Helfen Sie einem toskanischen Olivenbauern, ein marktreifes Produkt zu schaffen

Poggiosole · Unsere Geschichte



Das bin ich, Alex, mit meinen beiden jüngeren Söhnen Sam und Max (Elio ist in den kalten, verregneten Norden Europas gezogen). Dies ist unsere zweite Crowdfunding-Kampagne; die erste lief 2024 auf Kickstarter. Zählt man meine kamerascheue Frau Giovanna dazu, sind wir etwa die Hälfte der Muskelkraft hinter Poggiosole: einem toskanischen Olivengut mit stilvoller Ferienunterkunft, die den Hof mitfinanziert. In den letzten vier Jahren haben wir viele unserer hundertjährigen Olivenbäume nach langer Vernachlässigung wieder zum Leben erweckt. Wie schon 2024 verfolgen wir auch mit dieser Kampagne dasselbe Ziel: unseren Hof immer produktiver und unabhängiger zu machen und unser natives Olivenöl extra – bisher von Hand abgefüllt und vor allem an unsere Gäste verkauft – in ein professionell abgefülltes, zertifiziertes Produkt zu verwandeln, das wir auch dem Handel anbieten können, ohne den Direktverkauf ab Hof aufzugeben.

WIR HABEN SCHON VIEL ERREICHT.

Unter den rund sechshundert Bäumen in unseren drei Olivenhainen befinden sich 60 Jungbäume, die wir seit 2023 gepflanzt haben, um unsere alten Bäume zu stärken (junge Bäume sind hervorragende Bestäuber).

Dank des Traktors und der Mähwerke, die wir 2024 mit Hilfe der Unterstützer unserer ersten Kampagne angeschafft haben, konnten unser Gärtner und Baumschnittmeister Vittorio Ancillotti und ich 85 % des Geländes von Poggiosole und alle drei Haine wieder herrichten. Das heißt: Hunderte Kubikmeter Ginster und Brombeergestrüpp beseitigt, Gras, das inzwischen vier- bis sechsmal im Jahr gemäht wird, und jeder einzelne Olivenbaum, der jährlich geformt und geschnitten wird – für bestmögliche Gesundheit und Erträge. Unsere Bäume und ihre Früchte bekommen mehr Sonne, und *wir* sehen erste Ergebnisse. Die Olivenernte im November 2025 brachte über **200 Liter** polyphenolreiches Öl: ein Rekord (und laut Vittorio doch kaum 20 % dessen, was die Früchte unserer 600 Bäume eines Tages liefern könnten). Von der diesjährigen Ernte Anfang November, aus der die meisten Dankeschöns stammen, erwarten wir noch mehr.

Außerdem haben wir gerade die erste von zwei wichtigen Zertifizierungen abgeschlossen. Das Öl von Poggiosole trägt jetzt die g.g.A. (IGP) (geschützte geografische Angabe): Seine Herkunft ist dokumentiert und garantiert. Da Olivenöl zu den am häufigsten verfälschten Lebensmitteln der Welt gehört, ist diese Zertifizierung – mit Kontrollen bei jeder Pressung und nummerierten Siegeln – eine wichtige Sicherheit für alle, die uns nie getroffen haben, nie bei uns zu Gast waren, unser Öl nie probiert haben und nie durch unsere Haine spaziert sind. Die g.g.A.-Zertifizierung war der unverzichtbare erste Schritt weg vom handabgefüllten Öl hin zu einem marktreifen Produkt für den Handel. Genau bei diesem Übergang bitten wir um Ihre Unterstützung: Um zu wachsen, müssen wir über den Verkauf von handabgefülltem, handetikettiertem Öl, überwiegend vor Ort, hinauskommen.



JETZT STEHEN UNS ZWEI GROSSE VERÄNDERUNGEN BEVOR:

Wir bewirtschaften unsere Bäume und unser Land seit über zehn Jahren nach ökologischen Grundsätzen. Nun haben wir beschlossen, die dreijährige „Umstellung“ auf eine *vollständige und offizielle* Zertifizierung als Bio-Betrieb anzugehen, der ***zertifiziertes Bio-Olivenöl*** erzeugt – für uns tatsächlich ein neues Produkt. Die ersten Schritte sind getan: Die Kontrollstelle Bioagricert hat uns zu einer Erstinspektion besucht. Dabei habe ich erfahren, dass uns ihre Inspektoren bis Mitte 2029 mindestens einmal jährlich besuchen und Boden, Spritzgerät und Geräteschuppen auf unzulässige Mittel oder deren Rückstände prüfen werden. Da wir bereits Blatt- und Wurzeldünger verwenden, die den Bio-Standards entsprechen, rechnen wir mit guten Ergebnissen. Allerdings haben wir in den letzten Jahren jedes Frühjahr und jeden Herbst auch sehr viel hiervon gemacht:



