

Rundbrief 2*

, im Juli 2023

Liebe Freunde, liebe Bekannte, liebe Olivenöl-Interessierte,

diesen Rundbrief schreiben wir aus Griechenland. Wir sind seit Mitte Mai hier und möchten wieder einige Eindrücke rund um unser Hiersein und um die Olivenöl-Produktion im Jahreslauf mitteilen.

Zunächst ein kleiner Blick zurück:

Unsere erste Olivenöl-Kampagne war ein großer Erfolg, über den wir uns sehr gefreut haben. Die vielen positiven Rückmeldungen haben uns gezeigt, dass wir mit unserem ALONI-Olivenöl die Erwartungen getroffen haben.

Viele Olivenöl-Besteller haben unsere zwei Abholtage genutzt und das bestellte Olivenöl bei uns persönlich abgeholt. Hier war, natürlich mit unserem ALONI-Olivenöl, frischem Baguette und Meersalz, auch Zeit und Gelegenheit, uns wiederzusehen bzw. uns kennenzulernen.

Nachfolgend einige Fotos aus dieser für uns aufregenden und spannenden ersten Olivenöl-Saison:



Die Kartons der Bag-in-Boxen werden in der Olivenmühle mit den Etiketten beklebt, zur Box gefaltet, die "Hülle" befüllt und in die Box eingelegt. Hier sind Artemis und Marinos die Profis und wir die Helfer



*Die Spedition ist endlich mit der
ersehnten Fracht in Soest
angekommen
...und die Auslieferung kann
beginnen*

Das Frühjahr in Griechenland
startete mit ungewohnt kühlen
Temperaturen. Dennoch war
die erwachende Natur nicht
aufzuhalten: es grünte und
blühte alles, was in der
biologischen Rangfolge gerade
an der Reihe war.



Milea. Unser Hausbaum



Apfelsine mit Fruchtstand



Thymian



Mohn



Granatapfel

Darunter waren auch die Olivenbäume, die sich im vollen Blütenschmuck zeigten:



Olivenblüte

Kalendarisch haben wir jetzt schon deutlich die Sommersonnenwende überschritten und die Tage werden wieder kürzer.

Tatsächlich aber ist hier jetzt richtig der Sommer eingekehrt. Die Tavernen und Kafentions füllen sich ebenso, wie die Strände. Endlich findet für die Griechen das Leben wieder überwiegend im Freien statt. Die Zahl der ‚weißen Autos‘ (das sind in der Regel die Mietwagen) nimmt wahrnehmbar zu und signalisiert die anwachsende Touristenschar.



Taverna Elies, Kardamili Beach



Taverna Elli, Agios Nikolaos am Hafen

***‚Unser‘ Pantazi
Strand im
Juni***



Aus den Olivenblüten haben sich mittlerweile kleine Oliven entwickelt. Die Üppigkeit der Früchte macht Hoffnung auf eine gute Ernte ab November.



Für uns bedeutet diese Zeit, auf die spätere Olivenernte bezogen, Vorsorge gegen die DAKOS-Fliege zu treffen. Dieser Schädling, auch Olivenfruchtfliege genannt, kann das Fruchtfleisch schädigen und vermindert dann die Qualität des daraus gewonnenen Olivenöls. Entgegen der vor Jahren noch gängigen Praxis, nach jedem Regen die Olivenbäume mit Pestiziden zu spritzen, ist diese Art der Schädlingsbekämpfung selten geworden.

Hier werden zwei Gründe dafür genannt. Zum einen ist das Spritzen kostenintensiv und rechnet sich offensichtlich nicht und zum anderen führt der zunehmende Bio-Trend zu einer Veränderung im öffentlichen Bewusstsein, so dass viele Olivenbauern (so auch ‚unsere‘ Olivenbauern) entweder auf die regulierende Kraft der Natur vertrauen und/oder verstärkt Methoden der biologischen Bekämpfung der DAKOS-Fliege anwenden.

Diese basieren auf künstlichen Lockstoffen (Pheromone), die entweder auf Farbtafeln zusammen mit einem Klebstoff aufgebracht werden oder als Flüssigkeit in speziellen Flaschen mit Einfluglöchern in den Olivenbäumen plaziert werden. In beiden Fällen werden die DAKOS-Fliegen von den Pheromonen angelockt.

Wir bevorzugen die Lösung mit den Flaschen, da die Klebstofftafeln auch für größere Insekten häufig zur Todesfalle werden.



Der Erfolg dieser pestizidfreien Pflege der Olivenbäume zeigt sich auch in der chemischen Analyse unseres Olivenöls, die wir eigesehen haben. In den vergangenen Jahren waren eventuelle Pestizidrückstände entweder nicht nachweisbar, oder sie lagen um ein Vielfaches unterhalb der zulässigen Höchstwerte.

Neben der DAKOS-Vorbeugung beschäftigen wir uns derzeit mit der Haus- und Gartenpflege. Wir bringen zusätzlich Sonnenschutz an, imprägnieren Holzpergolen, bauen weitere Pflanztröge und beschneiden Thymian-, Rosmarin- und Lavendelsträucher nach deren Blüte; also reichlich Arbeit im beginnenden Sommer.

Dazu gibt es die ersten Freundesbesuche aus Deutschland und das Wiedersehen mit den langsam eintreffenden, hier im Sommer lebenden, Hausbesitzern, von denen einige unsere Freunde geworden sind.

Natürlich gehören auch unsere Haustiere zu unserem Leben hier: leider ist KOKKINA, langjährig unsere Katze, gestorben; dafür hat sich Kassiopeia noch mehr an uns gewöhnt und frisst uns mittlerweile ‚aus der Hand‘.



Kassiopeia

Das war`s erstmal aus Griechenland von uns.

Wir wünschen euch / Ihnen einen wunderschönen Sommer

und grüßen herzlich

Martina Schulz-Haider und Heinz Haider

➤ ++++news++++news++++ Mit großer Freude schreiben wir, dass auch



in Soest mit unserem **ALONI-Olivenöl** kocht.

Reservierungen nimmt das Gourmet-Restaurant gern entgegen, entweder im Internet unter www.biermannsoest.de oder unter info@biermannsoest.de .

** > Wer keine Rundschreiben bekommen möchte, schicke uns bitte eine Email mit dem Betreff „keine Rundschreiben“*