Kreta-Öl aus der Bergregion

Renieris produziert im Westen der Mittelmeerinsel ca. 1 000 t im Jahr – Vermarktung in eigener Hand

Kissamos, 16. November. Die im Westen Kretas, im Bergdorf Sfakopigádi (Präfektur Kissamos) ansässige Ölmühle E. Renieris & Co., will auf dem deutschen Markt Fuß fassen. Zu ihren jüngsten Exporterfolgen gehört die Listung ihres Olivenöls Extra Virgin "Minos" in 430 Outlets einer australischen Supermarktkette.

Anfang des vergangenen Jahrhunderts aus Italien eingewandert, betreibt die Familie das Olivenölgeschäft auf Kreta seit 1908. Mit der Flaschenabfüllung und Selbstvermarktung wurde allerdings erst vor elf Jahren begonnen, 1996 dann in unmittelbarer Küstennähe ein neuer Abfüllbetrieb errichtet. Dieser schafft dank eines eigenen Abfüllpatents 5 000 Flaschen pro Stunde.

Die in den kühlen, kargen Bergen inmitten weitläufiger Olivenhaine gelegene Ölmühle (unweit des mit rund 3 000 Jahren ältesten Olivenbaums auf Kreta) war davor für umgerechnet 1,5 Mio. DM auf den neuesten Stand der Technik gebracht und von der Steinmühlenpressung auf den zentrifugalen Zweiphasen-Dekanter-Betrieb umgestellt worden. Elefteris Renieris beziffert die Gesamtinvestitionen auf gut 3 Mio. DM. Seinen Worten zufolge werden von den ca. 150 000 bis 180 000 t Öl, die jährlich auf der Mittelmeerinsel erzeugt werden, nur 3 Prozent auch direkt abgefüllt, alles andere als Bulk-Ware überwiegend an italienische Händler verkauft.

Renieris bezieht den größten Teil seiner Rohware (sämtlich der Sorte Koroneiki) von Vertragsbauern der umliegenden Gegend. Damit stammt das Öl von Bäumen, die ausschließlich in der ca. 800 m hoch gelegenen Ebene wachsen und bestenfalls ein- bis zweimal, maximal dreimal im Jahr bewässert werden. Eigenbesitz sind, und darauf ist Seniorchef Nikos Renieris besonders stolz, ca. 6 000 wohlgepflegte Olivenbäume; das entspricht einer Ernte von 50 bis 60 t Öl. Insgesamt kommt das in Deutschland über KTC in Würzburg vertretene Unternehmen auf rund 1 000 t im Jahr.

Gemahlen und gepresst werden die zumeist in Säcken angelieferten Oliven binnen wenigen Stunden. Jannis Renieris: „Übermäßiges Warten bewirkt nur enorme Qualitätsverluste; mit dem Oxidierungsgrad steigt der Säuregrad des Öls, das Aroma leidet und die eigentlich grünem Gras ähnelnde Farbe verliert an Brillanz." So arbeitet der Betrieb während der Ernte rund um die Uhr. Je nach Säuregehalt unterscheidet Renieris vier Qualitätsstufen: 0,2 bis 0,4 Prozent, 0,5 bis 0,8 Prozent, alles übrige unter 1 Prozent und alles über 1 Prozent. Für 1 Liter Öl benötigt die Mühle ca. 4,1 kg Oliven (der Schnitt liegt bei ca. 4,5 kg). *js.*

Der älteste Olivenbaum auf Kreta ist angeblich rund 3 000 Jahre alt; wissenschaftlich erwiesen ist ein Mindestalter von 2 500 Jahren. Foto: Dr. Horst Müller