

Der Oliven- oder Ölbaum – Steckbrief

Man nimmt an, dass der Olivenbaum seinen Ursprung im Orient hat und dann bis an die Mittelmeerküsten Syriens und Palästinas vorgedrungen ist. Von dort aus breitete er sich Richtung Nordafrika und Südeuropa aus. Er ist eine der ältesten und wichtigsten Kulturpflanzen für die Völker am Mittelmeer. In diesem Raum gibt es heute davon mehr als 1000 Sorten. Schon vor Jahrtausenden versuchten die Menschen, an den wilden Bäumen grössere und ölhaltiger Früchte heranzuzüchten. Bereits vor 8000 Jahren wurde wahrscheinlich Olivenöl gewonnen; der älteste Fund einer rudimentären Ölpresse, entdeckt in der Stadt Jericho, ist 4000 Jahre alt!

Der Olivenbaum, auch echter Ölbaum genannt, gehört, wie zum Beispiel die Esche, die Forsythie oder der Jasmin, zur Familie der Ölbaumgewächse (Oleaceae). Olivenbäume wachsen sehr langsam, dafür können sie sehr alt werden, auch mehr als 1000 Jahre. Den ältesten Olivenbaum der Welt findet man auf Kreta, datiert auf 3500-5000 Jahre, mit einem Stamm-Durchmesser von 3,64 m und einem Umfang von 12,5 m. Oft wachsen die Bäume unter trockenen und kargen Bedingungen, da, wo nichts anderes gedeiht. Das Anlegen von Olivenhainen kann Wüstenbildung und Erosion des Bodens verhindern.



© Maja Grossenbacher

Blätter: Der Olivenbaum ist ein immergrüner Baum. Die etwa 5 cm langen, schmalen Blätter sitzen gegenständig auf kurzen Stielen an der Blattrispe. Bei Wind kommen die silbrig-grün-grauen Unterseiten der sonst graugrünen, ledrigen Blätter zum Vorschein. Feine Härchen auf den Blattunterseiten schützen den Baum vor dem Austrocknen. Alte Blätter werden unabhängig von der Jahreszeit abgeworfen. Mit seiner Krone ist er auch ein Schattenspender.

Blüten: Unabhängig vom Verbreitungsgebiet blühen die Olivenbäume von Ende April bis Anfang Juni. Die Blüten sind klein, gelblichweiss. Damit sie zum Blühen kommen, brauchen sie ein mediterranes Klima, aber auch eine Kälteperiode und Winterruhe. Frost stellt eine grosse Bedrohung dar, auch wenn die Bäume Temperaturen bis minus 10° ertragen. Die meisten Sorten sind selbstbefruchtend. Nur aus etwa 5 von 100 Blüten entstehen später Oliven.

Stamm und Wurzeln: Je älter die Bäume sind, desto knorriger, verdrehter und rissiger wird der Stamm. Die Olivenbäume stehen für Widerstandsfähigkeit und ein undefiniertes Alter, denn während der Baum aussen weiterwächst, wird er innen hohl und die Jahrringe lassen sich nicht mehr lesen. Es kann sein, dass die Zweige und der Stamm eines Baumes sterben; die Wurzeln hingegen sterben nicht (an natürlichen Ursachen), sie bringen immer wieder neue Triebe hervor. Der Wuchs der Wurzeln hängt vom Boden ab: in lockerem Boden wächst sie bis zu 7 m tief in die Erde; ist dieser fest und felsig, entwickeln sich die Wurzeln eher flach und bilden ein verzweigtes Netzwerk um den Stamm herum.

Früchte: Die meisten Olivenbäume werden beschnitten, damit sie mehr Früchte tragen. Erntezeit ist November/Dezember. Der harte Kern der ovalen bis kugeligen Früchte ist von weichem Fruchtfleisch umgeben. Die nicht voll ausgereiften Oliven sind grün, die reifen schwarz oder violett-braun. Roh sind sie nicht essbar; durch mehrmaliges Einlegen in Wasser oder Salzlake werden ihnen die Bitterstoffe entzogen. Im Alter von 5 bis 10 Jahren beginnen die Bäume Früchte zu tragen und tun dies bis ins hohe Alter. Das Maximum an Ertrag wird erst mit 20 Jahren erreicht. Ursprünglich wurden bei der Olivenernte die Zweige mit einem Stock geschlagen, dann die herabfallenden Oliven eingesammelt. Heute gibt es mechanische Methoden, um den Baum zu schütteln. Planen oder Netze halten die herabfallenden Oliven auf. 90 % der Oliven werden durch Pressen zu Olivenöl verarbeitet. Spanien ist heute der grösste Olivenöl-Produzent. Bakterien, Parasiten (Olivenfliege), Trockenheit und Frost können die Ernte beeinträchtigen, sogar den Baum zum Absterben bringen.

Maya Rosselli