

Leute – Die Reutlingerin Gertraud Kiefner geht immer wieder zur Olivenernte nach Sizilien

»Man lernt das Land intensiver kennen«

Leiter rauf, Leiter runter, Blätter im Gesicht und eine grandiose Landschaft drumherum: Gertraud Kiefner erlebt das immer wieder. Die Reutlingerin geht seit Jahren im Herbst zur Olivenernte nach Sizilien und freut sich auch auf die anstrengende Arbeit. »Man lernt bei so einem Aufenthalt das Land intensiver kennen«, sagt die 69-Jährige.

REUTLINGEN. Der Scirocco bläst warm übers Land und treibt weiße Wolken vor sich her. Die Zweige des Olivenbaums tanzen im warmen Wüstenwind. Darunter streckt sich eine kleine blonde Frau nach jeder grünen Frucht. Es ist Erntezeit in Sizilien, und Gertraud Kiefner streift mit den Fingern die Oliven gekonnt von den Ästen. »Hier will ich sein«, entschied die Reutlingerin vor ein paar Jahren, nachdem sie in einem Zeitungsartikel davon gelesen hatte.

Es ist nicht das erste Mal, dass die 69-Jährige sich im Herbst aufmacht, um gemeinsam mit anderen Deutschen in Bisacchino, einem 5 000 Seelen-Ort zwischen Palermo im Norden und Sciacca im Süden, bei der Olivenernte zu helfen. Luigi Bellina besitzt hier einen Hain mit rund



700 Bäumen, den er von seinen Eltern geerbt hat. Der 60-Jährige lebt in Waldkirch im Breisgau und bewirtschaftet im Nebenerwerb rund 3,5 Hektar Fläche mit Ölbäumen. 200 davon haben seine Eltern und Großeltern gepflanzt, teilweise sind sie bis zu 200 Jahre alt. Die Zeit schürfte tiefe Spuren in ihre Rinde, hinterließ Löcher und Risse, doch ihre Fruchtbarkeit beweisen sie Jahr für Jahr. Wenn da nicht die Ölfruchtfliege wäre. In dieser Saison hat das kleine Tierchen

heftig zugeschlagen, die Erntebrauch in Sizilien um fast 40 Prozent ein. Das merkt auch der Maschinenbauingenieur, der im Jahr 2008 seinen Hain um 500 Bäume aufgeforstet hat.

Sehnsucht geweckt

Seit 2009 geht Gertraud Kiefner pflücken. Die pensionierte Sonderschullehrerin erfuhr davon in einem Artikel von Sonntag aktuell. Die Geschichte weckte eine Sehnsucht in der umtriebigen Frau, die immer wieder Neues

wagt. Mit 50 begann sie Strecken zu wandern, mit 60 machte sie eine Ausbildung zur Fachwirtin für Obst und Gartenbau. Vor ein paar Jahren widmete sie sich intensiv der Imkerei. Neun Völker bringen ihr rund 75 Kilo Honig im Jahr und eine Aufgabe. Genauso wie die Olivenernte. Ihr Wunsch, bei der Ernte zu helfen und »eine neue Erfahrung zu sammeln«, ging allerdings nicht gleich in Erfüllung. Nachdem sie ihren Schuldienst beendet hatte, nahm sie Kon-

takt mit Luigi auf, und musste erfahren, dass die Gruppe schon voll war. »Er hat mir aber angeboten, im Frühjahr einen Wanderurlaub zu machen.« Darauf ließ sie sich dann ein. Ihr erster Kontakt mit Sizilien war allerdings anders als erwartet: Im frühen Frühjahr stapfte sie da auch schon mal durch kniehohe Schneefelder.

Teamarbeit: Die Reutlingerin Gertraud Kiefner (re.) ist teil einer Gruppe von Helfern, die zum Ernten nach Sizilien fahren. Fotos: Reisner

Ein Eignungstest

Gleichwohl faszinierte sie die Landschaft, und sie erinnert sich an ihre erste Begegnung mit einem Olivenbaum. »Luigi entdeckte einen, an dem noch ein paar Früchte geblieben waren. Da sagte er, ich solle doch schon mal üben.« So hat das angefangen. »Es war sozusagen mein Eignungstest«, sagt Gertraud Kiefner und lacht. Zudem habe sie der badische Sizilianer auch menschlich und durch sein großes Wissen überzeugt. »Er konnte viel über Botanik, das Land und seine Geschichte erzählen. Da wollte ich mehr erfahren.« Der Scirocco spielt mit ihren blonden Haaren, die Oliven tanzen im Wind vor ihrer Nase. Viele sind es nicht in diesem Jahr, doch es reicht die Tage mit genügend Arbeit zu füllen. Leiter



Verdiente Pause: Die Erntehelfer machen es sich unter einem knorri-gen alten Baum gemütlich.



Aufräumen gehört auch dazu: Die Leitern kommen am Abend in den Lagerschuppen. Tagsüber sind sie wichtige Helfer, um an die Früchte ganz oben im Ölbaum zu kommen.

rauf, Leiter runter, Netze auslegen, die Kisten befüllen, zum nächsten Baum wandern. So sehen die Tage der Olivenernte aus, die freiwillig ihre Freizeit nutzen, um etwas sinnvolles zu tun. »Ich kann mich nicht einfach so an den Strand legen«, sagt Kiefner. Das verbindet sie mit den anderen deutschen Helfern. »Die Methode, Oliven von Hand zu pflücken, ist nicht mehr sehr verbreitet, aber sehr effektiv. Sie gewährleistet, hervorragende Qualität«, erklärt Christian Gertz. Der Lebensmittelche-

miker ist sowas wie der Olivenölpapst in Deutschland. Die deutschen Erntehelfer schätzen neben dem Geschmack die Erfahrung, ein Land auf diese Weise intensiver kennengelernt zu haben. Nächstes Jahr reist Gertraud Kiefner wieder nach Sizilien. Das ist sicher. –diet

Mehr Online

Im Internet gibt's mehr Bilder. www.reutlinger-wochenblatt.de