

Olivenöl Auf Grund der weltweiten Knappheit durch die Missernte in Spanien fehlen ca. 1/2 Mio. t, was zu einem Anstieg des Preises von Olivenöl in Griechenland um über 50 Prozent geführt hat. Die Verarbeiter/Abfüller scheinen das in Form von ca. 20 Prozent erhöhten Preisen der Exportware weiterzugeben. Sollte sich Spaniens Produktion, wie befürchtet wird, auf nur 700 000 t belaufen, wären – mit Übertrag vom Vorjahr – 820 000 t verfügbar. Nach Berechnung von Aceites del Sur werden für Inlandskonsum und Export 1,165 Mio. t benötigt, es fehlen also 345 000 t Olivenöl. Auch aus anderen Produktionsländern lässt sich dieser Bedarf nur unvollständig decken. Laut Fachorgan Mercacei musste für 1 MT Olivenöl im September rund 3 600 Euro bezahlt werden, 2 800 im Juni, 2 300 im November 2004.



Der Terrassenbau ist auf der Insel Lesbos keine Ausnahme. Nur so ist Bodenerosion vermeidbar. Die Bewirtschaftung der Olivenhaine ist daher besonders beschwerlich und kostenintensiv. Die Jahresproduktion der Insel beziffert sich im Durchschnitt auf ca. 15 000 t Olivenöl.

Fotos: js

HINTERGRUND

Das Gütesiegel „g.g.A. Lesbos“

Lesbos gehört zu den wenigen Regionen in Griechenland, die von der EU offiziell gemäß der Verordnung 1107/96 die „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) für die Erzeugung von Olivenöl erteilt wurde. Diese Anerkennung garantiert die hohe Qualität und die besonderen qualitativen Eigenschaften (Farbe, Geschmack, Aroma)



des Olivenöls von Lesbos, die in direkter Verbindung mit der Herkunftsregion stehen. Die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 „zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel“ ist das Kernstück der Europäischen Politik zur Sicherstellung der Qualität. Das g.g.A.-Logo steigert die Identifizierbarkeit des Endproduktes und wirkt zugleich als Gütesiegel für seine Authentizität und Qualität. js

Olivenöl von der drittgrößten griechischen Insel

Lesbos lebt im Wesentlichen von seiner Jahrhunderte alten Tradition – Eine Alternative ist auch in Zukunft nicht in Sicht

Mytilini, 24. November. Lesbos ist mehr als nur eine für Touristen interessante Insel in der Ägäis. Die nach Kreta und Euböa drittgrößte Insel liegt unweit von der türkischen Grenze und lebt vor allem von ihren zahlreichen Olivenbäumen. Über 11 Millionen Bäume sind es, die sich hier über 45 000 ha erstrecken. Davon lassen sich alljährlich im Durchschnitt ca. 15 000 t Olivenöl produzieren. Das Ma-

schen Reich zu sprechen. „Als Handelszentrum erlebte Lesbos zu dieser Zeit eine ungeheure wirtschaftliche Blüte.“

Wieder beim Olivenöl angekommen, bekundet er, wie sehr es ihn schmerzt, dass heute in Großteil des auf der Insel erzeugten Olivenöls ohne jede eigene Wertschöpfung als billige Bulk-Ware per Schiff in andere Länder geht, anstatt vor Ort vom eigenen Volk professionell vermarktet zu werden. „Wir als Catsacoulis sind mit unseren 500 t im Jahr vergleichsweise klein, aber wir sind überzeugt, das beste Olivenöl in unseren Händen zu haben, das wir in verschiedenen Gebindegrößen abgepackt verkaufen können.“

Die neue EU-Regelung, das Olivenöl unter bestimmten Voraussetzungen auch mit „geschützter geografischer Angabe“ vermarkten zu können, freut ihn besonders, erlaubt es doch die „exzellente Qualität“ des lesbiotischen Olivenöls unter Angabe der Ursprungsregion seinem Wert angemessen zu vermarkten. „Und die Menschen wissen inzwischen unser Öl zu schätzen!“ Natürlich falle es auch seinem Unternehmen nicht leicht, groß die Werbetrommel zu rühren. Doch, so räumt er ein, gebe es einen gewaltigen Kommunikationsbedarf, um auf den Absatzmärkten die Vorzüge des Olivenöls von Lesbos bekannt zu machen. Auf lange Sicht sei dies der einzige Weg, um erfolgreich und unabhängig zu sein.

