



Rundbrief 8

Dezember 2024

Mit unseren Rundbriefen informieren wir über unser Olivenölprojekt und auch über persönliche Eindrücke von der Umgebung, in der unser Olivenöl entsteht und in der wir einen großen Teil des Jahres leben.

Liebe Freunde, liebe Olivenöl-Interessierte,

heute möchten wir euch / Sie mitnehmen in die Mani - dorthin, wo unser ALONI Olivenöl entsteht und wo sich gerade die spannende Erntezeit dem Ende nähert.

Das steht in diesem Rundbrief:

- Markttag in Kardamili
- Der Nein-Tag in Griechenland
- Goodby Summer
- Jetzt geht's in die Oliven
- ...dies und das - von uns
 - auch, wann das neue Olivenöl auf die Reise geht

Markt in Kardamili

Seit diesem Sommer gibt es in Kardamili, direkt vor unserer Haustür, etwas Neues, das uns große Freude bereitet: Jeden Dienstagvormittag findet hier ein kleiner, aber feiner Markt statt.



...gut beschirmt vor der Sonne

Noch ist das Angebot überschaubar, doch schon jetzt lädt eine bunte Vielfalt an frischem Obst und Gemüse sowie regionalen Köstlichkeiten wie Honig, Olivenöl, Mandeln, Nüssen und Kräutern zum Stöbern und Probieren ein.



Die lebendige Atmosphäre erinnert uns an die Märkte der Provence – mit einem kleinen, aber prägnanten Unterschied: Auf der Platia nebenan wird statt Pastis ein Ouzo serviert. Ansonsten bleibt die mediterrane Stimmung unverändert: Die Tische der Kafeniens sind nach dem Einkauf voll besetzt und die Atmosphäre ist lebendig von der Melodie vielfältiger Sprachen der Marktbesucher.



...Abschluss eines "anstrengenden" Markteinkaufs

Der Tag des "Nein" in Griechenland (Ochi-Tag)

Am 28.10.1940 fordert der italienische Abgesandte Grazzi von dem griechischen Regierungschef Ioannis Metaxas die bedingungslose Zustimmung zu den Invasionsplänen Benito Mussolinis.

Metaxas Botschaft an Italien war ein eindeutiges „**Nein**“; auf Griechisch **Ochi**.

Das Nein wird zur Legende

Von dem Dialog zwischen Metaxas und dem italienischen Gesandten Grazzi, mit dem der Krieg begann, bleibt das Nein (Ochi) im nationalen Gedächtnis. Das Nein und der Tag, an dem der Staatspräsident Metaxas sich weigerte, sich Italien zu unterwerfen, gehen in die Geschichte ein.



Flaggenverkauf zum Ochi-Tag

Der OCHI-Tag ist noch heute Griechenlands wichtigstes Symbol für die Entschlossenheit seines Volkes, für die Freiheit zu kämpfen und wird jedes Jahr am 28. Oktober als Nationalfeiertag begangen.

Der Ochi-Tag in Kardamili

Obwohl wir ihn schon häufiger erlebt haben, ist der OCHI-Tag immer wieder ein atmosphärisch packendes Erlebnis. Diesmal waren wir im Nachbarort Kardamili, um die Feierlichkeiten mitzerleben.

Vor vielen Zuschauern begannen die Feierlichkeiten mit traditionellen Kranzniederlegungen der örtlichen Prominenz. Die Oberstufen-Schülerinnen und -Schüler präsentierten sich stolz in den farbenfrohen traditionellen Gewändern der Mani.



Gespanntes Warten auf den Auftritt

Tänze, Tradition und Nationalstolz

Nach den Kranzniederlegungen kam der Höhepunkt des Tages: die traditionellen Tänze der Mani, aufgeführt von den älteren Schülerinnen und Schülern.



Zu sehen, mit welcher Hingabe und Freude sie diese uralten Tänze vorführten, war einfach mitreißend.



Der Applaus der Zuschauer – von stolzen Familienangehörigen bis zu Besuchern – war leidenschaftlich und wohlverdient.



Zum Abschluss des Festtages fand die feierliche Schülerparade statt. An der Spitze trugen die Schülerinnen stolz die traditionelle Flagge der Mani: ein blaues Kreuz auf weißem Grund mit der Aufschrift “Niki i Thanatos” – Sieg oder Tod.

Goodbye Summer: Ruhe kehrt ein - die Touristensaison geht zu Ende

Ab Ende Oktober verabschiedet sich die Mani von der Touristensaison – und mit ihr von einem Sommer, der die Region mit Leben und Dynamik erfüllt hat. Die weißen Mietwagen, die den Straßenverkehr wochenlang prägten, stehen wieder in ihren Depots und warten auf ihren Einsatz im nächsten Jahr.



Die Sonnenschirme und Liegen sind von den Stränden verschwunden, sicher verstaut in ihren Winterquartieren. Das fröhliche Kinderlachen, die Musik aus den Strandbars und Tavernen – all das ist verklungen. Nur noch wenige Schwimmer sind im Meer zu sehen.



