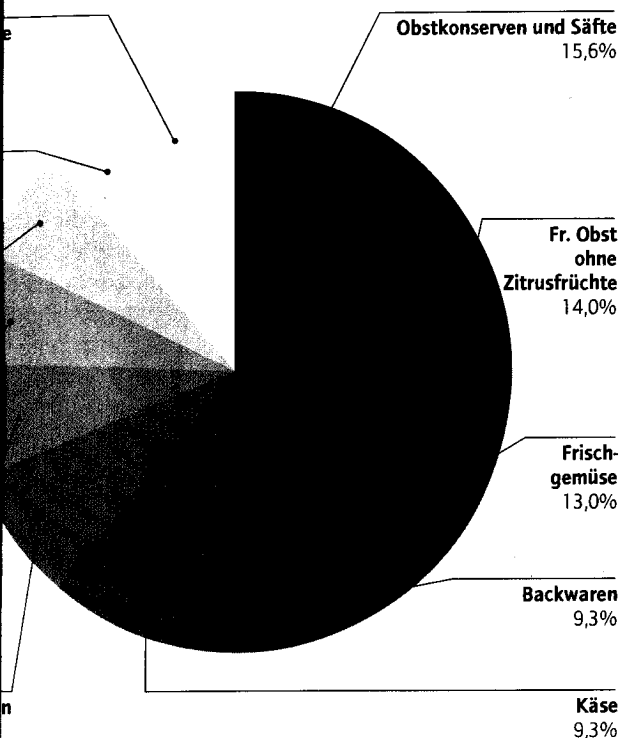


## Lebensmittel für Deutschland

Lebensmittel Exporte 2003 (100% = 445 Mio. Euro)



Handelsabteilung

©Lebensmittel Zeitung Grafik

## Wie vor Griechenlands wichtigster Handelspartner.

# Die Preise gefragt

Added value Produkte – Großhändler unter Druck

November. Die im Indos/Thessaloniki Pod Industrie-Trade ische Nahrungsmittel-einzige Problem“ in en: „Die Qualitäten ovationen und auch Technologie werden

keine Wahl und müsse die Zusammenarbeit auf die „wirklich Guten“ reduzieren.

Inwieweit der auf griechische Vorspeisen (Mezé) spezialisierte Fabrikant künftig mit dem deutschen LEH direkt in Kontakt treten wird, macht Pavlos Markouisis von der Entscheidung der griechischen Regierung abhängig.

## Pelikans neuer Marketingansatz

Thessaloniki, 11. November. Mit einem neuen Konzept will Evi Tektiridou, Export Managerin des Mezé- (Titbits-) Spezialisten Pelekan OE in Thessaloniki, künftig enger mit dem deutschen Lebensmittel Einzelhandel zusammenarbeiten. „Unsere einzige Chance als Produzent liegt im Direktgeschäft, d.h. wir dürfen nicht länger nur Spezialist für Konserven sein, sondern müssen kompetenter Ansprechpartner und Lieferant einer ganzen Palette von griechischen Produkten sein, also auch Oliven, Olivenöl, Feta, etc.“

Den Grund für diesen neuen Marketingansatz sieht die Pelekan-Managerin in der höheren Attraktivität, die ein breit gefächertes Lieferprogramm aus einer Hand für den deutschen Einkäufer haben müsste. Sie räumt ein, dass die Logistik sicherlich nicht einfach zu bewerkstelligen sein wird, doch in Griechenland liesse sich diese viel kostensparender organisieren als in Deutschland. Das Unternehmen, das als ältester Lebensmittelbetrieb des Landes und Pionier auf dem Sektor der original griechischen Spezialitäten (authentische Vorspeisen zum landestypischen Ouzo-Mezé, aber auch Snacks und andere Mittelmeer-Spezialitäten) in diesem Jahr sein 75-jähriges Firmenjubiläum feiert und soeben mit dem Bau seiner neuen Fabrik in Kilkis begonnen hat, investiert darüber hinaus weiterhin in das Upgrading seiner bestehenden Produkte. Das betrifft die Verbesserung des Geschmacks und die Modernisierung der Verpackungen ebenso wie die Entwicklung neuer Produkte und somit die Ausweitung der Angebotsrange.