… SCHLUSS MIT UNSEREN FEUERN …

Und Verbrennen ist tabu. Laut Bioagricert darf ein *Bio*-Betrieb Schnittgut vom Baumschnitt, vom Freischneiden der Stammfüße oder vom Auslichten der Kronen nicht verbrennen. Denn die Bio-Regeln betrachten Schnittholz als Ressource, die dem Boden zurückgegeben werden soll. Verbrennen widerspricht diesem Grundsatz.

Olivenbäume sind von Natur aus Sträucher und treiben jede Saison erstaunlich viele Schösslinge aus – in der Krone ebenso wie rund um den Fuß des Stammes. Für den Baum ist das kein Problem. Wohl aber, wenn das Sonnenlicht alle Oliven erreichen, nähren und reifen lassen soll – und erst recht, wenn die Früchte zur Erntezeit schnell gepflückt werden müssen.

Also werden all diese Triebe geschnitten, zweimal im Jahr, und Olivenbauern haben dadurch zweimal jährlich eine erstaunliche Menge an dünnem Schnittgut: lang, schlank und belaubt (sehen Sie sich diesen Zeitraffer an, in dem Vittorio einen hundertjährigen *Pendolino* schneidet). Traditionell wird es aufgeschichtet und in den kühleren, feuchteren Monaten verbrannt. Wer aber nicht verbrennt und mehr als etwa fünfzig Bäume hat (wir haben sechshundert), dem reicht kein Hinterhof, um mehr als ein paar Jahre Schnittgut zu lagern. Und selbst mit genug Platz würde man ein riesiges Pulverfass errichten (Olivenblätter sind brennbar, getrocknet erst recht). Es mag unbedeutend klingen, aber dieses Verbrennungsverbot wird unsere Arbeitsweise grundlegend verändern. Ab nächstem Jahr müssen wir unser gesamtes Schnittgut häckseln – also entweder einen Dienstleister beauftragen oder einen Häcksler mieten oder kaufen.

… UND EINE NEUE VERPACKUNG MIT OFFIZIELLEN, NUMMERIERTEN SIEGELN!



Um die Anforderungen der Bio-Zertifizierung (und unserer gerade erteilten g.g.A.) vollständig zu erfüllen, müssen wir nicht nur Etikett und Verpackung ändern, sondern auch, wie und wo unser Öl gelagert, abgefüllt und versandt wird. Vorbei die Zeit der schlichten Stahlkanister (oder Halbliter-Glasflaschen) mit einfachen, knallgelben Etiketten, auf denen ich die sensorischen Angaben und das Mindesthaltbarkeitsdatum von Hand eintrage. Und es geht nicht nur darum, „schicker auszusehen“: Es ist eine Pflicht, die wir noch vor der diesjährigen Herbsternte erfüllen wollen.

Nachdem wir die g.g.A. erhalten haben, verlangen die Regeln, dass frisch gepresstes Öl *in der Ölmühle* zertifiziert wird. Dort wird der Tank mit dem Öl gewogen, versiegelt und bleibt vor

Ort: Er kommt nicht mit uns nach Hause. Das g.g.A.-Konsortium druckt dann eine festgelegte Anzahl offizieller Papiersiegel für Flaschen und Kanister, die ebenfalls *in der Ölmühle* auf einer maschinellen Linie befüllt und etikettiert werden. Mit etwas Glück sieht also ein Teil der Dankeschöns dieser Kampagne schon nicht mehr ganz so aus wie auf den Fotos im Bereich der Dankeschöns. Die Abfüllung und Etikettierung in der Ölmühle mit professionell gestalteten Etiketten ist unsere zweite große Veränderung. Sowohl die Umstellung aufs Häckseln (ob per Dienstleister, Mietgerät oder eigener Maschine) als auch die von der Zertifizierung geforderte neue Verpackung sind einmalige Umstellungen, die diese Kampagne mitfinanzieren soll – so wie unsere Unterstützer von 2024 den Baumschnitt und unseren Kompakttraktor mitfinanziert haben.

