

OLIVENÖL AUS SÜDKRETA

VON BÄUMEN IN DER MESSARA EBENE



FAMILIE SCHUSCHNIGG ERKLÄRT WICHTIGES UND INFORMATIVES „RUND UM DAS OLIVENÖL“

**MEHRERE FILME (Regie Wolfgang Zieger) AUF YOUTUBE ZEIGEN
AUSFÜHRLICH ERNTE, PRESSUNG UND UNS BEI DER ARBEIT.**

Auch auf unserer Webseite abrufbar: www.korifi.de (Olivenöl)

TEIL 1

**ÜBER FELDER, BÄUME, FRÜCHTE, DAS ÖL, UNSERE
PRODUKTE UND VIELES MEHR...**

Unser Hain

Seit 1999 sind wir stolze Besitzer eines eigenen Olivenhaines. Er liegt mitten in Kretas größter Ebene, der Messara. Bereits in der Antike galt sie als Kornkammer Kretas. Die fast 50 km lange und an ihrer engsten Stelle 8 km breite Tiefebene ist ein einziges Meer aus Olivenbäumen. Kretas größter Fluss, der Geropotamos, durchfließt (nur im Winter wasserführend) die Messara von Ost nach West. Die Bewässerung der landwirtschaftlich genutzten Flächen in der Ebene wird zuzüglich durch lokale Brunnen sichergestellt. Unser Grundstück liegt zwischen den Dörfern Stavies und Fournofarango und umfasst 4 Stremmata, das heißt ca. 4000 m². Darauf stehen große alte Bäume wie auch Jungbäume der Sorte **Koronaiki**.



GUNNAR & LUISA & ALEX & TINO

VON DEN BAUMSORTEN AUF KRETA.....

Auf Kreta gibt es drei verschiedene Arten von Olivenbäumen.

1) Olea europaea, var. Mastoides(Koronaiki):

Sie zählt zur heute wichtigsten Sorte für Kreta, der Baumwuchs wird niedrig gehalten, die Früchte sind somit leichter zu ernten. Der relativ anspruchslose und die Trockenheit gut verträgliche Baum trägt zwar kleine Oliven, weist jedoch durchaus stabile Ernterträge vor.

2) Olea europaea, var. Media oblonga (Throumbolia – Chondrolia):

Diese Sorte ist der „ursprüngliche Olivenbaum“ der Insel. Er wächst noch in einer Höhe von 700 Metern über dem Meeresspiegel und erreicht im Alter

eine stattliche Höhe von 10 – 15 m. Weil die Ernte bei dieser Höhe und der unterschiedlichen Reifezeit zu aufwendig ist muss man warten, bis die Oliven von selbst vom Baum in das darunterliegende Netz fallen. Dort bleiben sie liegen bis der Bauer sie aufsammelt. Das aus ihnen gepresste Öl weist deswegen einen höheren Säuregrad auf. Es hat einen sehr intensiven Geschmack und wird für Verschnitt verwendet.

3) Olea europaea, var. Mailaris (Tsounati):

Diese Sorte von Bäumen steht bevorzugt in Westkreta in der Gegend von Chania.

„Ölbäume sind sehr charakteristisch, und ich gebe mir große Mühe, das einzufangen. Es ist Silber, das mal ins Blaue, mal ins Grüne spielt, bronzefarben und beinah weiß auf gelbem, rosa, violetterm oder orange Boden, der bis zum stumpfroten Ocker geht ... Eines Tages mache ich vielleicht etwas ganz Persönliches daraus, wie ich es mit den Sonnenblumen für die gelben Töne gemacht habe.“

(Vincent van Gogh an seinen Bruder Theo, Brief 608)

...auch wir haben etwas Persönliches draus gemacht und verkaufen nun seit mehreren Jahren sehr erfolgreich hochwertiges Olivenöl von den Ölbäumen aus der Messara Ebene in Südkreta nach Österreich und Deutschland.

ERNTE, PRESSUNG, ABFÜLLUNG, VERPACKUNG...



