

Das BIOG-Markensortiment

Bio-Olivenöl aus Kreta

Für leichte Sommergerichte mit mediterranem Flair

Seit Jahrtausenden prägen uralte, knorrige Olivenbäume die Landschaft Kretas und liefern den Bewohnern der griechischen Inseln ein äußerst wertvolles Speiseöl. Früher als gängiges Tauschmittel gehandelt, exportiert Kreta dieses Olivenöl heutzutage in die ganze Welt.

Auch unter der Marke BIOG, der Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Großhändlers BIOGROS, kommt ein sehr leichtes und mildes Bio-Olivenöl aus dem sonnenverwöhnten Kreta auf den Luxemburger Markt.

Olivenöl aus der Messara-Ebene

BIOG bezieht sein Bio-Olivenöl nativ extra von Bio Creta, einem kleinen Unternehmen, zu dem sich die Familien Agapi Vassiliou und Manolis Kabourakis, sowie Eftichia und Kostas Kabourakis zusammengefunden haben. Während sich Agapi um die Kunden kümmert, sorgen sich Eftichia und Kostas um die Verarbeitung der Oliven. Manolis hingegen widmet seine ganze Aufmerksamkeit den Olivenbäumen.

Er ist Agrarwissenschaftler und gibt als Dozent seine praktischen Erfahrungen im Bio-Olivenanbau an der Universität in Heraklion an Studenten weiter. Die Olivenbäume der beiden Familien wachsen in der Messara-Ebene, einem sehr fruchtbaren Gebiet im Süden Kretas, das durch seinen minoischen Tempel in Phaistos und der antiken Stadt Gortyn bekannt ist.

Maximaler Aufwand für höchste Qualität

Neben dem Tourismus sind es vor allem die Olivenprodukte, die der kretischen Landbevölkerung ein festes Einkommen sichern. Wetterabhängig findet die Olivenernte im Dezember und Januar statt. In dieser sehr arbeitsintensiven und körperlich anstrengenden Zeit müssen alle Familienmitglieder mit anpacken. Die für die Ölerzeugung verwendeten Koroneiki-Oliven werden entweder per Hand geerntet oder mit Hilfe mechanisch angetriebener Ernterechen sanft von den



Zweigen geschlagen, ohne dabei die Oliven zu verletzen.

Frisch angeliefert und gepresst

Vom Baum geerntet, werden die Oliven in großen Netzen, die unter den Olivenbäumen ausgelegt werden, aufgefangen und anschließend in Kisten oder Säcke verpackt. Kleine Äste oder Blätter werden noch vor dem Abpacken aussortiert, damit das Öl später keinen bitteren Nachgeschmack aufweist. Sind die Kisten gefüllt und die Säcke geschnürt, werden die Oliven schnellstmöglich zur nächstgelegenen biozertifizier-

ten Ölmühle transportiert, denn die Oliven sollen schließlich frisch verarbeitet werden. Um eine etwaige Verwechslung der angelieferten Oliven auszuschließen, bleibt jeder Bauer so lange in der Mühle, bis sein Olivenöl gepresst ist. Nach einem anstrengenden Tag ist dies für die Olivenbauern jedoch eine willkommene Gelegenheit für einen Plausch und einen kretischen Raki (Tsikoudia).

Ein reines Naturprodukt

Gewonnen wird das BIOG-Olivenöl ausschließlich mit Hilfe mechanischer Verfahren. So werden die gewaschenen Oliven zunächst zu einem groben Brei vermahlen, der maschinell gemischt und geknetet wird. Dabei schließen sich

kleine Öltröpfchen zu großen Öltröpfchen zusammen und nehmen das charakteristische Aroma der Koroneiki-Oliven auf. Mit Hilfe einer Zentrifuge werden

im Anschluss die festen Bestandteile der Olivenmasse von den flüssigen getrennt. Das kaltgepresste Öl setzt sich auf der wässrigen Phase ab und wird dann in Edelstahltanks zwischengelagert, bis es dann in vor Licht schützende grüne Glasflaschen oder Blechkanister abgefüllt wird. Als „nativ extra“ wird das Olivenöl bezeichnet, wenn es keinen Fehlgeschmack aufweist und sein Säuregehalt nicht mehr als 0,8 Prozent beträgt. Das kretische Olivenöl ist jedoch dafür bekannt, sehr säurearm und somit mild und harmonisch

im Geschmack zu sein. Das BIOG-Olivenöl eignet sich deshalb vorzüglich für die warme Küche und sagt vor allem Personen zu, die keinen zu intensiven Olivengeschmack mögen.

Am liebsten genießen Agapi, Eftichia, Manolis und Kostas ihr Olivenöl übrigens auf einer Scheibe geröstetem Brot mit etwas Salz, Oregano und Thymian.

Bei richtiger Aufbewahrung lange haltbar

Das BIOG-Olivenöl in der Halbliterflasche und im Dreiliterkanister ist in allen Naturata Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie in den Bio-Abteilungen gut bestückter Luxemburger Lebensmittelmärkte zu finden.

Damit es nach dem Öffnen nicht ranzig wird, sollte es, wie auch jedes andere Speiseöl, vor einer intensiven Sonneneinstrahlung, hohen Temperaturen und Sauerstoff geschützt werden. Der Kühlschrank ist hierfür jedoch der falsche Ort, da das Öl bei niedrigen Temperaturen eindickt. Eine Lagerung im Küchenschrank ist hingegen optimal.



BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.bio.lu