Renieris blickt auf eine Jahresproduktion von rund 1 000 t Olivenöl. Pro Baum errechnet sich ein Durchschnittsertrag von 13,33 Liter. Damit verarbeitet die Ölmühle die Ernte von ca. 75 000 Olivenbäumen, darunter von 10 000 eigenen Bäumen. Im Bild (v.l.) Eleftheris und Jannis Renieris. Auf Kreta werden in normalen Jahren ca. 130 000 bis 150 000 t Olivenöl erzeugt.

Foto: Dr. H. Müller

Erfolgreich mit Kreta-Öl

Renieris/KTC bietet LEH mehr als eine interessante Gewinnspanne

Kissamos/Würzburg, 15. November. Die in Sfakopigádi, einem kleinen Bergdorf der Präfektur Kissamos im Westen Kretas, beheimatete Ölmühle E. Renieris & Co. hat den Sprung in den deutschen Markt gewagt. „Die Strategie, Olivenöl aus Kreta in höchster Qualität zu einem attraktiven Preis ohne Zwischenhändler direkt im Handel zu platzieren, zeigt bereits erste Erfolge." berichtet Nikolaos Touras, Mitinhaber der Ölmühle und Geschäftsführer der KTC – Kriti Trading Company GmbH, Würzburg.

Die mittlerweile rund 10 000 gepflegte Bäume umfassenden Olivenhaine des 1908 gegründeten Familienunternehmens liefern feinstes unverschnittenes Olivenöl. Um gleichbleibend hohe Qualität und niedrige Säuregrade zu garantieren, werden die Oliven wenige Stunden nach der Ernte bereits verarbeitet. Renieris weiß, wie sehr es auf eine professionelle Verarbeitung ankommt. Nicht umsonst wurden umfangreiche Investitionen in Millionenhöhe in der Mühle getätigt, um über die technisch besten Voraussetzungen zu verfügen.

Während Vater Nikos Renieris mit seinen inzwischen 80 Jahren nach wie vor im Hintergrund die Kontrolle ausübt, teilen sich seine drei Söhne die vielfältigen Arbeiten. Eleftheris (40) ist für den kaufmännischen Bereich zuständig, Jannis (41) für den Ölmühlenprozess und die Technik, und Vassilis (47) für Anbau und Produktion.

Die Professionalität in der Produktion setzt sich im Produktmarketing konsequent fort. Hier fungiert Nikolaos Touras als wichtiges Bindeglied zum Markt. Der in Deutschland aufgewachsene diplomierte Kaufmann kennt inzwischen die Bedürfnisse des deutschen Lebensmitteleinzelhandel sehr genau, weiß aber auch um die Besonderheiten der Olivenölgewinnung, die auf Kreta eine Jahrtausende alte Tradition hat. „Damals wie heute bestimmen Klima, Lage, Sorte, höchste Sorgfalt beim Anbau und Pflege der Bäume, sowie die schnelle, schonende Verarbeitung der Rohware Qualität, Geschmack und goldgrüne Farbe des Olivenöles." erklärt er.

Um die rund 1 000 t Olivenöl, welche das Unternehmen im Durchschnitt erzeugt, zu vermarkten, bedient sich Renieris eines neuen Abfüllbetriebes mit eigenem Abfüllpatent und einer Kapazität von 5.000 Flaschen pro Stunde. Das gewährleistet ein hohes Maß an Flexibilität, auch bei großen Bestellmengen. Nikolaos Touras: „Die Kooperation mit namhaften Transportunternehmen und nicht zuletzt unser eigenes Lager in Deutschland garantieren die prompte Belieferung des Handels."

Mit erweiterter Produktpalette will sich das Unternehmen in Kürze neue Absatzpotentiale im LEH erschließen und den Operationsradius erheblich ausweiten. Um Verbraucherwünsche zu befriedigen und neue Bedürfnisse zu wecken, arbeitet die KTC Vertriebs-GmbH Würzburg mit einer Reihe kreativer Maßnahmen. Diese reichen vom patentierten Flaschen- und Produktdesign über die Produktion, Aufstellung und Bestückung von Holzregalen zu Testverkäufen bis hin zu Buchmaterial über die Kreta-Diät. Nikolaos Touras: „Wir arbeiten eben mit mehr als einer interessanten Gewinnspanne für den LEH." *js.*