Leonidas Vostanis weiß die harte Arbeit der Inselbauern sehr zu schätzen. Die Erde sei karg und Olivenbäume zu bewirtschaften sei kein Zuckerschlecken, setze vor allem viel Fachkenntnis voraus,

betont er. Doch Alternativen gebe es praktisch keine. Allein deshalb schon empfindet es der 55jährige Catsacoulis-Chef als eine geradezu persönliche Verpflichtung, diese „historische Erbschaft der Inselbewirtschaftung“ mit allen Kräften zu pflegen und als Einkommensquelle für die Bewohner von Lesbos dauerhaft zu erhalten. Ein Verkauf des kost-

baren Olivenöls unter Wert ist für ihn unverzeihlich; die Menschen seien auf dieses Geld angewiesen.

Catsacoulis garantiert eine lückenlose Dokumentation vom Eingang des rohen Olivenöls bis zum Verkauf des genormten Produkts an den Endverbraucher. Ziel ist es, diese Dokumentation bis auf den Olivenbaum zu erweitern. js

Die Karte zeigt die Vielzahl der über die Insel Lesbos verstreut liegenden Ölmühlen. Es sind um die 50. Dies ist ein enormer Vorteil für das Öl, da die Früchte binnen kurzer Zeit nach ihrer Ernte bereits gepresst werden können. Außerdem ermöglichen die kurzen Wege den Bauern, selbst beim Verarbeitungsprozess anwesend zu sein und somit letztendlich für die Qualität des Olivenöls sorgen zu können.

Insel Lesbos



Quelle: Catsacoulis

© Lebensmittel Zeitung Grafik



„Wir haben auch eine Verpflichtung gegenüber den Olivenölbauern und ihren nachwachsenden Generationen.“
Leonidas Vostanis

ximum liegt bei 25 000 t, das Minimum bei gerade 5 000 t.

Es gibt wohl keinen besseren Kenner dieser Insel als Leonidas Vostanis, den Geschäftsführer der Catsacoulis S.A. The Olive Oil Exporting Co. auf Lesbos. Beim Gespräch in einem kleinen Kafenion in dem Bergdorf Agiásson mit seinen 3 500 Einwohnern und seiner berühmten Kirche streift er zwar auch den auf Lesbos produzierten Ouzo Mini, Griechenlands größten Ouzo-Hersteller, der sich heute im Besitz von Pernod Ricard befindet, kommt dann aber auf die frühere Zugehörigkeit zum Ottomani-

Die Insel der uralten Oliventradition und der einzigartigen Olivensorte!

Olivenöl LESBOS g.g.A.*

Das Native Olivenöl Extra (g.g.A.)* LESBOS: Das wertvolle Olivenöl der Insel LESBOS!
...MILD, FRISCH und FRUCHTIG im Geschmack mit einem besonderen Aroma: Absolute Spitzenklasse!

Das EU-Gütesiegel (g.g.A.) garantiert die Echtheit und Qualität des Olivenöls der Insel LESBOS und definiert, dass seine Besonderheit auf seinen geographischen Ursprung zurückzuführen ist.

Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union und der Republik Griechenlands

Ein hochgeschätzter Bestandteil einer gesunden Mittelmeer-Diät!
Kosten Sie es noch heute! Sie werden begeistert sein!

