

Benvenuto zu meiner zweiten Rückmeldung aus Bello Reggello!

Den ersten Bericht schrieb ich während der Olivenernte, unserer Haupttätigkeit im Herbst. Bis zum 19. Dezember waren wir fünf Freiwillige und Giordano damit beschäftigt. Sie war ein so zentraler Bestandteil unseres Alltages, spielt eine riesige Rolle für viele Menschen in der Toskana und wir haben so viel darüber gelernt, dass ich ihr nun gern einen detaillierteren Abschnitt widmen möchte.

Anbau, Ernte und Verarbeitung von Oliven

Wenn man durch die sonnenverwöhnten Hügel der Toskana schlendert, fällt einem schnell auf: Olivenbäume sind hier nicht einfach nur Bäume, sie sind eine Lebenseinstellung. Sie wachsen sehr langsam und leben gern mal mehrere Jahrhunderte. Ihre Pflege erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl: Der Boden muss gut durchlässig sein, allzu viel Wasser schätzen Olivenbäume nicht und ein sanfter Rückschnitt sorgt dafür, dass der Baum seine Energie in hochwertige Früchte steckt. Olivenbäume sind sehr schnitt-verträglich, aus allen größeren Wunden treiben sie wieder aus, auch aus altem Holz. Zur Ertragsmaximierung sind aber ein paar Dinge zu beachten: Der Erhaltungsschnitt, also die Beseitigung kranker oder abgestorbener Pflanzenteile und nachwachsender Triebe am Stamm oder im Wurzelbereich kann in Form von einzelnen, kleinen Schnitten das ganze Jahr über stattfinden. Um den Stress gering zu halten, dem die Bäume durch radikaleres ‚pruning‘ ausgesetzt werden, finden der Erziehungs- und innere Kronen-Schnitt aber möglichst gemeinsam im Frühjahr bei sonnigem, windstillem, warmen aber nicht zu heißem Wetter statt. Ziel ist dabei, den Baum in die Form einer Vase oder Krone zu bringen, um ausreichende Belüftung und Sonneneinstrahlung auf die blühenden Triebe zu ermöglichen. Es werden also nach innen und über Kreuz wachsende Äste und Wasserschosser entfernt, dabei ist aber Obacht geboten, keine Haupttriebe zu beseitigen, da jeder dieser mit einer zugehörigen Hauptwurzel verbunden ist, die dadurch ebenfalls eingehen würde.

So kann man die Bäume auf widriges Wetter vorbereiten aber leider nicht schützen: Ein frostiger Winter oder ein zu trockener Sommer kann die Ernte empfindlich beeinträchtigen. 1985 gab es beispielsweise einen massiven Frost in der Toskana, der mit Temperaturen von -20°C etwa 90% der Bäume beschädigte oder zerstörte. Knapp 20 Millionen der Pflanzen mussten – wenn sie überlebten – bis auf den Boden zurückgeschnitten werden. So erfror auch der Großteil des Haines der Casa. Da sie am Berg liegt, kann man heute noch beobachten, dass im unteren Teil alte Bäume mit nur einem Stamm stehen, oberhalb davon sind die Exemplare maximal 40 Jahre alt. Die vom Frost betroffenen Pflanzen erkennt man daran, dass sie auf dem ursprünglichen Stumpf bis zu vier neue Stämme ausgebildet haben.

In der Regel beginnt die Erntezeit im Oktober oder November, der genaue Start hängt aber von vielen verschiedenen Faktoren ab. Der Reifezustand einer Olive lässt sich grundsätzlich an der Färbung erkennen: Anfänglich grün, verdunkelt sie sich – je nach Zugehörigkeit zu einer der über 330 Sorten – bis sie tiefschwarz, violett oder rot-bräunlich aussieht. Wie lang das dauert hängt von Art, Standort und Klima ab. Der Verwendungszweck entscheidet letztendlich darüber, in welchem Zustand die Früchte geerntet werden sollen. Unreife Oliven haben ein hartes Fleisch, enthalten wenig Öl und dafür viele Polyphenole, die als Antioxidantien eine gesunde Wirkung haben. Die Polyphenole sorgen aber auch für den bitteren, scharfen Geschmack, der sie in diesem Zustand

ungenießbar macht. Stattdessen werden sie nun für hochwertiges, durch die Polyphenole länger haltbares, herbes, frisch-schmeckendes Öl verwendet, das u.a. wegen des geringen Flüssigkeitsanteils der Früchte oft teurer ist, als Öl aus der Spätlese.