Kalogria-Strand, November 2024

Auch im Hafen von Agios Nikolaos zeigt sich der Sommerausklang: Die meisten Boote sind aus dem Wasser geholt und überwintern vor den nächsten Herbst- und Winterstürmen an sicheren Plätzen im Ort.



In den Kafeniens, die zuvor von Touristen gefüllt waren, überwiegen wieder die Einheimischen. Es ist eine Zeit der Gelassenheit – als ob der Ort tief durchatmet, bevor er sich dem nächsten großen Ereignis widmet: **der Olivenernte**. Diese Ruhe vor dem Sturm ist auch für uns die Gelegenheit, die Schönheit der Mani in ihrer stilleren, authentischen Form zu genießen.

... jetzt geht's in die Oliven: Magische Momente während der Ernte

Hektische Betriebsamkeit breitet sich ab Anfang November aus: die Luft ist erfüllt vom Surren der Motorsensen, mit denen die Olivenhaine gemäht werden. Das hohe Gras muss weg, damit die Netze unter den Olivenbäumen ausgelegt werden können, in denen dann die vom Olivenbaum geernteten Oliven fallen und dort aufgesammelt werden.

Auch die Olivenmühlen beginnen mit den Vorbereitungen. Die Maschinen werden grundgereinigt, gewartet und auf ihren Einsatz vorbereitet.



...am frühen Morgen geht es los

Das Surren der Motorsensen wird abgelöst durch das Sirren der *Vibrolis*, das den Beginn der Olivenernte anzeigt.

In den Olivenhainen herrscht geschäftiges Treiben. Tavernen und Läden schließen, an den Türen hängen Schilder: „*Wir sind in den Oliven.*“ Familien und Freunde kommen zusammen, um die Olivenbäume abzuernsten – eine Tradition, die bis heute mit Freude und Leidenschaft begangen wird.

In der Mani erstreckt sich die Olivenernte von Oktober bis Januar. Die rauen, bergigen Regionen lassen keine Maschinen oder industriellen Plantagen zu.

Hier wird seit Generationen per Hand geerntet: Netze werden unter den Bäumen ausgebreitet, um die herabfallenden Oliven aufzufangen.

Mit elektrisch betriebenen Rechen, den sogenannten *Vibrolis*, werden die höher hängenden Früchte sanft von den Ästen geklopft und fallen in die ausgelegten Netze, wo sie eingesammelt werden – eine schonende und umweltfreundliche Methode, die die Qualität der Oliven bewahrt.



Aussortieren der Blätter und kleinen Zweige

Die Erntezeit ist auch die Zeit des Baumschnitts. Während der Arbeit werden die tragenden Äste sorgfältig zurückgeschnitten, um den Olivenbäumen Luft und Licht zu geben. Diese Pflege fördert das Wachstum neuer Zweige, die in der übernächsten Saison wieder Früchte tragen werden.



Die restlichen Oliven an den abgeschnittenen Ästen werden behutsam abgeklopft, bevor das Erntegut gesäubert wird. Blätter und kleine Zweige werden entfernt, und die Oliven werden in Säcke gefüllt, bereit für die Reise zur Ölmühle – dem Ort, an dem das aromatische Olivenöl seinen Ursprung findet.

Der perfekte Erntezeitpunkt

Die Reife der Oliven entscheidet über den Erntebeginn. Bei uns in der Mani beginnt die Ernte meist Anfang bis Mitte November, wenn die Früchte ihre Farbe von grün zu rötlich-violett wechseln. In diesem Stadium sind sie reich an Öl und wertvollen Polyphenolen, die dem Olivenöl seine gesunden Eigenschaften und seinen intensiven Geschmack verleihen.

Ein Blick auf unsere Ernte

Nach einem trockenen Sommer sah es zunächst nach einer kleinen Ernte aus. Doch Anfang November kam endlich der ersehnte Regen, und wir verschoben den Erntebeginn auf Mitte November. So konnten sich die Oliven noch weiter entwickeln. Wie immer waren vertraute und erfahrene Erntehelfer dabei, wobei wir die Helfer der Erntehelfer waren.



Mittagspause im Olivenhain

Gemeinsam machten wir uns ans Werk. 8 Stunden täglich pflückten, klopften und sammelten wir; eine anstrengende und erfüllende Arbeit, die abends mit Brot, Käse, einem Glas Wein und Ouzo ihren Abschluss fand.

Dies sind besondere Momente, in denen wir Tradition, Natur und Gemeinschaft erleben.



...der Lohn der Arbeit

...dies und das - von uns

Küchen-Tipp: Tropffrei und stilvoll Olivenöl genießen!

