

Mitteilungs-



1- 24

naturö: Seit dem Dezember 2023 haben wir dein Olivenöl bei uns im Sortiment, gerne möchten wir unseren Kunden*Innen einen Einblick in Dein Schaffen und Deine Produkte geben.

Möchtest du dich gleich selbst vorstellen?

Marco: Hallo! Ich heisse Marco Gallo ich komme ursprünglich aus Jonschwil. Wir wohnen seit 2022 in Degersheim, davor waren wir 10 Jahre in den USA. Meine Frau Regula unser Sohn Marlin und ich durften erst kürzlich unsere Tochter Anais auf der Welt begrüßen.

naturö: Wie hast Du angefangen?

Marco: Der Anbau von Oliven ist eine Familienangelegenheit. Schon meine Grossmutter pflegte und hegte die Olivenbäume und baute dazwischen Gemüse an. Irgendwann übernahmen mein Vater und sein Bruder die Pflege des Landes. Nun haben wir die Aufgabe übernommen, denn es ist für mich eine Verbindung zu meinen Wurzeln in Italien. Das Ziel ist für mich vor allem eine gute Zeit mit Familie und Freunden auf unserem Land in Cagnano zu erleben.



naturö: Wie wird das Olivenöl produziert?



Marco: Wir produzieren komplett natürlich, setzen keine Pestizide, Fungizide und Chemikalien ein. Das Land wird nicht bewässert. Bei der Pflege der Bäume und der darunterliegenden vielfältigen Pflanzen sind wir auf die Hilfe unseres lokalen Netzwerkes angewiesen. Wir ernten traditionell von Hand und strählen dazu mit langen Rechen die Oliven vom Baum. Wir füllen Oliven und sogar die Blätter in Erntekisten, denn so gären die Oliven weniger und haben Luft. Täglich bringen wir die Kisten zur Presse, wo die Oliven zuerst gewaschen werden. Danach werden sie mit einer Hammermühle zermantscht und dreissig Minuten lang geknetet. Eine Zentrifuge trennt das Öl von den festen Bestandteilen. Dieses Monokultivaröl wird dann gefiltert und abgefüllt.

naturö: Was ist Dir wichtig?

Marco: Für mich ist es am schönsten, wenn sich Familie und Freunde zur gemeinsamen Ernte zusammenfinden. Wichtig ist mir mit der Natur gemeinsam zu arbeiten und auf das lokale Netzwerk zu bauen. Seit einem Jahr arbeiten wir mit einer neuen Mühle zusammen, erfreut hatten wir während der Besichtigung festgestellt, dass schon unsere Grossmutter vor vielen Jahren mit dem Besitzer zusammengearbeitet hatte. Und so schliesst sich der Kreis wieder, zumal sie auch biologisches Öl produzieren.



naturö: Welches sind Deine Herausforderungen?

Marco: Die Pflege des Landes beansprucht viel Zeit. Da wir in der Schweiz leben, ist es schwierig dies selbst zu machen. Deshalb sind wir auf zuverlässige Menschen angewiesen, welche dies Arbeit gerne machen. Einige Olivenbäume liegen zudem sehr abgelegen mitten im Nationalpark. Wenn das Land und die Bäume nicht gepflegt werden, drohen sie zu verwildern, denn der Olivenbaum möchte eigentlich ein Busch sein. Er treibt am Stamm und am Boden aus muss damit Früchte wachsen regelmässig geschnitten werden.

... und dann sind da noch die frei laufenden Kühe eines Nachbarns!

naturö: oh das wäre doch gut, die fressend das Gras!

Marco: Ja, aber eben auch die untersten Äste des Olivenbaums. Wildschweine sind da viel besser, diese pflegen das Land sanft. Schafe wären auch eine gute Möglichkeit, es hat aber nur wenige Schäfer in dieser Gegend.



naturö: Worauf bist Du besonders stolz?

Marco: Wir freuen uns, dass wir seit Dezember das Olivenöl im Naturö Degersheim verkaufen können. Auch freuen wir uns über unser Ernteteam, welches aus vielen Ecken der Welt anreisen. Unsere ehemaligen Nachbarn, aus der USA und Freunde aus Deutschland sind jeweils dabei. Es ist auch schön zu spüren wie mein Vater Vertrauen in uns hat und die Bewirtschaftung der 150 Bäume in unsere Hände legt.

naturö: Was interessiert Dich beruflich oder privat auch noch sehr?

Marco: Gerne verbringe ich Zeit mit den Kindern. Momentan bin ich auch sehr mit



dem «Tegerschen Lernkosmos-Projekt» dem Aufbau eines privaten Gruppenunterrichts beschäftigt. Auch interessieren mich die Permakulturprinzipien und Technik. Die Frage wie mit Hilfe von Technik Dinge einfacher und nachhaltiger gemacht werden können interessiert mich als Ölproduzent und Ingenieur natürlich sehr. Und dann bin ich auch gerne mit meiner Vespa unterwegs oder gehe nach draussen um die Natur wandernd zu erleben.

naturö: Was wünschst Du Dir von den Kund*innen?

Marco: Dass sie auch eine grosse Freude am Produkt haben, welches wir mit Sonnenstrahlen und Schweissperlen im Kreise unserer Liebsten hergestellt haben.

naturö: Welche Visionen hast Du für die Zukunft?

Marco: Ich kann mir vorstellen auf die Pension hin in Cagnano zu leben und unter den Olivenbäumen Weizen, Favebohnen, Lupinen anzubauen. Denn es hat noch viel Platz; aktuell stehen 150 Olivenbäumen auf einer Fläche von 4,5 ha, auf welcher die Agrarindustrie bis zu 1000 Bäume pflanzen würden. Gerne würde ich auch Mal an einen Olivenöl Sensorik-Kurs an der ZHAW (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) gehen um noch mehr über Olivenöl zu lernen.



naturö: Herzlichen Dank für das spannende Gespräch! Wundervoll zu hören, mit welcher Wertschätzung der Natur, der Tradition und den geliebten Menschen gegenüber ihr das Öl produziert.

Marco: Es freut mich, dass wir das Olivenöl im Naturö Degersheim verkaufen und den Kund*innen Sonnenstrahlen und Lebensenergie aus der Region des Nationalparks Gargano in Italien weitergeben können!

Spendensammlung Kühlvitrine

Hallo liebe Kund*in

Ich bin die alte Kühlvitrine.

Schon einige Jahre stehe ich hier und hüte über frische Milch, kühlen Tofu und sämige Joghurts.

Bald gehe ich in Pension. Aus finanziellen Gründen ist meine Nachfolge noch unklar.

Ich freue mich, wenn Du mir hilfst dieses Problem zu lösen!

Ein Spendenglas findet sich an der Kasse des **naturö** Degersheim. Herzlichen Dank!

Die Kühlvitrine