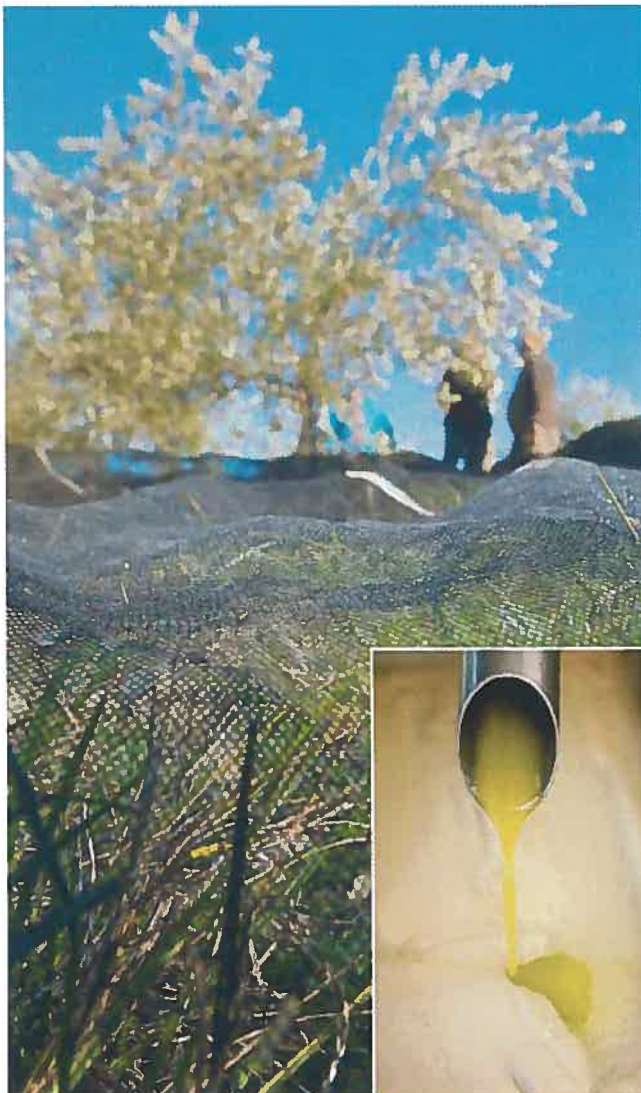


Hokuspokus der Mikrofinanz:  
Finanzmann und Olivenbauer

## Thomas Seale verdient jetzt sein Geld mit Öl



### Jean-Claude Ernst, Text und Fotos

Wer kennt den soeben 53 gewordenen gebürtigen Amerikaner und CEO von European Funds Administration (EFA) nicht in Luxemburger Finanzkreisen und darüber hinaus: Thomas Seale.

Der frühere Vorsitzende der ALFI, permanent auf der Suche nach neuen Ideen und Konzepten, ganz im Sinne des luxemburgischen Finanzplatzes, hat mittlerweile beachtliche Erfolge mit Mikrofinanz-Fonds erzielt, die von Chile bis nach Bangladesch gedeihen.

In diesem Zusammenhang ist er Teilnehmer an jeder von Großherzogin Maria Teresa initiierten Mikrofinanz-Mission. Zuletzt mit Professor Muhammed Junus an dem Global Social Business Summit in Wolfsburg. Thomas Seale ist ein „Macher“.

Er kennt kein „maybe“ oder „ich schaue das nach“. Er ist ein Mann der Tat. Des Unkonditionellen „now and here“, des „jetzt und hier“.

Ein Mann, für den das „jetzt“ eine fundamentale Bedeutung im Leben hat und ihm permanenten Antrieb und Dynamik verleiht, von dem andere nur träumen können.

Vor einigen Jahren verliebten Thomas Seale und seine aus Frankreich stammende Frau Sophie sich in ein heruntergekommenes altes Bauernhaus in einer traumhaft schönen Landschaftskulisse mitten im Nirgendwo der südlichen Provence.

Dahin fahren wir jetzt, nach siebenstündiger Autofahrt von Luxemburg, vorbei an dem Mont Ventoux unseres Engels der Berge, Charly Gaul, hin. Das GPS-Gerät ist in dieser straßen- und hausnummernleeren Gegend nutzlos. Nach unzähligen losenden Anrufen kommen wir im Domaine de Piegros im Parc du Lubéron an.

Der legendäre lilablau Laven- del ist bereits verblüht. In keinem

„Linkedin“ oder „Who's who“ der Finanzbranche jedoch ist nachzulesen, dass Thomas Seale gerade hier ganz privat seine Vision der Mikrofinanz lebt.

### Auf den Spuren Charly Gauls

Nachdem der Bauernhof, an einem alten Römerweg gelegen, wieder bewohnbar war, meinte Sophie zu Thomas, er solle ihr doch bitte drei Olivenbäumchen anpflanzen.

Manche Ehefrauen beklagen sich oft über mangelnde Kooperation ihres Allerliebsten, wenn es darum geht, dass ihren Wünschen Folge geleistet wird. So nicht bei Thomas. Sophie bekam ihre drei Olivenbäumchen. Doch nicht nur drei.

