



## Bioladen Momo

Hans-Böckler-Straße 1 in 53225 Bonn-Beuel

• Büro: 0228- 46 27 65 • Abo: 54 90 73

• Theke: 54 90 73 • Metzger: 47 83 39

www.bioladen.com - info@bioladen.com

## Olivenernte & Zugvögel

Endlos viele Zugvögel werden bei der Olivenernte getötet.

Auch bei der Ernte von Bio-Oliven?

Natur- und Tierschutz ist ein wesentlicher Antrieb für unsere ProduzentInnen. Daraufhin habe ich diese nach deren Praktiken gefragt.

Worum geht's genau?

Es heißt, Millionen Singvögel sterben bei der Olivenernte. Allein in Spanien werden jedes Jahr 2 bis 3 Millionen von automatischen Erntemaschinen eingesaugt und getötet, weitere 100.000 in Portugal. Berichtete das Forschungszentrum für Biodiversität und Genetische Ressourcen in Portugal.

Übeltäter sei die Saugernte, spezielle Maschinen, die durch die Olivenhaine fahren und die Früchte von den Bäumen schütteln und einsaugen. Das passiert meistens nachts, um durch die kühleren Temperaturen das Aroma der Oliven zu schonen.

In der Erntezeit, zwischen November und März, überwintern Zugvögel im Mittelmeerraum und übernachten in Olivenbäumen. Die Vögel fliehen nicht vor den Maschinen, da die Lichter und lauten Geräusche sie verwirren.

Was sagen die Erzeuger? In Alphabetischer Reihenfolge...

### Bioplanete

...im Bericht wird das Sterben von Singvögeln bei der Ernte von Oliven beschrieben, die von hoch automatisierter Erntegeräten während der nächtlichen Ernte eingesaugt werden.

Der Bericht dreht sich um Harvester, die auf hochintensiven Olivenhainen zum Einsatz kommen. Diese können aufgrund ihres hohen Automatisierungsgrades auch nachts fahren. Dies ist allerdings nur auf ebenem Gelände möglich, und nur dann, wenn die Olivenbäume in dichten Hecken, also hoch intensiviert, kultiviert werden. Der Einsatz derartiger Technik ist nicht in allen Anbaugebieten rentabel. In Tunesien beispielsweise erfolgt die Ernte ausschließlich von Hand. Unsere Lieferanten in Europa setzen hingegen überwiegend Erntetechnik, wie Rüttelstäbe und Rüttelmaschinen ein. Bei diesen Erntemethoden fallen die Oliven auf ein Netz bzw. einen Auffangschirm. Erntehelfer ziehen die Netze zu den Verladestellen, von wo aus die Oliven abtransportiert werden.

Eine Ernte bei Nacht würde die Arbeit aufgrund der eingeschränkten Sicht sehr stark erschweren. Unsere Lieferanten haben uns bestätigt, dass sie die Oliven ausschließlich bei Tageslicht und unter Einsatz von Rütteltechnik und Erntehelfern ernten.

...

Das nächtliche zu Tode kommen von Singvögeln durch Harvester können wir demnach für unsere BIO PLANÈTE Olivenöle ausschließen.

Mit freundlichen Grüßen

Tina Bennewitz

### Masseria San Vicario

Grundsätzlich: Maschinelle Ernte ist die Basis für eher minderwertige Olivenöle. ALLES wird geerntet, und das in einem Reifestadium (schwarze, reife Oliven, weil sie ca. 50% mehr Öl enthalten, als grüne Oliven), in dem wir mit unserer Handernte schon lange fertig sind. Leute, die maschinell ernten haben eine komplett andere Denkweise als wir. Sie wollen Menge machen und keine Qualität. Je mehr Ölgehalt die Olive hat, desto mehr Geld bekommen die Bauern für ihre Ernte.

Bei Maschinenernte entstehen Öle, die in der Regel nicht die Kategorie "nativ" oder sogar "nativ extra" erbringen.

## II

Vorwiegend entstehen daraus sogenannte Lampantöle, die zum menschlichen Verzehr nicht geeignet sind. Sie gehen teilweise in die Kosmetik- und Schmiermittelindustrie. Ein nicht unwesentlicher Teil wird aber unzulässigerweise mit hochwertigeren Olivenölen gemischt, so dass die von der EU vorgeschriebenen Laborwerte gerade so noch erreicht werden. Damit sind sie dann als "nativ extra" Olivenöle in den Regalen des Handels zu finden (leider auch in bio!).

