich weichen seit etwa 80 Jahren die Ölgärten im zunehmenden Maße anderen Kulturen, die schneller Erträge liefern. So wurden z. B. 1866 nach der großen Reblauskrise 30.000 Hektar Olivenland in Weingärten umgewandelt. Im letzten Jahrzehnt waren es die Blumenkulturen (Nelken, Gladiolen), deren rasche Profite die Bauern verlockten, ihre alten Öl bäume umzuhauen und das Land in Schnittblumenplantagen umzuwandeln. Dem ist seit kurzem ein Riegel vorgeschoben, nachdem durch Regierungserlaß für das Fällen jedes Ölbaumes eine spezielle Erlaubnis von der Prefecture eingeholt werden muß.

Wie in Italien, reifen auch in der Provence von Ende November an die Oliven am Baum.

wirklich wirksamen chemischen Vertilgungsmittel und die Schwierigkeit, das Tier in der kurzen Zeit, wo es einem Angriff zugänglich ist, überall im großen Stil gleichzeitig zu attackieren.

Die Olivenfliege produziert 3 bis 11 Generationen pro Jahr. Das entwickelte Insekt überwintert an schwer zugänglichen Plätzen, unter der Rinde und in den Höhlungen der Olivenbäume, im Boden oder in den Mauerritzen der Ölmühlen. Sobald die Bäume im Sommer Früchte ansetzen, schwärmt die Fliege aus und legt ihre Eier einzeln in die jungen Oliven. Dort lebt die Made 10 bis 15 Tage. Die angestochenen Oliven fallen größtenteils vorzeitig ab; aber auch wenn sie zur Reife kommen ergeben sie in jedem Fall ein widerlich schmeckendes Öl, das ohne kostspielige Raffination völlig ungenießbar ist. Der Schädling ist leider recht unempfindlich gegen Nässe oder Trockenheit; nur große Hitze oder Kälte hält er nicht aus.

Die schwarze Cochenillelaus schädigt den

Die Ernte zieht sich, je nach Sorte und Terrainlage, bis in den Februar hinein. Teilweise pflückt man die Früchte von einer Leiter aus mit der Hand — so im Departement Var, wo die Bäume, um die Arbeit zu erleichtern, durch Beschneiden niedrig gehalten werden. Die Tagesleistung eines Pflückers beträgt etwa 50 kg. In anderen Gegenden schlägt man sie mit einem 2,5 m langen Stock, Gaule genannt, herunter und liest sie von großen Tüchern auf, die unter die Bäume gebreitet werden. Bei dieser letzten Methode werden leider sehr viele Knospen mit heruntergeschlagen, die die Früchte der kommenden Jahre bilden sollen. Hierin liegt der eigentliche Grund für die vielfach verbreitete irrige Annahme, der Ölbaum trüge nur alle 2 Jahre eine regelrechte Ernte.

Die reifen Oliven werden zunächst gemahlen; die Mühlen dazu sind oft uralt und arbeiten genau so, wie sie es seit vielen Jahrhunderten tun. Ein ungefähr 1000 kg schwerer Mühlstein, der etwa 2 m im Durchmesser hat, rotiert, auf seiner Schmalseite aufrecht stehend, um eine Mittelachse, deren Antriebskraft in den meisten Fällen ein Bach mit starkem Gefälle ist. Jeweils 150 kg Oliven werden auf einmal zu einem dicken Brei zermahlen. Dieser wird in runde,

flache, aus grober Hanffaser geflochtene „Scourtins“ gefüllt. Man legt je 10 Scourtins übereinander in 2 „Säulen“ auf die große, aus einem massiven Steinblock gehauene Bank der Ölpresse und zieht den oberen, beweglichen Teil der Presse an. Aus der Rinne der Preßbank beginnt eine trübe, grünlich-gelbe Flüssigkeit in den davorgestellten Kübel zu rinnen. Bald setzt sich auf der Oberfläche das Öl ab, im Durchschnitt etwa 25 kg (16%) auf 150 kg gemahlener Oliven. Der Rest ist Wasser (zirka 70%).

Die festen Bestandteile, die in den Scourtins zurückbleiben, werden meist nochmals in Fabriken gepreßt und ergeben ein Öl, das zwar für Speisezwecke nicht mehr direkt gebraucht werden kann, nach Raffinierung usw. jedoch noch vielerlei Verwendung findet. Der letzte, total ausgepreßte, trockene Rückstand, der eine torfartige Konsistenz hat, wird als Dünger kompostiert oder als Brennmaterial benutzt.

Alles am Ölbaum, der nicht nur den alten Griechen heilig war, sondern auch heute noch wie mit mystischem Zauber umgeben erscheint, ist nützlich. Selbst aus dem Holz abgestorbener Bäume gewinnt man noch Räucherwerk. So



Alte Ölmühle nördlich von
Rom
(Originalfederzeichnung von
Helene v. Blaas)



Alter Ölbaumbestand
in Mittelitalien
(Originalaquarell von
Helene v. Blaas)

ist dieser Baum engstens mit dem ganzen Leben und mit der Landschaft des Mittelmeergebietes verbunden und wir haben die lichtdurchfluteten Haine der silberlaubigen Bäume mit den fahlbraunen Stämmen stets vor Augen, wenn wir voll Sehnsucht an die italienischen oder griechischen Küsten, an die sonnensatten Landschaften Andalusiens, der Provence oder an die Hügelhänge der Toskana denken.

Im Mittelmeerraum findet man übrigens häufig eine mit dem Ölbaum sehr nahe verwandte Pflanze, deren wunderbares Aroma weithin zu spüren ist: Die „Duftblüte“ (*Olea fragans*), die man in China zum Parfümieren der Tees verwendet und die dort zu diesem Zwecke, wie Schröter berichtet, in großen Plantagen gebaut wird.

Dr. W. Kühn — H. Scheibenpflug