

**Lesbos in Zahlen**

Lesbos ist nach Kreta und Euboa die drittgrößte Insel Griechenlands.  
**Fläche:** 1.635 km<sup>2</sup>  
 70 km lang, 47 km breit  
**Küstenlänge:** 370 km  
**Einwohner:** 90.000, davon leben 36.000 in der Hauptstadt Mitilini  
**Olivenernte:**  
 11 Mio. Olivenbäume wachsen auf der Insel  
 Jahresproduktion Olivenöl in guten Jahren: 30.000 t,  
 2011: 12.000 t,  
 Schätzungen für 2012: 10.000 t



*Das krisengeplagte Griechenland ist in aller Munde. Wird der Euro standhalten? Die Landwirte auf der griechischen Insel Lesbos beschäftigt derzeit etwas anderes: Die Olivenernte.*

Während Politiker in ganz Europa über Hilfspakete und Euro-Rettungsmaßnahmen diskutieren, weht auf den griechischen Inseln ein ganz anderer Wind. Die Tatsache, dass Beamtenstellen und Renten reduziert werden, tangiert die von der Landwirtschaft und vom Tourismus lebende Bevölkerung nur minimal, wenn überhaupt.

Denn: Hier macht die Debla die Musik. Das Werkzeug, das die Landwirte auf der Insel Lesbos, von Oktober bis Mai tagtäglich begleitet. In diesen Monaten steht die Olivenernte im Mittelpunkt.

**Olivenöl im Blut**

Die Debla ist eine lange federnde Rute, die der Olivenbauer zwischen die silber-grün belaubten Zweige schlägt, um die schwarzen Juwelen zu Boden zu befördern. Der faszinierende Blick von der Anhöhe eines Olivenhaines, begleitet in dieser Zeit das mit Muskelkraft herbeigeführte Blätterrauschen. Und: Natürlich das scheppernde Glockengeläut der Schafe und Ziegen. 300.000 Stück soll es auf der Insel geben. Sie sorgen unter anderem dafür, dass die Olivengärten nicht verbuschen, halten das Gras kurz und liefern die Milch für den Fetakäse.

**Zwischen schwarzen Juwelen, Olivenöl und der Eurokrise**

Von Ulla WOLANEWITZ, Nottuln (D)

**Die Olivenernte ist nach wie vor mühsame Handarbeit.**



Wer hier geboren und aufgewachsen ist, hat zweifelsohne Olivenöl im Blut. Kostas Artakianos ist einer von ihnen. Mittlerweile ist er 52. Er hat nicht, wie einiger seiner Freunde und Verwandten die Insel verlassen, um woanders ihr Glück zu finden. Er ist glücklich, ganz bewusst. Eben, weil er sich seinem Stückchen Heimat Erde sehr verbunden fühlt.

**Jeder Baum ein Unikat**

Kosta heiratete eine Schwäbin. Sie lernten sich 1984 bei der Tomatenernte auf Kreta kennen. Die Unterstützung durch ein EU-Programm ermöglichte ihnen die Eröffnung einer Taverne mit zwei Ferienwohnungen in Avlona, am äußeren Zipfel des Golfes von Gera. Ab Oktober bleibt der Laden dicht. Nach kurzer Verschnaufpause ist dann die Olivenernte angesagt.

„Die Bäume sind lebendige Skulpturen. Die gilt es, respektvoll zu bewahren und zu schätzen“, erklärt der Grieche. Es bringt ihn auf die Palme,



**Kostas und Siggs Artakianos beim Einsacken der frisch geernteten Oliven für den Transport zur Mühle.**

wenn 500 Jahre alte Exemplare dem Straßenbau weichen müssen. Für ihn gibt es keinen Grund, der das Fällen eines Olivenbaumes rechtfertigt. „Wenn so etwas unumgänglich ist, sollten sie wenigstens umgepflanzt werden. Robust genug dafür sind sie.“

**In Pumphosen zur Ernte**

Ölivenöl ist das flüssige Gold der Griechen, der Olivenbaum die heilige Kuh, jedenfalls die, des traditionsbewusstesten Griechen. Allerdings ist die Ernte nach wie vor mühsame Handarbeit. Früher sammelten Frauen – in bequemen Pumphosen – die kleinen Früchte vom Boden auf. Seit etwa 40 Jahren breiten die Landwirte rechtzeitig die feinmaschigen Nylonnetze



aus, die den Ernteaufwand etwas vereinfachen. Früchte, die sich darauf angesammelt haben eignen sich nicht für die erste Wahl. Sie werden vor der eigentlichen Lese aufgesammelt.

Natürlich ist der goldene Saft des Südens heute von besserer Qualität als noch vor 50 Jahren. Denn: Die Verarbeitung lässt sich schneller umsetzen und wesentlich schonender durchführen. Der Pritschenwagen ersetzt heute den Esel, der in der Vergangenheit die schwarzen Juwelen säckeweise vom Berg zur Ölfabrik transportierte.

