

Schweizer produzieren ihr erstes Olivenöl

Olivenöl aus Sanary-sur-mer



Elisabeth und John McGarrity haben im Herbst 2015 erstmals in ihrem Garten in Sanary-sur-mer Oliven geerntet und zu Öl pressen lassen. Viel Arbeit für ein wenig Olivenöl – aber eine Menge Spass und neue Erfahrungen.



(rz) Elisabeth McGarrity ist Chemie-Ingenieurin und hat ihre Wurzeln in Frankreich, wo sie bereits als Kind oberhalb des Hafendörchens Sanary im Anwesen der Familie Ferien verbrachte. Aufgewachsen in Lausanne, verschlug es sie nach der Heirat mit «ihrem» irischen Chemie-Professor an der ETH Lausanne ins Wallis, wo sie jahrelang am Kollegium in Brig unterrichtete und die drei Kinder grosszog. Jetzt sind die Kinder flügge und das Paar verbringt wochenweise Zeit im ehemaligen Haus des Grossonkels Jean in Sanary. Dieser Grossonkel hatte eine spannende Lebensgeschichte. Als Diplomat bereiste er die ganze Welt. Seinen Lebensabend verbrachte er in Sanary. Als er starb, schmückte Elisabeth die Kirche mit Olivenzweigen aus dem Garten.

Heute renovieren Elisabeth und John McGarrity sanft das alte Haus mit den alten Möbelstücken, Büchern und Bildern und schaffen ein Ferienparadies für ihre Kinder, Enkelkinder und Freunde.

Olivenbäume im Garten

«Im Garten haben wir rund 30 Olivenbäume, von denen 20 Oliven geben. Die Bäume sind 200-jährig und haben den starken Frost im Jahre 1952 überlebt», erzählt Elisabeth McGarrity. «Wir haben nur schwarze Oliven.

Die Bäume, die keine oder nur ganz kleine Oliven tragen, sind von selbst gewachsen.» Letzten Herbst hat das Paar erstmals Oliven geerntet. «Wenn die Oliven reif sind, weich und glänzend, ist es Zeit zu ernten. Zuerst breiteten wir ein riesiges Netz unter jedem Baum aus. Nicht einfach, wenn die Bäume auf engen Terrassen wachsen!» John und Elisabeth reichten die Oliven zusammen und leg-

ten sie in Kisten. «Hier dürfen sie höchstens zwei Tage bleiben. Für das erste Ernten von acht Olivenbäumen haben wir einen langen, strengen Tag gebraucht», lacht sie.

Ausgewählte Mühle

Für die Auswahl der Mühle nahmen sie sich Zeit. Sie besuchten verschiedene Unternehmen und informierten sich. «Die Mühle haben wir nach Gesprächen mit Nachbarn ausgewählt. Sie bringen ihre Oliven zu verschiedenen Mühlen, je nach Methode, Tradition oder Gewohnheit. Wir haben uns für eine moderne Mühle entschlossen, die von einer Gesellschaft betrieben wird, wo nur Freiwillige arbeiten. Der erste Kontakt mit diesen Menschen hat uns gefallen. Sie sind von ihrer Arbeit begeistert und wollten unbedingt die ganze Anlage im Detail präsentieren.»

45 Kilogramm eigene Oliven konnten John und Elisabeth zur Mühle bringen. Dort wurden zuerst Äste, Gräser, Steine und schlechte Oliven maschinell weggefiltert.

Pressvorgang

In der Mühle wurden die ganzen Oliven mitsamt den Steinen zerquetscht. Die Flüssigkeiten, Wasser und Öl, wurden von der



Grossonkel Jean

© ALLE FOTOS: R. ZELAWICZ

zerquetschten Fruchtmasse getrennt. Diese wird später als Dünger gebraucht. Das Öl wurde mit einer Zentrifuge vom Wasser abgesondert und gefiltert. Das Öl muss kühl, vor Licht geschützt und luftdicht gelagert werden.

Elisabeth ist stolz auf die Ernte: «Aus den 45 Kilogramm Oliven haben wir 6 Liter ausgezeichnetes Öl bekommen. Knapp genug für einige Weihnachtsgeschenke und zahlreiche schmackhafte Salatsaucen!»

Delikatessen

«Mit den schönsten Oliven haben wir Apéro-Oliven zubereitet, was sehr arbeitsaufwändig war. Zuerst mussten die Oliven 15 Tage lang jeden Tag in Wasser gewaschen werden, um den bitteren Geschmack zu eliminieren. Dann lagerten wir sie zwei Monate in einer konzentrierten Salzlösung mit Gewürzen. Erst dann konnten die Oliven nach einem letzten Spülen angereichert mit ein paar Tropfen Olivenöl serviert werden.»



Hofhund «Luna» bewacht die Olivenbäume.

Für Elisabeth sind ihre Olivenbäume etwas ganz Besonderes: «Es sind wunderschöne, silbrige Bäume, solid, einzigartig, grosszügig. Weil ich sie immer in den Ferien gesehen habe, bedeuten sie für mich Freiheit, Ruhe, Harmonie.»