Zu den jüngsten Aktivitäten des traditionsbewußten Familienbetriebs, der

## Drei Öle von Lesbos

Catsacoulis setzt auf „unvergleichliche Qualität“ – Büro in Bonn

Bonn/Mytilini, 11. November. Mit drei Olivenölen der Insel Lesbos will sich die Firma Catsacoulis S.A. aus Mytilini stärker den deutschen Markt erschließen: Neben einem raffinierten Olivenöl unter dem Namen „Nissa“ gibt es ein Natives Olivenöl Extra mit der Bezeichnung „Irina“, hergestellt aus rund 90 Prozent Olivenöl von Lesbos und 10 Prozent von einer anderen griechischen Region (Kreta oder vom Peloponnes), sowie als höchste Qualitätsstufe ein Natives Olivenöl Extra mit geschützter geographischer Angabe (g.g.A.) unter „Molivo“.

Über die qualitativ abgestufte Angebotsform denkt Tryfon Kolitsopoulos, seit April dieses Jahres neuer Exportmanager Deutschland mit Büro in Bonn, den unterschiedlichen Bedürfnissen des Handels nach attraktiven Preisen von der Einstiegsstufe bis ans obere Ende gerecht zu werden. Aus Sicht des Produzenten verfügt Catsacoulis als älteste Olivenölfirma in Griechenland (1863 gegründet) und fünfältestes Unternehmen des Landes über „sehr gute Karten“. So seien zwar die Italiener und Spanier im deutschen LEH mit billigen Qualitäten aus Tunesien, Syrien und sonst woher ver-

treten, doch auf der niedrigen Preisstufe könne und wolle man nicht konkurrieren.

Tryfon Kolitsopoulos ist zuversichtlich, dass der Einzelhandel hierzulande erkennt, dass die Produkte von der Ägäis-Insel Lesbos aufgrund ihrer „unvergleichlichen Qualität“ einen höheren Preis rechtfertigen. Die nur dort wachsende Olivensorte Kolovi garantiere ein besonderes griechisches Olivenöl. Es zeichne sich z.B. dank des geringen Gehalts an Chlorophyll (das für eine beschleunigte Oxydation verantwortlich sei, wenn das Öl dem Sonnenlicht ausgesetzt werde) durch eine hohe Lebensdauer aus. Hinzu komme ein intensives Aroma, bewirkt durch das gebirgige Terrain und den Kalksteinboden, und eine leichte Textur aufgrund des relativ hohen Prozentsatzes an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Das der Familie Vostanis gehörende Unternehmen ist ISO 9001:2000 zertifiziert und arbeitet mit HACCP-Plan. Für 2005 sind erste Promotion-Aktivitäten auf dem deutschen Markt geplant. Exporte (25 Prozent der 500 t Produktion) gehen nach USA, Japan, Australien, Deutschland (seit Anfang 1960), Frankreich, Belgien und Finnland. js

### Sicherheit

in Qualität, Produkt, Logistik

### Professionalität

in Kommunikation, Zertifizierungen, technischen Anforderungen

## Auf der Ägäis-Insel Lesbos stehen 11 Mio. Olivenbäume

**A**ls am 10. Januar 1850 ein starker Frost („Kamada“) den gesamten Olivenbaumbestand der Insel Lesbos vernichtete, pflanzten die Bewohner kälteresistente Sorten an, namentlich Kolovi und Adramytiani, trugen die Erde in Körben die steilen Hänge hoch und bauten Stein um Stein Terrassen zum Schutz der Bäume. So entstand ein neuer Olivenanbau, besser und um das Zehnfache größer als zuvor. Heute erstrecken sich 11 Mio. Olivenbäume über 45 000 ha. Die

Durchschnittsproduktion beträgt etwa 15 000 (maximal 25 000) t Öl. Die Olivenbäume beanspruchen 79 Prozent des kultivierten Bodens für sich und 28 Prozent der Gesamtfläche der Insel. Es dominieren die lokalen Sorten, die nach der großen Kamada (Frost) von 1850 gepflanzt wurden: 65 Prozent Kolovi und 30 Prozent Adramytiani. Den 11 Mio. Bäumen stehen 87 000 Einwohner gegenüber, d.h. 126 Bäume pro Einwohner. Dies ist mit Abstand das höchste Verhältnis weltweit.



