

Der Olivenbaum



Der Kulturolivenbaum (*Olea europaea sativa*) wird von alters her in verschiedenen Sorten im ganzen Mittelmeerbecken angebaut, wo es Existenzgrundlage und Grundnahrungsmittel vieler Menschen bedeutet. In dieser Region entsteht mehr als 90% der Weltherstellung. Im Laufe der Zeit verbreitete sich der Olivenbaum auch in Amerika, Südafrika und seit kurzem auch in Fernen Osten. Vielerorts im Mittelmeerraum prägt der Olivenbaum die Hügel mit seinen silbergrünen Blättern. Er wird auch auf über 500 Meter Höhe angebaut.

Der Olivenbaum ist eine langlebige Pflanze; seine Grösse ist zwei bis zehn Meter. Der Stamm ist verkrümmt; er hat viele Äderungen und hellgraue Höcker, die ihn eine preiswerte Skulptur machen. Der Fuss, bekannt als Strunk oder Holzscheit, hat eine ansehnliche Regenerationsfähigkeit dank der zahlreichen Samenanlagen oder Schösslingen, die ebenso viele Wurzeln und Sprosse bilden, um die Pflanze fortzupflanzen.

Die Blätter dauern ungefähr 3 Jahre lang. Sie sind lanzettförmig und gegenüberliegend, die Oberspreite ist dunkelgrün und die untere ist heller und von Sternhaaren bedeckt, die ihm die besondere silbrige Rückstrahlung geben. Die Blüten, klein und weiss, sind in Blütentrauben vereint und blühen zwischen dem Ende Mai und den ersten zehn Junitagen.

Auf der Erde gibt es rund 800 Millionen Olivenbäume in über 100 Arten. Die Lebensdauer eines Baumes beträgt ca. 300 bis 800 Jahre. Ein Olivenbaum trägt erst nach 5 bis 8 Jahren das erste Mal Früchte. Im Alter zwischen 35 und 150 Jahren ist der Baum am ertragreichsten. Die durchschnittliche Ernte eines Baumes beträgt etwa 20 kg pro Jahr. Aus dem Jahresertrag eines Baumes werden maximal 3 bis 4 Liter Olivenöl gewonnen. Ein Olivenbaum kann durchschnittlich 9 kg Oliven erzeugen, woraus 2 - 3 Liter Öl gewonnen werden. Dies dient vielfältigen Zwecken: als Speise, beim Opfern und bei Sakramenten, als Brennöl und als Bestandteil von Salben. Es gibt keine grünen und schwarzen Olivensorten, die grünen werden einfach nur unreif geerntet. Essoliven sind etwas grösser als die anderen Sorten.

(s.a. http://www.ahktunis.org/deutsch/publication/partenaire/partenaire2_o.htm)