Die ersten Absatzerfolge ermutigen

Catsacoulis argumentiert mit g.g.A. und einem guten Preis-/Leistungsverhältnis

Mytilini, 24. November: Die Firma Catsacoulis S.A. The Olive Oil Exporting Co. mit Sitz in Mytilene vermarktet Olivenöl von der Mittelmeerinsel Lesbos nicht nur in Griechenland, sondern auch im Export. Mit seiner 140-jährigen Tradition und Erfahrung in der Olivenölverarbeitung ist das 1863 gegründete Unternehmen das älteste Olivenöl-Unternehmen Griechenlands und das fünftälteste Unternehmen Griechenlands überhaupt.

War Catsacoulis in Deutschland bislang ausschließlich über ethnische Importeure vertreten (den Start machte Anfang 1960 Pandeimon „Pantelis“ Pappas in Frickenhausen bei Stuttgart), so gibt es seit April 2004 ein eigenes Deutschland-Büro mit Sitz in Bonn.

geworden. Wir konnten heuer eine Absatzsteigerung (in Liter) um 35 Prozent gegenüber dem Vorjahr erzielen.“ Tryfon Kolitsopoulos führt zwei Gründe für diesen Erfolg an: Zum einen den zuverlässigen Service vor Ort mit persönlichem Kontakt zu den Kunden und zum anderen das besonders hochwertige native Olivenöl extra von der Insel Lesbos.

Olivenöle wie das „Molivo“ (g.g.A. Lesbos) gehören zur ersten Kategorie von Nativem Olivenöl, wie auch den Angaben der Informationsgemeinschaft in Anlehnung an die EU-Verordnung Nr. EG 2815/98 und 2152/01 zu entnehmen ist. Zu dieser Kategorie gehören Native Olivenöle aus bestimmten Mühlen, Orten, Lagen oder Regionen. Sie werden gekennzeichnet unter den Angaben „geschützte Ursprungsbezeichnung“, „geschützte geografische Angabe“ oder „aus biologischem Anbau“. Der genannten Quelle zufolge sollen Olivenöle dieser Kategorie eher teurer sein als Olivenöle der nachkommenden „qualitativ schlechteren“ Kategorien, wie z. B. Mischungen nativer Olivenöle.

Laut Tryfon Kolitsopoulos sind die deutschen Kunden immer besser über die hierarchischen Skalen bezüglich der ver-

schiedenen Qualitäten innerhalb des weiten Spektrums des Nativen Olivenöls informiert. „Der gut informierte LEH-Einkäufer schätzt dieses Produkt sofort, da er nachvollziehen kann, warum der Preis bei diesem Olivenöl höher ist als beispielsweise bei einem Olivenöl der Konkurrenz (Italien und Spanien), das öfter aus Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Ländern des gesamten Mittelmeergebietes entsteht.“ Dabei verweist der Marketing Manager auf die Ergebnisse des jüngsten Olivenöl-Tests von der „Stiftung Warentest 09/2005“. Die Firma Catsacoulis zeigt sich optimistisch, da in Deutschland doch eher auf das Preis-/Leistungsverhältnis geachtet werde als nur auf den Preis. js

Catsacoulis AG

- Gründung: 1863
- Mitarbeiter: 10
- Marken: Nissa, Molivo Irina.
- Vermarktung: ca. 500 t Olivenöl, davon 25 Prozent im Export
- Hauptexportländer: USA, Japan, Australien, Deutschland und Frankreich, Belgien und Finnland.

Lesbos erzeugt auch Bio-Olivenöl

Terra Aeolica organisiert die Produktion und Vermarktung

Mytilini, 24. November: Die Andonellis, er heißt Panagiotis und ist Diplom-Ingenieur, seine Frau heißt Dawn und ist Inhaberin eines Bachelor Diploms der englischen Literatur, vermarkten das auf der Insel Lesbos biologisch erzeugte Olivenöl unter dem Namen ihrer Firma Terra Aeolica mit Sitz in Mytilini. Noch erreicht ihre Jahresmenge erst 15 t, doch werden es zunehmend mehr Bauern, die sich der Philosophie anschließen und ihre Olivenhaine organisch bewirtschaften.

