

Reiseberichte 2010

49. Bericht Dezember 2010

Olivenernte in Lesbos

Wie schon im letzten Bericht erwähnt, ist unsere neue Freizeitbeschäftigung seit kurzem das Ernten von Oliven. Vincent, unser französischer Freund besitzt über 200 Olivenbäume, die nun prall voll mit Oliven sind. Wir wohnen weiterhin auf unserer Prüveda und geniessen jeden Tag die wunderschöne Umgebung in dieser gut geschützten Bucht. Nach dem Frühstück rudern wir mit unserem Dingi an Land und wandern ca. 15 Minuten vorbei an unzähligen Olivenbäumen. Vincent und sein Freund Spiro sind bereits seit 8 Uhr an der Arbeit, wir kommen dann gerade recht zur Kaffeepause. Danach wird jedoch bis um 14 Uhr durch gearbeitet.



Zuerst werden grüne feinmaschige Netze um den Baum herum gelegt und die Enden mit Steinen beschwert. Steht der Baum an einer Hanglage, werden am unteren Ende Pfosten eingeschlagen und das Netz daran befestigt. Weil jetzt die Netzunterseite wieder fast gegen den Hang steht, werden die herunterfallenden Oliven dort aufgefangen. Nun nehmen wir den kleinen Handrechen und kämmen die Äste des Olivenbaums ab, dabei bleiben die Oliven im Rechen hängen und fallen auf die Netze. Gut wenn die Äste nicht allzu hoch sind und wir sie bequem erreichen können. Für die höheren Äste verwenden wir Leitern, oder klettern in den Baum. Ist es ein gut geschnittener Olivenbaum, so hat er in seiner Mitte genug Platz, um dort zu stehen und zu arbeiten. Teilweise haben die Baumstrünke eingefräste Tritte, um dort ohne Leiter hochklettern zu können. Das Kämmen der Äste ist eine friedvolle Arbeit, besonders wenn ein Baum viele Oliven trägt, meist ist das aber nur

alle zwei Jahre der Fall. Dieses Jahr ist es ein gutes Olivenjahr für Vincent und seine Bäume sind prallvoll. Die ganz äussersten Oliven werden schlussendlich noch mit einem langen Stock heruntergeschlagen, damit fallen aber auch viele kleine Äste und Blätter vom Baum. Diese müssen beim einsammeln der Oliven wieder aus dem Netz gepickt werden.



Das Einsammeln ist einfach, die Oliven rollen übers Netz und man kann sie mit dem Netz bequem auf einen Haufen lenken. Wir haben sie danach in Plastikkisten abgefüllt, etwa 18 Kg wog so eine Kiste. Traditionell werden sie in grosse Jutesäcke gefüllt. Ein voller Sack wiegt 80 Kg, ihn den Hang herunter schleppen und auf den Transporter laden ist ein hartes Stück Arbeit. Ein ausgeklügeltes Verschlussystem haben sich die Olivenbauern einfallen lassen: Sie spitzen ein 1 cm dickes und etwa 20cm langes Olivenästchen zu und stecken dieses in den zusammengerollten Jutesack. Neuerdings werden dazu auch lange dicke Nägel verwendet.

Etwa um 14 Uhr ist Mittagessen, auch dies ist mit Freunden immer ein geselliger Anlass, griechischer Salat mit viel frischem Olivenöl, und auch ein Schluck Wein darf dabei nicht fehlen. Meist essen wir im Freien, selbst die Wintersonne wärmt uns noch den Rücken. Bei unserem neuen Freund Spiro ist aber der Kaffee und die mitgebrachten Süssigkeiten fast noch wichtiger. In dieser gemütlichen Runde fällt es uns fast schwer wieder an die Arbeit zu gehen. Die früh hereinbrechende Dunkelheit erschwert uns die Oliven an den Ästen noch erkennen zu können. Bei Vincents Haus erging es uns so, als dieser Baum spät abends noch gepflückt werden musste. Am nächsten Morgen sahen wir, dass der halbe Baum noch voll mit Oliven war, da blieben natürlich die dazugehörenden Bemerkungen nicht aus. Und so geht es von Baum zu Baum, alles Handarbeit, wenigstens bei uns.