**Moderne Olivenöl-Abfüllung bei Catsacoulis.**

Der Durchschnitt für Gesamtgriechenland beträgt 9,5 Bäume pro Einwohner, Italien 3,0 und Spanien 5,4. Da sich die Olivenhaine zur Hälfte in gebirgigen Regionen befinden, ist der Zugang schwierig und

häufig nur auf Tieren möglich. Die Arbeiten sind entsprechend hart und mühevoll. Dennoch sind die Umstände der Olivenernte unverändert geblieben und nur mit Handarbeit und geringer Hilfe von tragbaren Geräten möglich. Angesichts dieser natürlichen Gegebenheiten ist auch der Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie von Pestiziden entsprechend mäßig. Seit Jahrzehnten ist das Bespritzen aus der Luft verboten; die Bekämpfung wird hauptsächlich mit biologischen Mitteln durchgeführt. Von den 73 Ölmühlen auf Lesbos gehören 41 Agrargesellschaften an, 3 zu lokalen Gemeinden, die übrigen 29 sind in Privatbesitz. *js*

Feigenbäume/ha. Sie werden 40 bis 60 Jahre alt. Ihr Ertrag liegt bei 25 kg. Konventionelle Feigen werden nach der Ernte in den Zentraleinrichtungen der Packstation mit Brommethyl entwest, Bio-Feigen nicht. js

derneisten technischen Anlagen... wendung und anschließenden Lagerung dienen. Exporte gehen nach USA, Kanada und Australien sowie in die Länder der Europäischen Union, Rumänien, Russland, das ehemalige Jugoslawien, Malta, Ägypten und andere arabische Staaten.

Kalibrierung und Rückverfolgbarkeit werden von der ca. 6 000 Mitglieder zäh-

## Schon gehört? Auf der Insel Lesbos wächst eine einzigartige Olivensorte.



**molivo Lesbos**  
geschützte  
geografische  
Angabe - g.g.A.

Catsacoulis S.A.  
Exportmanager  
Deutschland:  
Tryfon Kolitsopoulos  
Tel: 02 28 - 2 42 73 02

... das besondere Olivenöl  
[www.lesbos-olivenoel.de](http://www.lesbos-olivenoel.de)



NEU!  
**ARISTAEUS**

Mediterraner Hochgenuss  
mit exzellentem Preis- /  
Leistungsverhältnis  
für anspruchsvolle Kunden.

**ARISTAEUS**

Griechenland ganz in Ihrer Nähe!

Weitere Informationen und Bezugsquellen unter:

**DELI**

ARISTAEUS greece  
DELIGREECE GmbH, Ludwig-Erhard-Straße 7a, 65760 Eschborn  
Tel. (06196) 802 68 0 Fax (06196) 802 68 22 info@deligreece.de

## Trockengemüse aus Langadas behauptet

Etena vertraut auch bei chinesischen Tiefpreisangeboten auf die eigene

Langadas, 11. November. Spezialisiert auf die Trocknung von Gemüse aus konventionellem und kontrolliert biologischem Anbau (k.b.A.) hat sich die Etena Hellas Ltd. längst bei namhaften großen Unternehmen im weiterverarbeitenden Sektor außerhalb Griechenlands zu einem zuverlässigen Lieferanten auf Dauer entwickelt. Gleichwohl kämpft auch das 1972 im nordgriechischen Langadas, ca. 20 km östlich von Thessaloniki, gegründete Unternehmen mit scharfen Wettbewerbszwängen, vor allem aus China.

Jens Mette, der deutschstämmige Inhaber des Betriebes, rechnet jedoch da-

mit, dass sein „großer Bruder im fernen Osten“ aufgrund der rasanten Entwicklung im eigenen Land schon in wenigen Jahren zum Käufermarkt wird. Spätestens dann sollte die preisliche Vorherrschaft der Chinesen also aufhören. Bis dahin gelte es „nur“ genügend Atem zu behalten und die qualitativen Vorzüge der eigenen Produktion gegenüber der Niedrigpreisoffensive aus dem einstigen Mao-Land angemessen herauszustellen und mit echten Innovationen dagegen zu halten. Vorerst sei davon auszugehen, dass weiterhin chinesische Ware für rund 1,40 Euro das Kilo nach Europa geliefert



Hoch qualifiziertes Personal und modernste Technologie gewährleisten hochwertige und schmackhafte Produkte von weltweiter Bekanntheit: **gefüllte Weinblätter mit Reis, Butterbohnen in Tomatensauce** und vieles mehr. Nach hohen Qualitätsvorschriften hergestellt und mit ISO 9002 sowie HACCP zertifiziert.

ZANAE NICOGLUO BROTHEFE AG  
17, POLITECHNIU str., 546 26 THESSALONIKI – GRIECHENLAND  
TEL: +30 2310 531 610, FAX: +30 2310 540 526  
[www.zanae.gr](http://www.zanae.gr) – e-mail: [info@zanae.gr](mailto:info@zanae.gr)