Reifende Oliven verlieren mit den Polyphenolen ihre Bitterkeit, werden weicher und können nach Einlegen in Salz auch ganz gegessen werden. In einer guten italienischen Küche finden sich also diverse Olivenöle aus verschiedenen später Ernte, um jedes Gericht mit dem passenden Geschmacksakzent zu komplementieren. Im Laden gibt es übrigens teils auch unreife Oliven zu kaufen, die mit Eisen-II-Gluconat schwarz gefärbt, geschmacklich verändert und länger haltbar gemacht werden, sie sind daran zu erkennen, dass sie nicht durch und durch schwarz wie tatsächlich reife Oliven, sondern nur oberflächlich dunkel sind. Offiziell werden die Oliven in der Casa ausschließlich für Öl verwendet, wir Freiwilligen selbst haben aber unser Glück versucht und ein paar noch reifende Oliven für zwei Wochen in Salz eingelegt, um ihnen mit dem diffundierten Wasser die Bitterstoffe zu entziehen. Das war aber offenbar nicht lang genug, weshalb sie jetzt leider zu scharf schmecken.

Die Ernte selbst wird händisch, mit Kämmen oder wie in unserem Fall mit Schüttel-Geräten durchgeführt. Sie sind gabelförmig aufgebaut, mit einer beweglichen Kelle, die elektronisch angetrieben wird. Mit ihnen werden die Oliven von den Ästen geschüttelt. Dazu legt man großflächig Netze auf dem Boden aus, auf denen die herunterfallenden Früchte gesammelt werden, um sie in Transportboxen zu füllen. Jetzt müssen die Oliven so schnell wie möglich in die Presse, denn jede Stunde Verzögerung kann durch Fermentierung und ggf. Schimmel die Qualität des Öls beeinträchtigen. In der Ölmühle werden die Früchte nach der Säuberung von Blättern und Ästen kalt gepresst – damit die wertvollen Aromen und Nährstoffe erhalten bleiben – und so zu einer Paste verarbeitet, wofür im Gegensatz zu vielen anderen Ölen die gesamte Frucht verwendet wird. Diese Paste wird dann auf Nylon-Matten erneut gepresst und zentrifugiert, um das Olivenöl vom Fruchtwasser zu trennen und schon geht es in die Flasche.

Die Siegel *olio vergine* (natives Öl) und *olio extra vergine* (extra natives Öl) unterscheiden sich übrigens durch Qualität und Säuregrad: Beide setzen sanfte mechanische Pressverfahren bei höchstens 27°C voraus. Für einfach natives Öl können dabei aber auch beschädigte und minderwertige Oliven verwendet werden, der Säuregrad liegt anschließend zwischen 0,8% und 2%. Extra natives Öl hingegen ist die hochwertigste Stufe, die ausschließlich aus frischen, unbeschädigten Früchten der ersten Ernte zügig zubereitet wird und einen Säuregrad von höchstens 0,8% hat. Es hat einen makellosen Geschmack – von Laien ist der Unterschied zwischen den beiden Kategorien aber nur sehr schwer zu erschmecken.

Winter in der Casa

Nacheinander ging es dann für meine Mitfreiwilligen nach Hause und ich blieb als Einziger in der Casa. Jetzt konnte ich endlich meine Freundin Meta begrüßen, die aus ihrem Auslandsjahr in Dänemark anreiste. Wir verbrachten Weihnachten und die Feiertage zu zweit, ab dann reisten täglich neben meinen Mitbewohnern auch ehemalige Casa-Freiwillige an, da es zu einer Tradition geworden ist, hier gemeinsam Silvester zu feiern. Mit 30 Party-People aus sechs verschiedenen Jahrgängen hatten wir also eine ziemlich volle Colonica, was eine angenehme Abwechslung zur sonstigen Ruhe war. Bis zum 6. Januar fuhren sie und auch Meta wieder ab und mit einer neuen Freiwilligen – Héloïse, einer Französin, die ebenfalls vom Europäischen Solidaritätskorps gesendet wurde – ging es zurück in den Arbeitsalltag. Der bestand ab jetzt aus Hausmeistertätigkeiten. In der