Die Olivenbauern von Lesbos haben sich schon längst maschinelle Hilfsmittel besorgt, um damit schneller und effizienter ernten zu können. Nach dem Auslegen der Netze wird ein Benzgenerator gestartet, der den 220 Volt Strom für den Ernterechen liefert, und weil schon Strom vorhanden ist, darf manchmal der lautstarke Radio nicht fehlen. Die Rechen sind an der Maschine kreisförmig platziert und drehen sich sehr schnell, ein Surren ist von weitem zu hören. Mit einer langen Achse bis zum Rechen können auch höhere Äste noch geerntet werden, doch das

Gewicht des Rechens ist nicht unerheblich. Mit einem Stützgurt ähnlich dem Schweizer Fahnenträger wird Abhilfe geschafft.

Ist das Gelände flach, sind schwerere stabilere Netze ausgelegt, die schon lange vor der Ernte gelegt werden. Dann können die bereits herunter gefallenen Oliven eingesammelt werden damit gar kein Verlust entsteht. Jedoch haben wir gelernt, dass die Qualität des Olivenöls am besten ist, wenn die Oliven frisch vom Baum geerntet und am besten noch gleich am selben Tag zur Mühle gebracht werden. Oft sehen wir hier, dass die grossen Jutesäcke voller Oliven für Tage herum liegen, bevor sie in die Mühle gebracht werden. Bei vielen Olivenbauern hier ist die Quantität eben wichtiger als die Qualität. Kein Wunder, denn der Preisunterschied zwischen normalem Olivenöl und Bioqualität Öl ist sehr gering. Der Preis pro Liter für Bio-Olivenöl ist zurzeit € 2.70 für normales Olivenöl wird € 2.40 bezahlt. So können sich viele Olivenbauern heute kaum noch einen Arbeiter leisten, sonst geht der ganze Verdienst zu Kosten des Arbeiterlohns drauf. Viele Arbeiter kommen daher aus Albanien, weil sie zu günstigeren Konditionen arbeiten als die Einheimischen. Früher waren viele Inselbewohner von Lesbos sehr wohlhabend. Die prunkvollen, Herrenhäuser mit den dazugehörigen grossen Gärten sind heute noch stille Zeugen aus dieser Zeit. Ihr Reichtum hatten sie alleine dem Olivenöl zu verdanken. Zu dieser Zeit wurden noch gute Preise für das grüne Gold bezahlt. Noch heute soll es über 11 Millionen Olivenbäume auf der Insel Lesbos geben, die alle gepflegt und geerntet werden müssen. Jeder der hier ein Stück Land besitzt, ist somit fast automatisch auch Olivenbauer.

Ab in die Mühle



Nach guten 2 Tagen sind unsere Kisten gefüllt und aufs Spiro's Pickup geladen. Nun geht's nach Papados zur Olivenmühle und Vincent und Spiro nehmen uns mit. Grosse Natursteinmauern umrahmen die hohe Halle dieser alten Mühle. Rückwärts fahren wir an ein kleines Schiebeter, zur Aufgabestelle. Diese alte Mühle hat in ihrer Halle modernste Technik, vorbei die Zeiten, als noch mit schwergängigen Dampfmaschinen und breiten Riemenscheiben gearbeitet wurde. Heute funktioniert fast alles automatisch, nur das Leeren der Säcke, also das Füllen des Trichters und das Umstellen der Behälter ist noch Handarbeit.