Wie die beiden Unternehmer berichten, gibt es den Bio-Olivenanbau auf Lesbos seit zehn Jahren, als der erste Bauer in Achladeri seinen Betrieb auf organische Bearbeitung umstellte. Inzwischen sind es 1 600 Acres. Den Anstoß zu einem organisierten Vorgehen auf breiter Ebene aber gab Panagiotis Andonelli im Jahr 1998. Ihm haben sich mittlerweile rund 20 Bauern angeschlossen mit einer

Fläche von insgesamt 3 300 Acres. Alle Bio-Olivenölbauern auf der Insel zusammen bewirtschaften heute bereits mehr als 7 000 Acres. Zum Vergleich: Die Gesamtanbaufläche für Olivenbäume auf Lesbos erstreckt sich über 450 000 Acres. Es ist das erklärte ehrgeizige Ziel der Andonellis, die Olivenölproduktion der ganzen Insel langfristig auf organisches umzustellen und so Mytilini, wie die Lesbioten selbst lieber sagen, zur ersten Insel von ganz Griechenland zu machen, auf der ausschließlich Bio-Olivenöl erzeugt wird.

Zu dem von DIO zertifizierten Unternehmen Terra Aeolica, dem derzeit einzigen Exportunternehmen für abgefülltes Bio-Olivenöl auf der Insel, gehört auch eine Käsefabrik in Achladeri, die Bio-Feta und Bio-Ladotyri herstellt. Terra Aeolica beliefert Norwegen, Großbritannien, USA, Japan und Deutschland. js



Olivenöl gibt es bei Catsacoulis auch noch im Kanister abgefüllt. Foto: js

Durch die bisherigen Absatzerfolge ermutigt, verstärkt Catsacoulis inzwischen seine Aktivitäten. Ziel ist es, große Handelsunternehmen im Lebensmitteleinzelhandel zu beliefern.

Wie der für die die Koordination aller Exportaktivitäten in Deutschland verantwortliche Diplom-Volkswirt Tryfon Kolitsopoulos berichtet, konnte der Absatz bereits im ersten um 66 Prozent gegenüber dem Vorjahr gesteigert werden. Auch für das laufende Jahr 2005 zeigt sich der fließend Deutsch sprechende Marketing Manager sehr zufrieden: „Deutschland ist für uns inzwischen der Absatzmarkt Nummer Eins im Ausland

WARENKUNDE

Bereits in der Antike gab es Olivenbäume auf der Insel Lesbos

Die heimische Sorte Kolovi dominiert mit 70 Prozent

Die Insel Lesbos befindet sich in der nordöstlichen Ägäis, nahe der kleinasiatischen Küste. Die Kultivierung der Oliven ist schon aus der Antike bekannt, hat sich aber erst im 19. Jahrhundert gefestigt, insbesondere nachdem auf Lesbos großer Grundbesitz entstand. Der wichtigste Grund war die große Olivenölnachfrage aus den Schwarzmeerregionen und den Donau-Anrainerstaaten, zu denen zu dieser Zeit enge Handelsbeziehungen bestanden.

Der Großteil der Olivenbäume entstand aus der Veredlung mit wilden Olivenbäumen. Als 1850 ein starker Frost den gesamten Baumbestand vernichtete, wurden neue frostbeständige Sorten eingeführt. 70 Prozent der Bäume gehören der Olivensorte „Kolovi“ an. Diese einzigartige Sorte wächst ausschließlich auf Lesbos. Heute gibt es auf der Insel 11 Millionen Olivenbäume, demgegenüber stehen 87 000 Inseleinwohnern. Dies ist mit Abstand das größte Verhältnis weltweit.

