

„Ich könnte wohl noch zwei weitere Projekte in Angriff nehmen. Lust und Energie dazu habe ich genug“, lautet die Antwort von Dimitris Ververis auf die Frage „Warum er sich denn nicht zur Ruhe setze?“ „Aeolikos – Gott der Winde“ heißt das jüngste „Kind“ des 72-jährigen Griechen. Nein, hierbei handelt es sich nicht um eine Fußballmannschaft, sondern um ein Unternehmen.

Von wegen Ruhestand: Aphrodite und Dimitris Ververis gründeten vor drei Jahren das Unternehmen „Aeolikos“, das Fetakäse produziert (Fotos: U. Wolanewitz)



Ulla WOLANEWITZ, Nottuln

„Aeolikos“: Mit dem Gott der Winde auf gutem Kurs

Dimitris Ververis gründet mit 69 Jahren eine Molkerei und schafft zehn neue Arbeitsplätze

Sein Geburtsort: Agia Paraskevi, ein kleiner Ort in der Mitte von Lesbos. Dort angesiedelt, wo die letzten Ausläufer der üppigen Olivenhaine in eine eher karge, hügelige braune Landschaft übergehen. Wo Schafe und Ziegen in terrassenförmig angelegten Hainen „grasen“, wobei es kaum Gras hier gibt.

Vor drei Jahren eröffnete Dimitris Ververis hier seine Molkerei namens „Aeolikos“, schuf zehn

Arbeitsplätze und ist somit in der Lage, 4.500 kg Feta-Käse pro Tag zu produzieren. „Meine Frau arbeitet auch mit. Sie ist morgens die Erste und abends die Letzte“, lobt der Unternehmer seine bessere Hälfte mit dem schönen Namen Aphrodite (65).

Und: Mit dieser Firmengründung widersprechen beide dem Klischee, dass alle Griechen früh in Rente gehen. Darauf angesprochen, muss er schmunzeln: „Die Griechen arbeiten

Dimitris Ververis ...

... wurde auf Lesbos geboren. Er verlies aber bereits Mitte der 50er-Jahre mit 18 Jahren die Insel, um auf dem Festland, beziehungsweise im Ausland sein Glück zu machen. Was ihm gelungen zu sein scheint. „Ich kenne alle großen deutschen Molkereien“, gibt er zu verstehen. Viele Jahre war er als Handelsvertreter im Einsatz, holte Rohmaterial aus Deutschland nach Athen. In den 80er- und 90er-Jahren war er für den Export von Käse zuständig. Zusammen mit seiner Frau Aphrodite hat er zwei erwachsene Töchter, die in Athen leben. „Und fünf Enkelkinder“, betont der stolze Großvater. „Für die ich alles geben würde“. Natürlich hegt der engagierte Senior die Hoffnung, dass eines der Enkelkinder Interesse zeigt, seine Unternehmen weiterzuführen.

Denn: In der Nähe seiner Molkerei errichtete er zuvor große Futtersilos, die auch von ihm betrieben werden. „Ich gebe den Schafzüchtern das Futter. Sie geben mir die Milch dafür“, umschreibt er den Handel.





Ist der Käsebruch fest genug, wird am Becken die Schleuse geöffnet, damit er in die Formen gefüllt werden kann



Die Paletten bewegen sich automatisch auf dem Förderband weiter in Richtung Presse

sehr wohl, nur die Regierung und der Staat funktionieren nicht!“

Natürlich hat der erfahrene Unternehmer sich ganz bewusst für Agia Paraskevi entschieden. „Die zentrale Lage, die Nähe zum Meer und die