Wer liebt Olivenöl nicht – doch wer kennt sie nicht, die kleinen Ärgernisse im Alltag: Flaschen und Kännchen, die beim Gießen kleckern und ölige Spuren hinterlassen. Wir haben zur ersten Olivenölverkostung im Februar 2024 (s. „Spotlight“ Februar 2024) ein Olivenöl-Kännchen verwendet, das uns überzeugt hat – und viele von euch / Ihnen haben gefragt, wo man es bekommt.



Unser Favorit ist das tropffreie **Olivenöl-Kännchen von Trendglas Jena**, das wir bei „Manufaktur“ entdeckt haben. Es verbindet Funktionalität mit einem klaren, eleganten Design und Dank einer speziellen Rille im Ausgießer, fließt überschüssiges

Öl direkt zurück in die Karaffe – daher garantiert tropffrei und keine verschmierten Flaschen mehr!

Ein kleiner Nachteil: Da das Glas durchsichtig ist, sollte das Kännchen dunkel in einem Küchenschrank aufbewahrt werden, um das Olivenöl vor UV-Strahlung zu schützen.

Wir verwenden die 250-ml-Version, die perfekt für den täglichen Gebrauch ist. Wer das Kännchen sucht, findet es bei Manufaktum (Artikelnummer 81470) oder etwas günstiger bei bekannten Online-Händlern unter dem Suchbegriff *Trendglas Jena – Öl- und Essiggießer*. Vorsicht vor günstigeren Nachahmungen: Nur das Original hat die eingearbeitete Rille, die für die Tropffreiheit sorgt.

Mit diesem Küchenhelfer wird der Genuss Ihres ALONI-Olivenöls noch schöner – und garantiert sauber!

Rückblick und Ausblick: 2024 war ein ereignisreiches Jahr für unseren kleinen Familienbetrieb – ein Jahr, auf das wir mit Stolz und Dankbarkeit zurückblicken. Auch unsere zweite Olivenölkampagne im August war ein voller Erfolg und unser Olivenöl ist bereits ausverkauft. Dies war trotz der Preissteigerungen in diesem Jahr dank eurer / Ihrer Treue und Unterstützung möglich. Dafür bedanken wir uns herzlich.

Wann kann das neue Olivenöl bestellt werden:

Schon jetzt freuen wir uns darauf, euch / Ihnen ab Ende März das Ergebnis der aktuellen Ernte zu präsentieren. Bis dahin ruht und reift das Öl im Edeltank, klärt sich und entwickelt seine charakteristische goldgrüne Farbe. Erst dann wird es in unsere 5-Liter-Bag-in-Boxen abgefüllt.

Details und ab wann das Olivenöl bestellt werden kann, schreiben wir euch / Ihnen in unserem ersten **Spotlight** im Januar. Weitere Informationen dazu sind dann auch auf unserer Homepage zu lesen.

Wie entwickeln sich die Preise: Für das kommende Jahr gibt es positive Aussichten: Dank besserer Ernten in

Griechenland und Spanien erwarten wir eine leichte Preissenkung.



Zum Abschluss blicken wir noch einmal auf schöne Momente des Jahres zurück: Besuche von Freunden und von der Familie, Tage am tiefblauen Meer, Frühstücke mit Blick auf die Mani-Küste und unvergessliche Abende in Tavernen mit Freunden, die wir hier gefunden haben.



Alte Eingangstür in Rigklia

Mit diesen Erinnerungen im Herzen wünschen wir euch / Ihnen eine stimmungsvolle Adventszeit und ein friedliches, frohes Weihnachtsfest im Kreis eurer / Ihrer Lieben.

Καλά Χριστούγεννα και ευτυχισμένο το νέο έτος!
Frohe Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr!

Mit herzlichen Grüßen
Martina Schulz-Haider

+

Heinz Haider

Wir freuen uns über euren / Ihren Besuch unserer Webseite mit weiteren Informationen rund um unser extra natives Olivenöl und über uns.

www.aloni-olivenoel.de

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Schreiben Sie uns:

+++ last news +++ last news +++



+ *Save the Date* +

Weihnachtsmarkt

auf dem Hof

Nolte-Forstbetrieb,

Bad Sassendorf-Heppen,

Schneiderstr. 8.

Hier können Sie Ihren

Weihnachtsbaum kaufen, in

der „Holzkammer“ Ihre

Weihnachtsgeschenke

komplettieren (auch mit

unserem ALONI Olivenöl in

Geschenk-Größe) und sich

bei Leckereien über das

Angebot des Forstbetriebes

informieren (u.a. Kaminholz).

Wann:

Fr. 13.12. - 15.00-22.00

Sa. 14.12. - 11.00-22.00

So. 15.12. - 11.00-17.00

ALONI Olivenöl

Martina Schulz-Haider + Heinz Haider

Ostenhellweg 41, D-59494 Soest

Telefon: + 49 160 351 2000

www.aloni-olivenoel.de

Wenn Sie diese E-Mail und andere Informationen an `{{contact.EMAIL}}` von uns nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese mit einem Klick

abbestellen > [Abmelden](#)