### Der Rest wird zu Seife

An der Ölmühle gab es seinerzeit Lagerräume, in dem der Bauer seinen Ertrag wochenlang sammelte, weil „er einmal im Monat einen Termin zum Mahlen bekam“, erklärt Kostas Artakianos die aufwändige Prozedur. Verständlich, dass viele Früchte kaputt oder angeschimmelt waren, bevor sie den Mühlstein erreichten. „Liegt der Bewertungsmaßstab für erstklassige Qualität heute zwischen 0,3 und 0,8, so

sen in Bewegung brachten. Heute fristen sie ihr Dasein neben elektronisch gesteuerten Mahlwerken. Sind die Oliven – maschinell – gänzlich vom Laub befreit, gewogen und gewaschen, rollen sie dem Edelstahlbecken mit Mahlwerk entgegen. Dieses ist erwärmt, damit sich das Öl besser von der Frucht trennt. Trotzdem handelt es sich hier um kalt gepresstes Öl. Etwa 45 Minuten wälzt ein horizontal gelagerter Quirl die brombeerfarbene Maische und quetscht das Öl heraus. Als nächstes werden Haut und Kerne herausfiltriert. Die Reststoffe sind zwar Abfall werden aber zu „Pirina“ getrocknet, aufbereitet und dienen als Heizmaterial.

### Weniger als 2 Euro pro Liter

Spannend ist es für den Oliven-Lieferanten Kostas Artakianos, wenn das frische Öl aus der Presse fließt. Dann nimmt der Bauer eine Probe, analysiert die Qualität und bestimmt den Preis. Zwischen 1,70–1,80 Euro bekommt er für einen Liter Öl der ersten Kategorie ausbezahlt. So ist der Kurs. Setzt der

Bauer seine Arbeit dazu ins Verhältnis, ergibt sich ein Stundenlohn, der unter drei Euro liegt.

Weil er weiß, dass das Öl vom Golf von Gera mehr Wert ist, versucht er sein Produkt selber zu vermarkten, „bevor die Italiener es holen“. In guten Jahren hat er 8 t – knapp 8.700 l. Das ist viel für einen Landwirt seiner Größenordnung, aber zuwenig, um damit europäischen Markt zu erobern. Denn das würde auch das entsprechende Kleingeld für Messepräsentation, Markenschutz usw. einfordern. „Wir denken darüber nach, uns mit mehreren Landwirten zu einem Verbund zusammenzuschließen“, schildert der Produzent seine Zukunftspläne.

Tatsache ist, dass noch Kapazitäten zur Produktionssteigerung vorhanden sind. Viele Olivenbäume stehen ungepflückt in den brachliegenden Oliven-gärten, weil die Besitzer nicht mehr ernten können oder wollen. Oder, weil die Eigentümern auf dem Festland wohnen und davon träumen, dass sich ihr Grundstück von alleine zu lukrativem Bauland verwandelt. ■



Die Oliven werden vor dem Pressen in Ölmühle von den Blättern befreit, gewaschen und gewogen.



Eine dreiviertel Stunde dauert der Pressvorgang der brombeerfarbigen Olivenmaische im angewärmten Edelstahltank.



Nach dem Pressen werden Kerne (links) und Olivenhaut getrennt.

lag er früher sicherlich bei zehn, vielleicht bei zwanzig“, meint der Oliven-Bauer scherzhaft. Olivenöl, das sich gar nicht zum Verzehr eignete, kauften Seifenproduzenten. „Selbst aus dem schlechtesten Öl, lässt sich eine gute Seife machen“, habe es unter Spezialisten geheißen.

### „Pirina“ als Heizmaterial

Michaelis Chazimikalakis betreibt mit zwei Partnern die alte Ölmühle von Messagros. In der großen Halle hängen unter der Decke noch die Antriebsräder, die per Transmission die alten Pres-

### Öl ist nicht gleich Öl

Ein wichtiger Parameter für die Qualität von Olivenöl ist der Anteil an freien Fettsäuren – gemessen als Ölsäure je 100 g. Es gilt als Faustregel: Je niedriger der Säuregehalt, desto besser das Öl.

**Güteklasse I: Natives Olivenöl Extra, Säuregehalt niedriger als 0,8 %**

**Güteklasse II: Natives Olivenöl, Säuregehalt niedriger als 2 %**

**Güteklasse III: Gewöhnliches natives Olivenöl, mehr als 2 %**

Olivenöl ist eine heiß begehrte Ware, die immer wieder gerne gestreckt und gepanscht wird.

Erst im Dezember vergangenen Jahres berichtete ein bekanntes Nachrichtenmagazin zu diesem Thema, dass beispielsweise Olivenöl „Made in Italy“ zu 80 % gar nicht aus Italien stamme.

„La Repubblica“, die größte Tageszeitung Italiens, fand heraus, dass ein Großteil des „italienischen“ Olivenöls aus dem Ausland – meist aus Spanien, Griechenland, Marokko oder Tunesien importiert werde. Weiter ist von einer „Olivenöl-Mafia“ die Rede. Laut des Verbraucherreferenten des italienischen Bauernverbandes Coldiretti gäbe es eine mächtige Gruppe, die durch die Importe ein illegales Vermögen machen würde, weil das Mischen des Öls nicht nachzuweisen sei.

Deklarationsangaben und Gütesiegel sind für den Verbraucher oftmals undurchsichtig oder unverständlich. Bei einem Angebot von 3,99 Euro für einen Liter „Natives Olivenöl Extra“ ist Skepsis angesagt. Die Qualität ist von vielen verschiedenen Kriterien abhängig. Als Maß gilt: Ein gutes Olivenöl hat seinen Preis! Olivenöl dieser Kategorie von Lesbos, das seinen Weg auf den deutschen Markt gefunden hat, wird mit 20 Euro pro Liter gehandelt.