

Interview mit dem Olivenöl-Produzenten Kostas Lianos aus der Region Aigialia

„Mir persönlich schmeckt unser eigenes Öl am besten!“



56

Kostas Lianos betreibt bei Kamares, etwa acht Kilometer nordwestlich von Ägion (Peloponnes), bereits in der vierten Generation eine Ölmühle. Er liebt seinen Beruf – und die Qualität des hier erzeugten Olivenöls.

„Mir persönlich schmeckt unser eigenes Öl am besten!“

GJ: Seit wann existiert die Olivenöl-Mühle Lianos?

LIANOS: Sie existiert bereits in der vierten Generation. Gegründet wurde die Ölmühle von meinem Urgroßvater. Das war so um das Jahr 1920 herum. Zunächst befand sich die Mühle im Dorf Kamares, relativ nahe am Meer. Im Jahr 2002 fand eine Umsiedlung der Anlage statt. Ganz früher waren die Ölmühlen normalerweise im Zentrum von Ortschaften angesiedelt. Das hat sich im Laufe der Zeit geändert. Heutzutage befinden sich diese Unternehmen meist am Rande der jeweiligen Stadt.

GJ: Wie haben sich die Produktionsmethoden in den letzten Jahren verändert?

LIANOS: Zunächst einmal: Die Qualität des produzierten Öls hat sich über die letzten Jahre hin immer weiter verbessert. In der Vergangenheit lag der Fokus auf einem schnellen Konsum; heute liegt der Schwerpunkt auf der Qualität und auch auf den Exporten. Der Produktionskreislauf ist heutzutage geschlossen. Das heißt, dass während der Produktionsphase die Frucht nicht mit der Luft oder Verunreinigungen in Berührung kommt. Alle benutzten Behältnisse sind säurebeständig. Unser Öl lagern wir sofort nach der Produktion unter den besten Bedingungen in Tanks aus Edelstahl, damit es sich qualitativ lange hält. Unsere modernen Produktionsmaschinen arbeiten bei niedrigen Temperaturen, bei zirka 28° C, dadurch ist eine hohe Qualität des Öls garantiert. Zudem wird der ganze Produktionsprozess kontrolliert. Ausgehend von der Ernte in den Ölbergen bis zur Abfüllung. Die ständige Kontrolle liegt uns sehr am Herzen. Wir unterteilen die Olivenöle nach dem Säuregehalt und nach Epochen, in denen sie produziert werden. Das Pressen des Öls erfolgt in den meisten Fällen noch am Tag der Ernte.

GJ: Woher stammen die Rohstoffe bzw. die Oliven?

LIANOS: Die Olivenhaine in unserer Region befinden sich an Ausläufern des Panachaikos, zum Teil sehr weit oben.

Das hat niedrigere Temperaturen zur Folge, wodurch sich die Schädlingsbekämpfung auf ein Minimum reduziert. Somit ist das produzierte Öl qualitativ wesentlich besser als solches, das aus Olivenhainen stammt, die knapp über dem Meer in der Ebene liegen, wo zwangsläufig relativ viel Chemie zum Einsatz kommt.



GJ: Hält das hier produzierte Öl einem Vergleich zum Olivenöl aus Kreta oder Kalamata stand? Diese Anbaugebiete werden ja oft sehr gerühmt?

LIANOS: Das kretische und das Öl aus der Region Kalamata ist deshalb so bekannt, weil viel in den Markennamen dieser Regionen investiert wurde. Unsere Gegend, Aigialia, hat das leider noch nicht geschafft. Obwohl wir hier hervorragende Ölberge und herausragendes Öl haben und produzieren; uns fehlt einfach eine durchdachte Marketingstrategie. Meiner Ansicht nach – und das sage ich nicht nur als Lokalpatriot – ist unser Öl besser als alle anderen. Warum? Weil Aigialia eine recht bergige Region ist. Es gibt keine anderen Bebauungen rund um die Öfelder; zudem berieseln wir nicht;

▲ Ein Blick in die moderne Abfüllanlage

Interview mit dem Olivenöl-Produzenten Kostas Lianos aus der Region Aigialia



▲ *Kostas Lianos mit seinem Vater, der noch immer im Familienunternehmen mit-hilft.*

▼ *Kein Mythos: Auch das Olivenöl der Griechenland Zeitung wird hier ganz frisch gepresst und abgefüllt.*

wir gießen nur mit Wasser aus den Quellen, die es hier gibt; unser Öl ist unseren chemischen Analysen zufolge fast immer der Kategorie Bio zuzuordnen, auch in Fällen, wo wir es nicht als solches verkaufen, weil den Bauern die Zertifikate fehlen. Außerdem hat unser Öl immer einen sehr niedrigen Säuregehalt, weil die Frucht nicht über mehrere Tage gelagert oder von Pflanzenkrankheiten geschädigt wurde. Mir persönlich schmeckt unser Öl am besten!

GJ: *Was mögen Sie an Ihrem Beruf?*

LIANOS: Ich mag, dass ich immer mit Menschen zu tun habe. Zu unserer Ölmühle kommen jeden Tag viele Freunde und Bekannte. Eigentlich habe ich Pädagogik studiert, ich hätte also an einer Schule arbeiten können, aber ich habe mich für diese Arbeit entschieden, weil ich, wie schon gesagt, sowohl die Begegnung mit den Menschen als auch den ganzen Produktionsprozess sehr mag. Außerdem hat diese Arbeit Zukunft, und jeder Tag ist nie wie der vorangegangene.

GJ: *Wie sieht die Zukunft der Olivenbauern und der Ölmühlenbetreiber in Griechenland aus?*

LIANOS: Hell! Die Nachfrage nach wirklich gutem Öl steigt ständig. Das Interesse an unseren Produkten erhöht sich von Jahr zu Jahr – damit steigen auch die Preise. Die Einstellung vieler Menschen in ganz Europa, aber auch auf der ganzen Welt zum Öl hat sich über die letzten Jahre sehr verändert. Es wird nicht mehr als ein Luxusprodukt betrachtet, von dem einmal eine kleine Menge gekauft wird, um dann ein ganzes Jahr zu überdauern, sondern es ist in den Speisealltag integriert.

GJ: *Wie beschreiben Sie ein gutes Öl?*

LIANOS: Es sollte ein vielfältiges Aroma, einen ausgewogenen Geschmack, einen niedrigen Säuregehalt und eine nicht so gelbe Farbe haben. Ich bevorzuge die Oliven mit einer besonders grünen Farbe und einer mittleren Bitterkeit. Die Monate November und Dezember sind geeignet für so eine Produktion.

GJ: *Was verbirgt sich hinter dem Namen Agoureliaio?*

LIANOS: Das Agoureliaio stammt von Oliven, die noch nicht ausgereift sind, sie haben noch eine intensiv grüne Farbe und werden ab Ende Oktober geerntet. Der Nachteil für den jeweiligen Olivenbauer ist, dass die Ernte viel weniger ergiebig ist. Dafür ist der Verkaufspreis höher, und dieses Öl beinhaltet sehr wertvolle Stoffe in einem größeren Umfang.

GJ: *Sie haben einen kleinen Sohn, soll der auch einmal in Ihre Fußstapfen treten und die Ölmühle dann in der fünften Generation führen?*

LIANOS: Zunächst wünsche ich mir erst einmal, dass mein Sohn vor allem studiert. Und dann – das möchte ich nicht verhehlen – wäre es schön, wenn er die Ölmühle übernehmen würde. ■

Interview und Fotos: Jan Hübel