leer stehenden Casa arbeitete nur noch Beppe, der uns täglich Sidequests verteilte: Um Legionellen in den nun stillstehenden Wasserleitungen vorzubeugen säuberten wir die Filter in Duschköpfen und Wasserhähnen gründlich, anschließend ließen wir diese über Wochen hinweg für bestimmte Zeiten mit Chlorwasser laufen. Neben unserem Küchentisch und einem alten Regal gab es vier neue Zimmertüren, die inklusive Rahmen geschliffen, gestrichen und gewachst werden mussten. Auf den Treppen entfernten wir mit Alkohol und Rasierklingen bewaffnet Anti-Rutsch-Klebestreifen von Stufenrändern und erneuerten sie. Auch im Garten gab es diverse Gemüsepflanzen, die beseitigt werden mussten, Äcker, die es umzugraben galt und Kanäle die wir immer wieder aufs Neue von Erde und Laub befreiten. Wir genossen die Arbeit sehr, da wir viel miteinander und auch mit Beppe zu tun hatten. Da er uns morgens erst um 9:00 erwartete und 12:00 wieder nach Hause ging, lebten wir den 3-Stunden-Arbeitstag-Traum und konnten uns auf viel Freizeit freuen. Abends saßen wir meist zusammen, hörten Musik, strickten, lasen oder schauten Filme. So schön dieser Vorgeschmack aufs Rentenleben auch war, blickten wir sehnsüchtig der Öffnung der Casa, den ersten Gästen, dem Wiedersehen mit den Köchinnen, nicht zuletzt auch dem Frühling entgegen. Im Februar war es dann so weit und der Alltag nahm wieder Fahrt auf. Küchenschichten, ‚Pulizia con Sonia‘ und Gartenarbeit mit Giordi standen plötzlich wieder auf dem Plan und ehe wir’s uns versahen war der Monat um.

Ferien in Neapel

Die Casa ist dieses Jahr lückenhaft besetzt: Im März hatten wir trotz Öffnung für zwei Wochen keine Gäste. Da es dadurch auch keine Aufgaben für uns gab, nahmen wir uns gemeinsam Urlaub und fuhren nach Kampanien.

Zuerst ging es nach Neapel, wo wir zwei Nächte in einem Hostel schliefen. Über Pompeji ging es weiter nach Sorrent und am letzten Tag unseres Trips fuhren Sophie und ich auf Capri, während die anderen die Sorrentiner Altstadt genauer unter die Lupe nahmen.

Wir passten eine sonnige und vergleichsweise warme Zeit ab, für die ich mir die denkbar ungünstigste Kleidung aussuchte. Ich ging ursprünglich davon aus, in der Sonne sei es tagsüber warm und abends sei es dann schon frisch genug für einen Mantel, wollte mit leichtem Gepäck reisen und packte deshalb, außer besagtem Mantel, nichts wärmeres als ein T-Shirt ein. In letzter Minute überdachte ich das zwar glücklicherweise, griff aber in einem Anflug geistiger Umnachtung nach der erstbesten Jacke die ich finden konnte. Eine Trainingsjacke der AC Fiorentina. Ich bin ernsthaft mit einer Fiorentina-Jacke in den Neapel-Urlaub gefahren. Das war nix.

Anfänglich trug ich sie ohne bedenken, womit ich für gemischte Gefühle sorgte. Einerseits hörte ich fröhliche „Forza Viola!“-Rufe, andererseits ein selbstsicheres „Forza Napoli!“ von einem kleinen Jungen auf den Schultern seiner Mutter. Abends in einem Sorrentiner Restaurant schlug einer der beiden Kellner noch mit mir ein, erklärte, er liebe die AC und sie stünde für ihn direkt nach der SSC Napoli an zweiter Stelle, wurde dafür aber von seinem Kollegen zurechtgewiesen. Der verkündete die Hiobsbotschaft: Die beiden Vereine würden am nächsten Tag gegeneinander spielen. Na super, es reichte also nicht, dass ich in eine Stadt mit einem Fußballteam auf Weltklasse-Niveau und Fans, wie sie lokal-patriotischer kaum sein könnten, nichts als die Jacke eines gegnerischen Vereins mitnahm, dafür habe ich mir auch noch das Wochenende ausgesucht, an dem die beiden Teams gegeneinander antraten. Die beiden nahmen es sehr gelassen, lachten darüber, ich sollte mich von der AC distanzieren, sie taufte mich mit einem neapolitanischen Schal und ließen das ganze

Restaurant über meinen modischen Fehltritt Bescheid wissen, was letztendlich für einen lustigen Abend sorgte, mich aber dazu veranlasste, die Jacke von nun an in der Tasche zu lassen und nur im Notfall herauszuholen. Das klappte solange, bis mich der eisige Fahrtwind auf der Fähre nach Capri am nächsten Tag dazu zwang, sie doch wieder für 5 Minuten hervorzuholen, die dafür reichten, den Fährmann in Rage zu versetzen, bei dessen, in neapolitanischem Dialekt gehaltener, Standpauke ich nur das Wort „gravissima“ (SEHR ernst) verstand. Ich musste ihn jedenfalls nicht verstehen, um zu sehen, dass er dabei nicht wie meine bisherigen Gegenüber lächelte. Die Jacke verschwand im Beutel und wurde auch nicht mehr hervorgeholt nachdem wir mit den letzten Sonnenstrahlen im kalten Meer badeten; lieber fror ich als damit noch mehr Leute zu provozieren. Das Spiel gewann wie zu erwarten Neapel mit 2:1 und ich traute mich endlich wieder, mich mit ihr zu wärmen bis ich in der Unterkunft meinen Mantel wieder hatte.

