

Bald soll es Olivenöl aus Stommeln geben

VON MARIA MACHNIK, 10.06.06



Die Gärtnermeister Michael (l.) und Heinz Becker haben auf dem Gelände ihrer Baumschule einen Olivenhain mit 70 Bäumen gepflanzt.

Pulheim-Stommeln - Im südspanischen Andalusien oder der italienischen Toskana sind sie ein vertrauter Anblick: Lang gestreckte Olivenhaine mit den typischen Baumreihen, die so aussehen, als ob die Bauern ein Lineal angelegt hätten, um die Pflanzen zu setzen.

In unseren Breiten haben die knorrigen, langsam wachsenden Bäume, die gut und gerne mehrere hundert Jahre alt werden können, eher Seltenheitswert. Auf Terrassen oder Balkonen sind sie ab und an zu sehen - eingepflanzt in riesige Töpfe. Das war's dann.

Doch mit dem Ölbaum im Topf, der auch auf den Namen „Olea europaea“ hört, wollten sich die Brüder Heinz und Michael Becker nicht begnügen. Einen Olivenhain wollten sie anlegen, klein, aber fein, mit dem Ziel, in einigen Jahren die Früchte zu ernten und Olivenöl zu gewinnen. Vorbild der Beckers, die in Stommeln eine Baumschule mit zehn Mitarbeitern und sieben Auszubildenden betreiben, war der Kölner Stefan Marzak, ein guter Bekannter der Geschwister. „Er hat seit Jahren Olivenbäume im Topf. Im Winter zieht er die Töpfe an die Hauswand, dort sind sie geschützt. Das funktioniert, die Bäume waren voll mit Früchten“, sagt Michael Becker. Das daraus gewonnene Olivenöl bringt Marzak unter die Leute.

Mit dieser Inspiration machten sich die Beckers im Mai 2005 ans Werk - und legten die ersten zwei Reihen ihres Olivenhaines an. Im Mai diesen Jahres folgte die dritte Reihe. Alles in allem ist der Hain nun auf 70 Bäume angewachsen, doch wollen die Beckers 2007 vier weitere Reihen anlegen.

Die schwierigste Phase ihres Experimentes - die Aufzucht im ersten Jahr (dann braucht der Baum ideale klimatische Bedingungen) - haben die gelernten Gartenbaumeister geschickt umgangen. Da sie von einer italienischen Baumschule in der Nähe von Florenz auf Empfehlung vier frostresistente und über zwei Jahre vorgezogene Sorten (Taggisca, Pendolino, Leccino und Olivastro Seggianese) bestellt hatten, haben sich die Bäume von Anfang an gut gemacht. „Sie sind zügig gewachsen und haben im vergangenen Jahr schon geblüht“, erinnert sich Hein Becker.

Zu voller Größe (rund sechs Meter) werden sich die immergrünen Öl bäume nicht entfalten. „Wir wollen sie auf drei Metern halten, um sie besser ernten zu können“, sagt Michael Becker. Wie allerdings die Ernte ablaufen wird, das ist noch unklar. Die Beckers liebäugeln mit der alten Pflückmethode, die auch in Südeuropa hin und wieder zu sehen ist: Der Pflücker schlägt mit einem Stock gegen den Stamm, die reifen Früchte fallen herunter auf ein ausgebreitetes Tuch und werden eingesammelt. Bis zur ersten Ernte haben die Brüder noch vier bis fünf Jahre. Dann steht auch fest, „ob sie so viel Sonne für die richtige Reife bekommen“, so Michael Becker.

Olivenblütenfest, Samstag und Sonntag, 10. / 11. Juni, 11 bis 18 Uhr, Baumschule Heinz Becker, Rosenhof, Venloer Straße (Richtung Rommerskirchen).

www.baumschule-becker.de