Nach traditionellem Verfahren trocknet der Mizithra an der frischen Luft



Tatsache, dass es auf der nordwestlichen Seite der Insel mehr Schafe und Ziegen als Olivenbäume gibt“, zählt der erfahrene Unternehmer seine Gründe auf. „Wir sind von allen Seiten gut zu erreichen“. So muss es auch sein, schließlich ist er darauf angewiesen, dass die Milch auf schnellstem Wege in seiner Molkerei ankommt. Täglich werden 18 Tonnen Milch bei ihm angeliefert. Etwa 300.000 milchproduzierende Vierbeiner gibt es auf Lesbos, wobei 80 Prozent davon Schafe sind, der Rest Ziegen. Wohl gemerkt: Fetakäse von Lesbos darf ausschließlich aus Milch der hier ansässigen Rasse – der Mitilini-Schafe – hergestellt sein. Mit 5,5 (g/100g) liegt der Eiweißgehalt von Schafsmilch wesentlich höher als der von Kuhmilch (3,0) und deshalb ist Erstere auch ergiebiger. „Der Begriff ‘Feta’ ist geschützt und darf nur in Griechenland hergestellt werden. Ansonsten müsste er Käse heißen“, erklärt Dimitris Ververis.

■ Unterstützung durch EU-Förderprogramme

Die moderne Produktionshalle ist 2.000 m² groß. Durch ein entsprechendes EU-Programm wurde ihm eine 60-prozentige Förderung zugesagt. Da der Kostenvoranschlag weit unter den real investierten 2,5 Millionen € lag, reduzierte sich der Zuschuss für ihn, wie er sagt, auf 40 Prozent.

Stolz führt Dimitris Ververis seine Gäste durch die unterschiedlichen Abteilungen. Die Kommandobrücke, das Herzstück der Produktion, versteckt sich unter einem „Touch-Panel“ eines deutschen Herstellers. Von hier aus hat

Mitarbeiter und „Pasteur“ Andreas Humanus die gesamte vollautomatische Anlage im Überblick. Von hier aus kann er sehen, welcher Tank gerade befüllt oder entleert wird, in welchem Track die Rohre gerade gereinigt werden.

Die angelieferte Milch in den Silos ist auf drei Grad herunter gekühlt. Bevor sie zur Reinigung in die Zentrifuge fließt, nimmt der Laborant zur Kontrollanalyse eine Probe. Als nächstes folgt die Erhitzung auf 75 Grad zur Pasteurisierung. Bei 34 Grad fließt die gute Ware anschließend weiter in neun große Wannen, die je 1.100 Liter Fassungsvermögen zu bieten haben. „Deut-

Ladotiri

Ladotiri

Griechischer Hartkäse. Auch Olivenöl-Käse genannt, weil er ursprünglich während der Reifung mit Olivenöl eingerieben, beziehungsweise konserviert wurde. Er hat eine zylindrische Form, wiegt etwa ein Kilogramm.

Graviera

Griechischer Hartkäse. Etwas trockener, nicht so säuerlich wie Fetakäse.

Eignet sich gut zum Reiben über Nudeln. Voraussetzung: Der Käsehobel darf nicht schon vorher zu oft angesetzt werden, weil er auch dann vorzüglich schmeckt.

Mizithra

Weichkäse aus Schafs- und Ziegenmolke. Süßlich-sämig, dem italienischen Ricotta vergleichbar. Schmeckt frisch, lässt sich pikant oder mit Zucker oder Honig genießen.

Im weiteren Reifungsprozess, mit Salz eingerieben und an der Luft getrocknet, erreicht zunehmend Charakter. Eignet sich später auch zum Reiben.



Der Hartkäse fordert seine Abreibung ein: Maria Konstantidelli (l.) und Kristina Vasilas bei der Arbeit

sches 'Know-how', gefertigt auf dem Festland“, erklärt Dimitris Ververis und zeigt dabei auf die automatische Produktionsstraße. Mit Labferment versetzt, immer wieder geschnitten und zerkleinert, verbleibt die Milch zwei Stunden in der Edelstahlwanne, bevor sich die Schleuse öffnet und das Material von geschickten, flinken Händen in quadergroße Formen gepresst wird. Weitere automatische Pressvorgänge dienen der Absonderung des Wassers.

Dann folgt die Schichtung mit grobem Trockensalz. In Kanistern, die bis zu 15 kg fassen, erfolgt die Abpackung. Anschließend muss das Milchprodukt noch zwei Monate in der Salzlake reifen, bevor der „Aeolikos“ in alle Windrichtungen die Reise zum Verbraucher antritt. Einen großen Anteil liefert das Unternehmen

Ab ins Tauchbad: Dimitris Vallilis versieht den Hartkäse mit einem Mantel aus Paraffin



Was zeichnet einen guten Fetakäse aus?