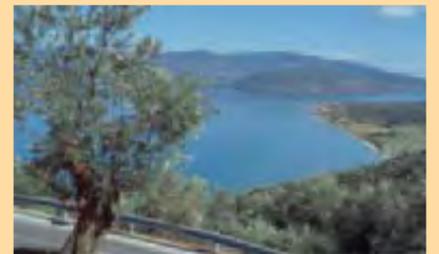
Die silbergrün-schimmernden Olivenhaine reichen vom Wellenschlag an der Küste bis zu den Pinien in den Bergen hinauf. Die Olivenbäume und die Terrassenstufen halten das ganze Ökosystem zu-

sammen. Sonst würde es zur Bodenkorrosion kommen und die dichte Pflanzendeckung und die Pflanzenvielfalt würden drastisch zurückgehen.

Der Sandlehmboden der Insel ist auf das Vorkommen von Schiefergestein und Marmor zu-

und die Farbe des Olivenöls.

Ungefähr die Hälfte der Olivenhaine befindet sich in gebirgigen Regionen in niedrigen und höheren Lagen, eine weitere Besonderheit der Haine. Daher sind sie schwer zugänglich, sehr oft nur mit der Hilfe



Lesbos: Olivenbäume bis zum Meer. Fotos: js

rückzuführen. Dieser Boden, der reich an Kalk, Phosphor und Kalium ist, trägt wesentlich zu der außerordentlichen Qualität des lesbiotischen Olivenöls bei. Das gemäßigte Mittelmeerklima mit einem hohen Sonnenaufkommen (jährlich 3 000 Stunden Sonnenschein) verfeinert das Aroma

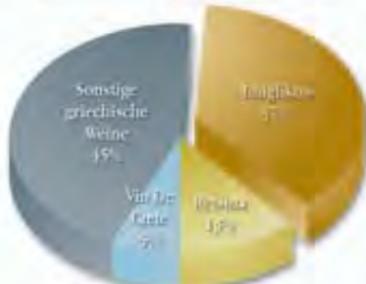
von Nutztieren, insgesamt ein schwieriges und sehr mühsames Unterfangen. Das Verfahren der Olivenernte hat sich über die Jahre nicht verändert. Mit liebevoller und sorgfältiger Handarbeit und unter geringem Einsatz von tragbaren Abschlagmaschinen werden die Oliven geerntet.

Die Olivenfrüchte werden durch Schlagen auf den für die Ernte ausgelegten Planen oder Netzen aufgefangen, in kleinen Naturfasersäcken abgefüllt und direkt zu den Ölmöhlen gebracht. Die Extraktion des Olivenöls erfolgt in zentrifugalen rostfreien Edelstahlmöhlen. Zur Verarbeitung und Verdünnung der Olivenpaste wird auf 30°C erhitztes Wasser verwendet. js

FOCUS AUF DAS WESENTLICHE IM LEH

Der aktuelle MARKT und das neue PRODUKT

Absatz griechischer Wein im Lebensmittelhandel
Quelle: Nielsen AC ca. 120 Mio Flaschen



DEUS



Seit 1958
Weinkellerei & Destillerie
Griechenland

DEUS

die göttliche Regal – Innovation aus der Cavino Griechenland



Die „neuen“ Griechen sind am kommen.

- mit moderner, ästhetischer und aufmerksamkeitsstarker Flaschenausstattung
- mit garantierter Qualität und Herstellung durch ISO 9002, HSCP und IFS
- mit hervorragendem PreisLeistungsverhältnis
- mit hohem Wertschöpfungspotenzial bei der EVP-Gruppe 1,99 - 2,29 - 2,49 & 4,99.
- mit kontinuierlicher, Unterstützung und Promotions am P.O.S. und P.O.P

E-mail: arhen@cavino.gr • Fax: 0030 210 3478602 • Tel: 0030 210 3478601
www.cavino.gr