WAS WIR ANBIETEN

Das Finanzierungsziel dieser Kampagne liegt bei achttausendfünfhundert Euro. Damit wollen wir die beschriebenen Veränderungen in unserer Landwirtschaft sowie bei Abfüllung und Etikettierung mitfinanzieren. Wir bieten sieben Dankeschön-Stufen an. Alle außer der ersten kombinieren einen Teil unseres noch vorhandenen gefilterten Öls von 2025 mit unterschiedlichen Mengen frisch gepressten Öls von 2026 (und auf der höchsten Stufe sogar Öl von 2027) in einer *neuen, noch zu gestaltenden Verpackung*. Bei Stufen ab vier Litern wird das neue Öl von 2026 aufgeteilt: ein Liter ungefiltert, ein oder mehrere Liter gefiltert. Warum? Ungefiltertes Öl genießt man am besten innerhalb von 45 Tagen nach der Pressung, und in den ersten drei Wochen ist es geradezu magisch (nach 45 Tagen setzen sich die Schwebstoffe ab und beginnen sich zu zersetzen, was den Geschmack verändert). Richtig gelagert behält *gefiltertes* Öl sein Aroma bis zu 30 *Monate* lang.

Auf unserer höchsten Stufe empfangen wir Sie und bis zu neun Freunde oder Familienmitglieder auf Poggiosole – und wenn Sie Lust haben, können Sie Ende Oktober 2027 sogar bei unserer Ernte mithelfen.

WAS UNSER ÖL SO SELTEN UND BESONDERS MACHT

Der Polyphenolgehalt des Öls von Poggiosole liegt verlässlich über 400 mg/kg und kann je nach Jahrgang 500 mg/kg übersteigen. Dieses polyphenolreiche Öl enthält zudem viel Vitamin E (über 200 mg/kg) bei einer Säure unter 0,5 %. Diese Werte erreichen wir, indem wir unsere Bäume über Wurzeln und Blätter mit Bio-Produkten düngen, sie jährlich schneiden, die Oliven von Hand ernten und sie *noch am selben Tag* pressen: An jedem Erntetag fahren wir abends zur Ölmühle. Dort wählen wir die kleine MORI-TEM-Linie, die die Olivenpaste kühler hält, mit vertikalen Malaxern die Oxidation begrenzt und auf die abschließende Zentrifuge industrieller Verfahren verzichtet.

Ich kann mit gutem Gewissen sagen: Ein unverwechselbar toskanischeres oder gesünderes Olivenöl finden Sie weder beim Lebensmittelhändler noch im Supermarkt – höchstens in einigen wenigen Feinkostläden. Und auch dank dieser Kampagne trägt unser Öl künftig das g.g.A.-Siegel und wird professionell abgefüllt – und ist damit erstmals bereit für genau diese Feinkostläden.

RISIKEN UND HERAUSFORDERUNGEN

Das gesamte Öl von 2025, das für die Dankeschöns benötigt wird, haben wir bereits vorrätig. Für die Dankeschöns mit dem Öl, das wir zum Ende der Kampagne pressen, haben wir vorsichtig kalkuliert. Die Oliven an den Bäumen vor meinem Fenster sind prall und makellos; dass die kommende Ernte enttäuscht, ist unwahrscheinlich. Ein echtes Risiko besteht darin, dass die neuen Etiketten und g.g.A.-Siegel nicht rechtzeitig fertig werden. Dann könnte das Öl von 2026 für diese Kampagne in unseren bewährten grünen Kanistern mit knallgelbem Etikett verschickt werden, wie auf den Fotos der Dankeschöns zu sehen.

Und ja, es ist zwar sehr unwahrscheinlich, aber nicht ausgeschlossen, dass ein Jahrhunderthagel unsere Ernte 2026 vernichtet. Dann müssten wir entweder den Versand bis 2028 verschieben oder Öl von einem Nachbarhof zukaufen, um die höheren Stufen zu erfüllen. Unsere Unterstützer könnten dann wählen: auf die nächste Ernte warten oder einen Teil ihres Öls von benachbarten Höfen erhalten, die ein Öl vergleichbarer Qualität erzeugen.

Wie auch immer: Wenn wir unser Finanzierungsziel erreichen, werden wir – anders als bei Crowdfunding-Kampagnen für Produkte sonst oft üblich – ALLE unsere Zusagen einhalten (im ungünstigsten Fall mit geändertem Zeitplan).