- gute Schafsmilch, vielleicht 30 % Ziegenmilch
- hygienisch einwandfreie Herstellung
- Verzicht auf Antibiotika
- pH-Wert sollte zwischen 6 und 6,5 liegen (dieser Wert kennzeichnet die Frische der Milch)
- Wassergehalt nicht höher als 56 %
- Fettgehalt 24 bis 25 %
- Temperatur bei der Herstellung muss stimmen

nach Deutschland, wo dessen Kunden den „Aeolikos“ unter ihrem Namen und Etikett an den Endverbraucher bringen. Einzig in den Monaten zwischen September und Oktober gibt es keine Milch. Dann kann Urlaub gemacht werden. Wann der Chef und seine Gattin gedenken, in Rente zu gehen? „Vielleicht mit 100 Jahren“, lacht der Senior und gesteht, dass er hofft, „dass wir noch lange gesund bleiben“.

■ Griechische Käse-Spezialitäten

Auf weitere griechische Molkereiprodukte hat sich Jorgos Vasilas spezialisiert. Ladotiri und Graviera heißen die beiden Hartkäse, die der

25-Jährige produziert. Als Molkeprodukt stellt er Mizithra her, einen Weichkäse mit hohem Fettgehalt.

Vor fünf Jahren wagte der Jung-Unternehmer aus Mesotopos seinen Sprung in die Selbstständigkeit. Jahrzehntelange Erfahrung wie etwa sein Kollege aus Agia Paraskevi hat er nicht zu bieten. Muss er auch nicht. Schließlich hat er sich das Handwerk bei seinem Vater und Großvater abgeschaut und erlernt. Zudem absolvierte er eine sehr gute Ausbildung im Käseerei-Handwerk auf dem Festland in Ioannina. Mit der Unterstützung durch einen Mitarbeiter, seine Partnerin und seine Mutter verarbeitet er hier täglich 900 Liter Schafsmilch von den Tieren aus eigener Zucht.

Ebenfalls flankiert von EU-Unterstützung investierte der Jung-Unternehmer vor fünf Jahren mehr als 220.000 € in seine Firma, die „Vasilas“ heißt. Obwohl er technisch und maschinell gut ausgerüstet ist, bleibt nach wie vor trotzdem eine Menge Handarbeit, die einiges an „Knochenfett“ einfordert. Während „Vasilas“ in den Sommermonaten überwiegend Feta und Joghurt produziert, stehen außerhalb dieses Zeitraumes Ladotiri, Graviera und Mizithra im Fokus. „Das ist die aufwendigere Herstellung“, erklärt der Fachmann. Ladotiri und Graviera entstehen in kleineren Formen (ein, zwei, drei und neun kg) und benötigen eine längere Reifezeit. Früher wurden diese Käsesorten in Olivenöl konserviert, und garantierten eine Haltbarkeit von bis zu zwei Jahren. Die Aufgabe des Öls übernimmt heute das Paraffin. Das

heißt: Nach etwa zweimonatiger

Reifezeit – und täglichem

Drehen – bekommen

die Käse im Tauch-

bad einen Mantel

aus Wachs. An

der frischen Luft

– „ganz tradition-

nell“, sagt Jorgos

Vasilas – reift da-

gegen der Mizithra

etwa 15 Tage, bevor

er in der praktischen

Vakuumverpackung

verschwindet. Drei Tonnen

dieses aromatischen Weich-

käses und 300 kg Joghurt ver-

lassen wöchentlich diese Molkerei. Die

Jahresproduktion beziffert Jorgos Vasilas mit

zwölf Tonnen Ladotiri, sieben Tonnen Graviera

und 15 Tonnen Feta.

Eine Auszeit? Die gibt es auch hier nur zwi-

schen September und Oktober. Dann, wenn die

vierbeinigen Milcherzeuger keinen Nachschub

liefern, weil sie sich ganz ihrem Nachwuchs

widmen. □