Meine Freizeit

Seit Januar kommt Andrea jetzt wöchentlich für den Italienischunterricht zu uns. Er schafft es auf beeindruckende Weise, eine Balance zwischen unseren unterschiedlichen Sprachlevels zu finden. Da manche von uns ganz neu mit der Sprache anfangen, ist es aber kaum möglich alle sechs effektiv zu unterrichten und der Fortschritt hängt umso mehr vom eigenen Bemühen ab, die Sprache in den Alltag zu etablieren. Dafür passt es sehr gut, dass ich über Andrea den Kontakt und eine Einladung zum Swing Orchestra von Reggelo bekommen habe, bei dem ich heute Abend das erste Mal in einer Probe mitspielen darf. Ich freue mich sehr darauf einerseits, nach einem halben Jahr wieder mit anderen Musik zu machen und andererseits vielleicht auch Kontakte zu knüpfen, mit denen ich auf die Sprache etwas mehr angewiesen bin. Außer direkt Sprechen zu üben, hilft mir auch Lesen enorm und nach anfänglich mühseligen Versuchen, Dantes *Divina Commedia* aus dem frühen 14. Jahrhundert zu verstehen, widme ich mich mittlerweile auch modernerer Literatur und lese *Im Westen nichts Neues* und Roberto Tottolis *Introduzione all' Islam* auf Italienisch.

Letztere besonders jetzt während des Ramadans, der dieses Jahr genau auf den März fällt. Ich habe mir vorgenommen, ihn diesmal mitzuerleben, da er ein wichtiger Teil im Leben vieler Menschen ist und ich mich schon immer genauer mit dem Islam auseinandersetzen wollte. Da ein Auslandsjahr sowieso schon dazu prädestiniert ist, neue Erfahrungen und Eindrücke zu sammeln, kam es mir wie der perfekte Zeitpunkt vor und so habe ich bisher einen Teil des Ramadans mitgefeiert. Das heißt, dass ich zwar noch Wasser trinke, sonst aber seit dem 1.3. nichts zwischen Sonnenauf- und Untergang zu mir nehme, mich in der frei gewordenen Zeit mit dem Koran und der Religion an sich beschäftige, natürlich keinen Alkohol trinke, rauche oder Schweinefleisch esse und meist zwei Mal täglich muslimisch bete. Weil es erst Frühling ist, stellt das Fasten kein großes Problem dar, die Sonne geht erst gegen 6:00 auf und schon 18:30 wieder unter. Ab und zu schaffe ich es nicht ganz, früher zum Essen aus dem Bett zu kommen und lege dann ein verspätetes Frühstück ein, die normalerweise 12,5h Verzicht an sich lassen sich aber, gerade mit Wasser, gut aushalten und ich bemerke schon einige der positiven Effekte auf Körper und Geist. Das Gebet und die vorausgehende Waschung sind strikt vorgegeben und so war es anfangs etwas kompliziert, sich alle Abläufe und vor allem die arabischen Suren und Gebetsphrasen einzuprägen, nach wenigen Tagen funktionierte das aber schon ganz flüssig, bisher schaffe ich, die für Waschung und Gebet wichtigsten Texte – die *Schahāda* und *al-Fātiha* – zu sprechen. Wenn ich Texte auf arabisch zitiert habe, war ich mir immer bewusst darüber, was sie bedeuten und habe sie nicht als Floskeln heruntergebetet. Ich bin christlich aufgewachsen, ein evangelisches Kirchenmitglied und habe so sehr schnell viele Parallelen zwischen beiden Glaubensrichtungen gefunden. Gerade ihr Dogma

gleicht sich in vielen Punkten, beide glauben an den selben Gott, nur unter anderem Namen, neben Jesus erkennt der Koran viele weitere christliche Propheten wie Mose oder Abraham an und verehrt Maria. So kam mir vieles vertraut vor und ich hatte nicht das Gefühl, mir eine fremde Kultur unbedacht anzueignen, indem ich ihre Rituale begehe, sondern hatte dabei ähnliche Gedanken und eine Ernsthaftigkeit, wie beispielsweise beim Beten in der Kirche. Ich hoffe daher, dass das aus diesem kurzen Abschnitt des Berichtes hervorgegangen ist und möchte nochmals versichern, dass ich mich dem Islam mit größtmöglichem Respekt und tatsächlicher Intention genähert habe, meinen Glauben weiter zu erforschen, vertiefen und entwickeln.

Ramadan Mubarak und liebe Grüße!