Da bei derartiger Produktionsweise jeder Cent im Bereich der Kosten zählt, wird nachts geerntet, denn zur Erntezeit will jeder ernten, also ist- ähnlich wie bei Getreideanbau und im Weinbau- sowohl Maschine als auch Personal knapp. Um zurande zu kommen muss also Tag und Nacht geerntet werden. Auch die Ölmühlen laufen in der Hochsaison 24/7 durch. Deshalb kann es natürlich dazu kommen, dass Zugvögel in Mitleidenschaft gezogen werden.

Quasi 180° in die andere Richtung denken wir bei San Vicario. Wie alle Hersteller hochwertiger

Olivenöle möchten wir das beste aus der Frucht erzielen. Unsere Ernte beginnt daher im grünen Reifestadium der Olive, weil zu diesem Zeitpunkt die besten Aromen und die höchsten Polyphenolgehalte zu bekommen sind. Allerdings hängt eine grüne Olive richtig fest (ähnlich wie eine grüne, unreife Kirsche), und ist mal nicht so einfach vom Ast zu trennen. Es ist daher mühsame Handarbeit angesagt. Also klettern Ernter auf Leitern in die Bäume (bis zu 8 Meter hohe Bäume) und ernten die Oliven mit kleinen Handrechen durch Abrechen der Äste.

Es werden nur die Oliven verwendet, die direkt vom Baum geerntet wurden, sie kommen schnell, innerhalb von ca. 6 Stunden, in die Presse und werden in Kaltextraktion zu hervorragenden Ölen verarbeitet. Aufgrund dieser Gegebenheiten können so geerntete Olivenöle nicht für 6 EUR oder sogar weniger für die Halbliterflasche im Laden stehen. Die Handernte kostet deutlich mehr als die Maschinenernte, der Verzicht auf ca. 50% der Ölmenge (da ja grüne Oliven geerntet werden) sorgt auf für eine hohe Kostenstruktur und dann ist noch zu bedenken, dass im Bio-Olivenanbau nur ca. 50% der Bäume pro Hektar stehen!

Deshalb kostet ein wirklich gutes Bio-Olivenöl des Jahrgangs 2019 im Laden in Deutschland mindestens 10 EUR (je 500 ml-Flasche). Für weniger Geld ist damit zu rechnen, dass es ein Öl ist, das nicht handwerklich hergestellt ist (maschinelle Ernte), das von minderer Qualität ist, vielleicht sogar verschnitten ist mit "Lampantöl" und womöglich noch aus unterschiedlichen Anbaugebieten zusammen gemixt worden ist.

Ich hoffe, die Info war soweit verständlich. Es ist ein recht großes Feld mit vielen Aspekten, die hier kurz zusammengefasst sind.

## Naturata

Die Ernte findet hier nur während der hellen Tagesstunden statt. Geerntet wird per Hand oder mit von den anwesenden Mitarbeitern gesteuerten Rüttlern. Bei keinem einzigen werden Erntesauger eingesetzt. Eine vollautomatische,

nächtliche Ernte sei überdies auch nicht möglich, da die Bäume nicht im Spalier stehen. Bei unserem Olivenöl aus Griechenland beispielsweise, stehen die Olivenbäume weitläufig verstreut in Hang- bzw. Gebirgslage in der keine großen Maschinen bewegt werden könnten und daher ausschließlich von Hand geerntet wird.

## Ölkännchen, La Aceitera

Liebe Partner/innen

Nur mal ganz kurz in Reaktion auf den Stern-Artikel zum Tod von Millionen Vögeln bei der Olivenernte: Alle Olivenbauern mit denen wir zusammenarbeiten ernten von Hand und tagsüber! Der im Artikel beschriebene Vogelto findet bei maschineller Ernte und bei Nacht statt. Bei weiteren Fragen dazu stehe ich euch gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüße aus Berlin

Kaspar Truestedt

## Rapunzel

Rapunzel Oliven werden in Griechenland und in der Türkei angebaut. Nach der Ernte von Hand erfolgt die besonders schonende Verarbeitung direkt vor Ort. Die Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau von zuverlässigen, langjährigen Partnern oder aus dem Rapunzel Projekt Türkei.

Die Oliven werden alle von Hand gepflückt, bei den Kalamata- Oliven werden zusätzlich Netze ausgelegt. Es werden keine Baumrüttlermaschinen eingesetzt.

## Vita Verde

Wir haben auch schon von diesen unsäglichen Methoden gehört.

Unsere Oliven werden von Hand geerntet- es werden keine Maschinen eingesetzt und auch nicht nachts geerntet.

Weitere Details zu Oliven & Olivenöl auf den Herstellerseiten und auf [bioladen.com/sortiment...](http://bioladen.com/sortiment...)