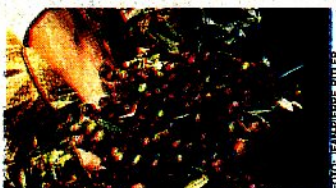


Italien mal anders: Urlaub im Olivenbaum



Einige Hotels in der
Toskana und Apulien
laden zu Olivenernte,
Ölverkostung und
Spaziergängen ein

VON TELSCHÉ PETERS

Jedes Jahr Ende Oktober ist im Mittelmeerraum Startschuß für die Olivenernte. Wen es immer schon mal gereizt hat, mit anzupacken, hat jetzt dazu Gelegenheit. Anpacken ist der richtige Begriff, denn es ist anstrengend und ermüdend, den lieben langen Tag auf einer Leiter zu stehen und mit einem Abstreifer die Oliven vom Baum zu holen. Für alle die, die sich durch die Aussicht auf Anstrengung nicht abschrecken lassen, gibt es jetzt in Italien drei Angebote für das Abenteuer mit der Olive. Bei denen man viel über die Kultur und die Produktion von qualitativ hochwertigem Öl lernt.

Die **Villa Campestri** im Mugello, rund 35 Kilometer nordöstlich von Florenz gelegen, ist ein Vier-Sterne-Hotel mit einem besonderen Fokus auf Olivenöl. Das Blut von Hotelbesitzer Paolo Pasquali gerät in Wallungen, wenn die Sprache auf sein Leib- und Magenthema kommt. Für ihn ist (gutes) Olivenöl „Balsam des Lebens“. Klar ist demnach, daß er Olivenbäume kultiviert und sein eigenes Öl macht. Auf dem 140 Hektar großen Gelände rund um die schicke Villa stehen rund 3000 Bäume, die alle abgeerntet werden wollen. Und: In der Villa ist die erste Oleoteca Italiens untergebracht. Hier sind zahlreiche Olivenöle von der gesamten Apenninhalbinsel zu finden. Jede Woche fin-

den Kurse statt, in denen Ölinteresierte von Fachleuten in die Geschmacksgeheimnisse des goldgrünen Wundermittels eingeführt werden. Eine Nacht im Doppelzimmer mit Frühstück kostet pro Person 100 Euro im Doppelzimmer und enthält Frühstück, Olivenöl-Degustation in der Oleoteca, Olivenernte und einen Spaziergang über den Hain mit einem Experten. Das Angebot gilt vom 1. bis 15. November.

Die **Fattoria del Colle** liegt in der herb-schönen Crete südlich von Siena. Der Bauernhof verfügt über mehrere hundert Olivenbäume und einen bestrickenden Blick über die typisch toskanische Landschaft: Hügel, Bauernhaus, Zypresse, basta. Die Offerte der Fattoria umfaßt die Olivenernte, Degustation in der Ölmühle, Führung durch den Weinkeller mit Weinverkostung und Abendessen im hofeigenen Restaurant. Kosten: 50 Euro pro Person. Wer im angeschlossenen Agriturismo zwei Nächte bleiben will, den kosten zwei Übernachtungen mit Frühstück für zwei Personen 295 Euro.

In Apulien im Südosten der Apenninhalbinsel stehen die meisten Olivenbäume Italiens. Und hier gibt es mit der **Masseria San Domenico** zwischen Bari und Brindisi ein Fünf-Sterne-Thalasso-Hotel, das neben jeder Menge Wellness seinen Gästen auch die Möglichkeit der Olivenernte im hoteleigenen Hain bietet. Drei Nächte im Deluxe-Zimmer plus Halbpension, Besuch im Olivenöl-Museum plus Wein- und Olivenöl-Degustation kosten 600 Euro pro Person im Doppelzimmer. Und wer nach einem Tag im Baum kaputt ins Hotel zurückkehrt, kann sich im Wellness-Bereich die schmerzenden Muskeln wieder weich klopfen lassen...

Infos: Villa Campestri, Vicchio di Mugello (FI), Tel. 0039/055-849 01 07, www.villacampestri.it
Fattoria del Colle, Trequanda (SI), Tel. 0039/057-766 21 08, www.cinellicolombini.it
Masseria San Domenico, Savelletri di Fasano (BR), Tel. 0039/080/482 77 69, www.imasseria.com