ERNTE

Die Olivenernte findet in den Wintermonaten statt. Je nach Regenfällen beginnt sie ab Dezember. Wir warten immer gerne die Feiertage ab und starten dann Anfang des neuen Jahres mit der Erntearbeit. Ist der eigene Hain dann abgeerntet, kümmern sich die Söhne noch um weitere Haine von

Bekannten, die Felder vererbt bekommen haben, jedoch eigener Arbeit nachgehen und somit keine Zeit mehr für die harte Feldarbeit haben.

Die Oliven werden mit ca. 2 m hohen Stangen geerntet. Diese sogenannten „Vibroli“ haben an deren Ende ein T-Stück mit 20 cm langen Plastikstäbchen, welche, betrieben über einen 12 Volt Motor, rotieren und somit die Oliven aus dem Baum rechen. Liegen sie dann im Netz, werden sie grob von Ästchen und Laubwerk befreit und gelangen in die Wippe zur nochmaligen Sortierung von Oliven und Blättern.

Die vollgefüllten Säcke werden abends dann zur Mühle gefahren und zur Pressung abgestellt. Bei Regen wird nicht geerntet, da dies die Oliven beschädigt und den Geschmack des Öles beeinträchtigt.

PRESSUNG

Diese erfolgt jeweils in mit neuestem Standard geführten und kontrollierten Olivenmühlen, die sich in der Nähe der Felder befinden. Dabei werden die Oliven nicht mehr gepresst sondern im Dekanter zentrifugiert. Hier wird in mehreren Phasen das Olivenwasser und der Trester vom Olivenöl getrennt.

In den letzten 20 Jahren sind in der Messara Ebene, bedingt durch die intensive Landwirtschaft und mit kräftiger EU-Unterstützung viele subventionierte **Ölmühlen neuesten Standards** gebaut worden. So wird garantiert, dass die vom Bauern jeden Abend zur der ihm nächstgelegenen Mühle gebrachten Oliven in kürzester Zeit verarbeitet werden, sodass sie nicht zu gären beginnen.

Der kurze Weg der Olive vom Baum in den Sack und auf das Förderband zeichnet die Qualität von Kretas Olivenöl aus!

Die Olivenmühlen unterliegen allen EU-geforderten Kontrollen und verfügen über Zertifikate, mit denen sie alle Auflagen bezüglich Reinheit und Pressvorschriften erfüllen. Wird in einer Mühle auch biologisches Öl gepresst, dann verfügt diese ebenso über ein Zertifikat für das Pressen von biologischem Olivenöl in einer extra dafür bestimmten Presse. Die Betreiber einer Olivenmühle erhalten als Bezahlung von jedem Bauern eine anteilmäßige Abgabe des gepressten Öles.

ABFÜLLUNG

Das frisch gepresste Öl wird von uns umgehend in Dosen zu 1 oder 5 Liter abgefüllt, etikettiert und die jeweils vorbestellte Menge wird in Kartons gepackt.



Neuerwerb 2013 - unsere bedienerfreundliche Abfüll- und Stoppelmaschine schont ab jetzt Finger- und Handgelenke!

LIEFERUNG

Grundsätzlich liefern wir nur einmal im Jahr, direkt nach der Ernte. Die Pakete kommen dann auf eine Palette und werden mit einem kretischen Spediteur bis nach Österreich oder Deutschland geliefert. Dort angekommen, werden sie dann per Hermes Paketversand direkt an unsere Abnehmer geliefert. Sind Nachbestellungen gewünscht, können wir diese gerne bei unserem Sommeraufenthalt in Kärnten nachliefern.

VERTEILUNG

Unsere Abnehmer kennen uns und Kreta teilweise persönlich, ob als Haus- oder Wandergäste, und – werben – überzeugt von der Qualität unseres Öles und unserer Produkte, im eigenen Familien- und Freundeskreis weiter für uns. Ein wunderbares Netzwerk ist so im Laufe der Jahre entstanden. An dieser Stelle möchten wir uns bei allen dafür bedanken!

BESTELLUNG

Unter **www.korifi.de** finden Sie unsere Adresse **info@korifi.de** !
Unsere jährlich variierenden Produktangebote sowie **Preise** senden wir Ihnen dann gerne auf Anfrage zu.