

Wochenkurs 1.-5. Dezember 2025

Alles rund um die Olive

Sonntag

ab 16:00 Uhr

Eintreffen der Kursteilnehmenden mit anschliessendem Willkommensapero und Abendessen

Montag

9:00 – 11:00 Uhr

Einführung Olivenbaum mit Polo:

Polo zeigt die verschiedenen Sorten, welche im Departement Var typisch sind und wie diese sich unterscheiden. Zudem lernen die Teilnehmenden wie die Olivenbäume genutzt werden

11-16 h

Ernte von Oliven inkl. Mittagessen:

Die Olivenbauern zeigen, wie die Früchte geerntet werden.

Die Teilnehmenden bzw. Erntehelfer lesen während dieser Zeit Oliven. Die Verköstigung während dieser Zeit erfolgt durch die Bauern oder Jane Pami. Danach werden die gepflückten Oliven zur Mühle gebracht, wo sie später zu Öl verarbeitet werden.

Dinstag

9:00 – 11:00 Uhr

Besichtigung der traditionellen Mühle in Varages mit Polo:

Die Teilnehmenden besichtigen die Mühle in Varages, die bis heute noch auf traditionelle Weise Öl herstellt. Polo erklärt das Vorgehen und die Techniken zur Herstellung des

11:00 – 16:00 Uhr

Ernte von Oliven inkl. Mittagessen:

Die Olivenbauern zeigen, wie die Früchte geerntet werden.

Die Teilnehmenden bzw. Erntehelfer lesen während dieser Zeit Oliven. Die Verköstigung während dieser Zeit erfolgt durch die Bauern oder Jane Pami. Danach werden die gepflückten Oliven zur Mühle gebracht, wo sie später zu Öl verarbeitet werden.

Mittwoch

9:00 – 12:00 Uhr

Optional: Trüffeln mit Polo und Minggi:

Polo nimmt die Teilnehmenden mit zu einem Trüffeleichen-Hain wo er zeigt wie Trüffel à la Mouche (mit der Fliege) gesucht werden.

Minggi begleitet die Gruppe zusammen mit seiner Lacotto-Hündin, die Trüffel sucht.

Die gefundenen Trüffel können auch direkt bei Polo gekauft werden.

Mittagessen bei Jane Pami

14:00 – 17:00 Uhr

Optional: Degustation und Workshop eingemachte Oliven

Die verschiedenen Sorten Oliven werden mit einer Vielzahl an Gewürzen und Kräutern eingemacht. Wie diese Variationen schmecken und wie Oliven eingelegt werden, erfahren die Teilnehmenden bei diesem Workshop.

Donnerstag

9:00 – 11:00 Uhr

Optional: Workshop Seifenherstellung mit Delphine

Delphine zeigt wie aus Olivenöl Seife hergestellt wird. Die Teilnehmenden können ihre eigenen Seifen mit unterschiedlichen Duftnoten machen.

11:00 – 16:00 Uhr

Ernte von Oliven inkl. Mittagessen

Die Olivenbauern zeigen, wie die Früchte geerntet werden.

Die Teilnehmenden bzw. Erntehelfer lesen während dieser Zeit Oliven. Die Verköstigung während dieser Zeit erfolgt durch die Bauern oder Jane Pami. Danach werden die gepflückten Oliven zur Mühle gebracht, wo sie später zu Öl verarbeitet werden.

Freitag

9:00 – 11:00 Uhr

Besichtigung der modernen Mühle von Tavernes mit Bernard

Bernard zeigt in der Mühle von Tavernes wie das Olivenöl mit moderner Technik hergestellt wird. Er stellt unterschiedliche Öle her, die mehrfach preisgekrönt sind.

Die Teilnehmenden bzw. Erntehelfer können bei der Herstellung des Öls mithelfen.

11:00 – 16:00 Uhr

Ernte von Oliven inkl. Mittagessen:

Die Olivenbauern zeigen, wie die Früchte geerntet werden.

Die Teilnehmenden bzw. Erntehelfer lesen während dieser Zeit Oliven. Die Verköstigung während dieser Zeit erfolgt durch die Bauern oder Jane Pami. Danach werden die gepflückten Oliven zur Mühle gebracht, wo sie später zu Öl verarbeitet werden.

Gemeinsames Abendessen

Samstag

Frühstück danach Abreise um spätestens 10:00 Uhr