

Olivenernte in Italien

Verhagelt, versengt, verschrumpelt

24. Oktober 2025, 14:14 Uhr | Lesezeit: 2 Min.

Die Olivenernte in Italien beginnt unter schwierigen Bedingungen. Wetterextreme, Wassermangel und die Olivenfliege mindern den Ertrag. Trotzdem rechnen viele Bauern mit einem guten Jahr.

Von Titus Arnu

„Sie sind gesegnet, die Sonne hat sie geküsst“, heißt es in einem Gedicht von Giovanni Pascoli über Olivenbäume, „auf diesen zarten kleinen Blättern stehen so viele schöne Dinge geschrieben.“ In diesem Herbst stehen auf den Blättern allerdings auch einige nicht so schöne Dinge geschrieben: Hitze, Hagel und die Olivenfruchtfliege haben der Steinfrucht arg zugesetzt. Zu den Wetterkapriolen und den Schädlingen kommt der natürliche Wechsel zwischen ertragreichen und mageren Jahren.

Besonders in der Toskana, in Ligurien und in Umbrien, wo die Ernte 2024 recht gut ausfiel, befürchten Produzenten drastische Einbußen. „Wir erwarten einen quantitativen Rückgang der Olivenernte von bis zu 30 Prozent und mehr“, sagt Christian Stivaletti, Geschäftsführer des deutsch-italienischen Bio-Feinkost-Herstellers La Selva. Die Firma vertreibt jährlich etwa 200 000 Liter natives Olivenöl extra in Bio-Qualität und füllt 300 000 Gläser mit Tafeloliven ab. Die Ernte in der Toskana sei in diesem Herbst aber eine Herausforderung, sagt Stivaletti.

Das Jahr war geprägt von Wetterextremen und einem massiven Befall durch die Olivenfruchtfliege (*Bactrocera oleae*) vor allem in Mittelitalien. Das winzige Insekt könnte auch Furchtfliege heißen, denn es handelt sich um den gefährlichsten Schädling für den Olivenanbau. Die Larven ernähren sich vom Fruchtfleisch der Oliven. Der Sommer brachte zuerst sehr hohe Temperaturen, bei denen junge Früchte an den Zweigen verdorrten, und dann feuchte Luft – ideale Bedingungen für die Vermehrung der Fliege. Die Produzenten reagieren mit unterschiedlichen Strategien: chemische Behandlungen, Pheromonfallen und natürliche Feinde wie Schlupfwespen.

Auch in Norditalien gibt es Ernteeinbußen durch Unwetter, Schädlinge und Hitze. Am Gardasee wurden durch Hagel örtlich bis zu 70 Prozent der Oliven zerstört. Die wenigen verbliebenen Früchte seien dafür aber hochwertig, berichten Produzenten. „Die Olivenölerträge in den Mühlen liegen bei den früh und unversehrt geernteten Oliven in einem Bereich zwischen zehn und 14

Prozent, was auf eine hohe Ölqualität hindeutet“, sagt Christian Stivaletti. Dementsprechend teuer wird voraussichtlich das Öl. Der Durchschnittspreis für das grüne Gold hat sich seit 2021 bereits verdoppelt.

Trotzdem blicken die italienischen Olivenbauern mit vorsichtigem Optimismus auf die gerade anlaufende Ernte. Nach Schätzungen von Branchenverbänden könnte die Produktion 2025/26 rund 300 000 Tonnen Olivenöl erreichen – deutlich mehr als im Vorjahr. Das ist vor allem den südlichen Regionen Apulien, Kalabrien und Sizilien zu verdanken, wo es weniger Ausfälle gibt. Allerdings ist es dort so trocken, dass die Betriebe auf Brunnen und Bewässerungsanlagen angewiesen sind.

Im Kampf gegen die Fruchtfliege setzen die Olivenbauern übrigens auch auf ein anderes landwirtschaftliches Erfolgsprodukt Italiens: Wein. Die Vino-Rosso-Falle funktioniert auf der Basis von Rotwein, Rotweinessig, Zucker und Wasser. Die Fliegen werden durch den Duft angelockt und verenden beim Trinken des gepanschten Weins. Beim Anstoßen sagt man in Italien „Salute“, Gesundheit, aber das gilt in diesem Fall nicht uneingeschränkt.

Bestens informiert mit SZ Plus – 4 Wochen für 0,99 € zur Probe lesen. Jetzt bestellen unter: www.sz.de/szplus-testen

URL: www.sz.de/li.3329524

Copyright: Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

Quelle: SZ

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an syndication@sueddeutsche.de.