

Einziger Olivenhain nördlich der Alpen

Unternehmer Stephan Marzak hat in Köln ganz besondere Bäume gepflanzt. Bald schon soll geerntet werden

Stephan Marzak verkauft seit elf Jahren Olivenöl, Balsamico-Essig, Marmelade, Tomatencreme, Wein und Grappa. Vor dem Büro seiner Firma "Olive E Più" in Köln-Ehrenfeld standen in großen Töpfen immer ein paar Olivenbäume. Meistens erntete Marzak ungläubiges Staunen, wenn er seinen Kunden erzählte, die Bäume seien echt. "Olivenbäume hier?"

Seit Jahren blühten Marzaks Bäumchen regelmäßig Ende Mai, bereits Ende Juli trugen sie kleine, aber gut entwickelte Oliven, die bis in den Spätherbst heranreiften. Da er in all den Jahren noch keinen einzigen Baum durch zu niedrige Temperaturen im Winter verloren hatte, fühlte sich Marzak ermutigt, Olivenbäume für den ersten Olivenhain in Nordeuropa zu pflanzen. Seit vorigem Jahr besitzt er den einzigen Olivenhain nördlich der Alpen. Am 10. und 11. Juni wird dort das Olivenblütenfest gefeiert.

Eigentlich ist der Olivenbaum "Olea europea" ein ziemlich genügsamer Geselle. Er braucht kaum Wasser, keinen guten Boden und verträgt selbst größte Hitze standhaft, wird bis zu 1000 Jahre alt und 16 Meter hoch. Seine Wurzeln reichen bis in sechs Meter Tiefe. Deshalb kann er auf kargsten Gründen überleben. Nur eines hat er nicht so gerne, und das ist bei uns ziemlich häufig: Kälte. Das weiß eigentlich jeder, der sich im Frühjahr im Gartencenter voller Begeisterung ein kleines Olivenbäumchen gekauft hat, das spätestens im November aussah wie ein Skelett und im nächsten Frühjahr nicht mehr lebte.

Stephan Marzak aber dachte sich, wenn die Olivenbäume vor meiner Tür wachsen, warum nicht auch woanders? Der Trick ist eigentlich ganz einfach: Es gibt nämlich Sorten, die Kälte recht gut ertragen können, nur weiß das kaum jemand. Bei den befreundeten Baumschulbesitzern Heinz und Michael Becker stieß er auf Gehör. Er brauchte eine Fläche, um dort seinen Traum von Olivenhain in die Tat umzusetzen.

Bei einer Baumschule in der Toskana, wo auch die Olivenbauern kaufen, besorgte er sich die ersten 45 Bäume, im Mai 2005 pflanzte er sie auf einer 600 Quadratmeter großen Fläche. "Wir haben uns natürlich für kälteresistente und robuste Sorten entschieden: Leccino, Olivastro Seggianese und Pendolino aus der Toskana", vor einigen Tagen kamen noch einmal 25 Taggiasca-Bäume aus Ligurien hinzu, sagt Marzak. Die nächste Erweiterung auf 150 Bäume ist für den Herbst oder das Frühjahr geplant.

Den letzten, strengen und langen Winter haben die Bäume ausgezeichnet überstanden, sagt Marzak. Vor allem die Olivastro Seggianese "scheint vor Kraft fast zu platzen - die möchte einfach ganz schnell wachsen", sagt er. Und selbst Biancolilla aus dem warmen Sizilien erfreuten sich bester Gesundheit, nur Pendolino kränkelte ein wenig. Vor ein paar Wochen hat Marzak die Froststellen mit der Gartenschere weggeschnitten, demnächst werden die 1,60 bis zwei Meter hohen Bäume an neue Stangen gebunden.

"Die normalerweise milden Winter in der Kölner Bucht lassen schon bald auf eine kleine Ernte hoffen", sagt Marzak, der dann ein Olio di Cologne, ein Olivenöl aus Köln, pressen will. Auch in Italien gebe es ja solche Kleinst-Ernten, bei denen aus 100 oder 200 Kilo Oliven Öl gepreßt wird, sagt der Züchter. Optimistisch stimmt ihn auch der extrem gute, lockere Boden, auf dem die Bäumchen wachsen.

Einigen Olivenfreunden schmecken die Steinfrüchte schon jetzt. Amseln und Stare picken gerne im Frühjahr die unreifen Oliven ab und füttern damit in diesen Wochen ihre hungrigen Jungen. "In Olivenländern ist so was ja ganz normal", sagt Marzak, "aber in Pulheim ist selbst das ja schon was ganz Besonderes."

-Olivenblütenfest am 10. und 11. Juni: mit Kunst, Künstlern, Messerschmieden und Olivenöl. www.baumschule-becker.de, Tel. 02238 / 24 27. Rosenhof, Venloer Straße, 50259 Pulheim-Stommeln.