Thomas pflügte kurzentschlossen das angrenzende Weizenfeld um und begann, kleine Olivenbäume anzupflanzen, 600, ja wohl 600, zarte Pflänzchen, die dem Mistral und der unbarmherzigen Sonne der Provence trotzen mussten.

Das hieß, tagtägliche Pflege und Hege und hätte ohne Plan nichts werden können. Thomas gründete eine ein-Mann-starke „société agricole“ und gab dem lokalen Bauern Serge einen Arbeitsplatz.

Beiden gelang es, die Bewässerung und die Auflockerung der Erde so zu optimieren und zwischen Luxemburg und Piegros zu koordinieren, dass aus den ehemals 600 Pflänzchen 600 prächtige Olivenbäume geworden sind, an welchen jetzt die für die Provence typischen farbenfrohen Oliven heranwachsen.

Biologisch versteht sich. Ohne jegliche Benutzung von Pestiziden oder sonstigen in der biologischen Landwirtschaft verbotenen Substanzen. Als Thomas Seale merkte, dass aus diesen 600 ersten Pflänzchen so richtig was wurde, war der Mann, der es liebt zuzusehen wenn Sachen richtig schön wachsen, nicht mehr zu bremsen.



Aus 600 wurden 1.200, dann 1.800, dann 2.400, schließlich 3.100, bis kein Quadratmeter bepflanzbares Land mehr frei war. Jedes Jahresende so um das amerikanische Thanksgiving, das Erntedankfest, ist es an der Zeit für Familie Seale, an die Oliven-ernte zu denken.

Dann wird mithilfe von Freunden während einer Woche gepflückt und gerüttelt, was das Zeug hält. Kleinere Bäume sind relativ einfach, von Höhe und Größe her, per Hand „bepflückbar“. Der Boden unter den größeren Olivenbäumen muss bereits großflächig mit engmaschigen Netzen abgedeckt werden, damit die kostbare Frucht mit Methode entweder mit kleinen Rechen oder akkubetriebener Rüttelgabel von den Ästen abgetrennt werden kann.

### 600 prächtige Olivenbäume

Sterneförmig wird von allen Seiten her das Netz zusammengegraut, und die Oliven werden vorsichtig in einen „cajot“ geschüttet. Dieser wird zu einem Anhänger gebracht, wo die Oliven unter Aufsicht von Sohn Henry in einen großen Behälter umgeladen werden.

Als am Spätnachmittag die Sonne untergeht und es bitterkalt in der Provence wird, ist schließlich auch die letzte Olive geerntet. Wer Thomas Seale kennt, ahnt wohl, dass diese, seine Oliven-ernte, noch nicht zu Ende ist. Seine Oliven werden nicht banal entkernt und etwa als Aperitivzulagen verwendet.

Jetzt wird veredelt. Am nächsten Morgen sind wir in Cucuron bei Frederic Ratto verabredet, seines Zeichens „interprète des oliviers“ und stolzer Inhaber einer modernen Olivenmühle. Seit Jahrtausenden hat das mechanische Pressen zur Olivenölgewinnung nicht geändert.

Sanitäre Normen und moderne Arbeitsprozesse haben zugunsten von Hygiene und Qualität die

Ölpresserei zu einem hochtechnologischen Prozess gemacht. Nach dem Abwiegen der ca. 750 kg schweren Produktionscontainer werden diese einer nach dem anderen mit einem Gabelstapler in eine Inoxanlage entleert, wo eine Trennung der Frucht von Blättern und Stängeln erfolgt.

Dann werden die Oliven wie von Geisterhand in ein Bad geschleudert, wo sie gewaschen werden, und laufen über eine Art Kamm, der die kleinsten Steinchen und Schnecken aussortiert. Mitsamt den Kernen wird die Frucht gemahlen und in eine bräunliche Paste verwandelt.

Nach dem Auspressen bleibt das in den Oliven enthaltene Öl und Wasser zurück. Durch Schleudern in einer Zentrifuge läuft die gefilterte „cuvée“ 2010 der „Templiers de Provence“ – wie die Domaine von Thomas Seale heißt – in Transportbehälter. Zu Mittag bereitet Sophie den traditionellen Truthahn zum amerikanischen Thanksgiving-Menü mit dem neuen Olivenöl zu.

### Vier Tonnen Oliven geerntet

Der wohl einzige Finanzmann auf der Welt, der auch noch Olivenbauer ist, strahlt: Wetterbedingungen und Schädlingsbefall zum Trotz wurden diesmal vier Tonnen Oliven geerntet, immerhin 50 Prozent mehr als letztes Jahr. Wiederum wird er einige Liter mehr seiner „AOC (Appellation d'origine contrôlée) Huile de Provence“ aus seinem ganz persönlichen Mikrofinanzprojekt mit nach Luxemburg bringen, wo sie in der „Brasserie Guillaume“ auf dem Knuedeler, bei Münchens Charel oder in Chantal Ley's „Epicierie“ in den typischen kleinen Provence-Fläschchen erhältlich sind.

**MEHR INFOS**

[www.lestempliersdeprovence.com](http://www.lestempliersdeprovence.com)