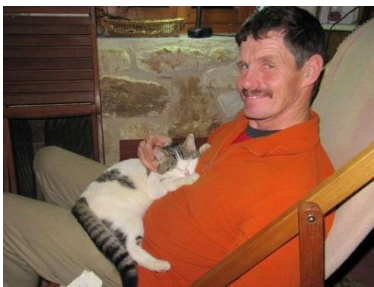
Die Oliven werden per Förderband transportiert. Zuerst sorgt ein starkes Gebläse dafür, dass sich keine Ästchen und Blätter mehr in den Oliven befinden. Danach geht's in die Waschmaschine und nachher in die Quetschmaschine. Mit etwa 28 Grad warmem Wasser (sogenannt kalt gepresst) wird der Brei in einen grossen Rostfreibehälter vermisch. Je heisser das dazu gemischte Wasser ist (bis zu 38 Grad) desto mehr Öl kann heraus gepresst werden, jedoch ist somit auch die Qualität geringer. Im Behälter befindet sich ein Rührwerk, dass die Masse etwa 1 Stunde mixt. Anschliessend geht's durch dicke Leitungen zur Zentrifuge, wo das Wasser wieder abgezogen wird. Das frisch gepresste Öl kann direkt ab dem Hahn degustiert werden, Brot liegt vom Müller spendiert bereit.

Noch mehr Olivenbäume und das Landleben auf Lesbos

In den letzten 3 Tagen hat uns auch noch André beim Pflücken geholfen. Er ist ebenfalls ein Freund von Spiro und Vincent und wie sich schnell herausstellt, hat auch er noch ein Stückchen Land auf der Anhöhe mit einem kleinen Haus und natürlich mit Olivenbäumen. So wechseln wir zu seiner Parzelle und ernten dort nochmals für weitere 5 Tage seine Oliven. André ist nur 10 Tage für die Olivenernte hier und fliegt danach wieder nach Frankreich. Zur Belohnung werden wir für unsere geleisteten Dienste von André ins Dorfrerestaurant in Perama eingeladen. Wir geniessen feinste griechische Spezialitäten, und essen uns alle satt und voll. Als letztes kommen noch die Olivenbäume von Spiro und Deppy an die Reihe, welche dieses Jahr nicht sehr viele Oliven tragen. Alles in allem waren wir für gute drei Wochen, Tag für Tag am Olivenpflücken und wir haben dabei sehr viel Interessantes gelernt.

Grosses Glück hatten wir mit dem Wetter, es war die meiste Zeit angenehm warm und vor allem trocken. Kaum haben wir die letzte Ernte von Spiro in die Mühle gebracht, so hat es das erste Mal so richtig kräftig geregnet und anschliessend wurde es für ein paar Tage winterlich kalt. Ganz selbst verständlich wollten wir dann unsere sonst so zuverlässige Reflexofenheizung in Betrieb nehmen, jedoch mussten wir an diesem Morgen in der kalten Stube frühstücken. Gleich nach dem letzten Schluck Kaffee, war Wolfgang bewaffnet mit dem entsprechenden Werkzeug bereit, der Ursache auf den Grund zu gehen. Es stellte sich heraus, dass wieder einmal eine gründliche Reinigung

fällig war. Der Regler wurde abmontiert sämtliche Filter gereinigt und alles feinsäuberlich wieder zusammen gesetzt, nein es blieben keine Schrauben übrig. Diese Arbeit hat beinahe den ganzen Tag in Anspruch genommen, aber dafür wärmt unser Ofen wieder, als wäre er neu. In der folgenden Nacht frischte der Wind auf und Prüveda rufte unangenehm stark an ihren Mooring Leinen. Es fetzten Windböen von 8-9 Bft. über uns hinweg. Wir haben nicht wirklich gut geschlafen, jedoch gab uns dieses Ereignis die Gewissheit, dass unser Winterplatz für Prüveda sehr sicher ist. Ein paar Tage blieben noch um alles im und ums Haus von Vincent kennen zu lernen, bevor er dann Mitte Dezember zu seiner Familie nach Frankreich abreiste. Es fiel uns zuerst schon etwas schwer, Prüveda alleine in der Bucht zurück zu lassen und ins Haus von Vincent zu ziehen. Doch wir konnten uns unmöglich in Zwei teilen und so zogen wir dann um, ins hübsche Winterquartier auf dem Hügel. Die zwei Katzen von Vincent haben sich schnell an uns gewöhnt. Sie sind sehr anspruchslos, solange wir nicht vergessen den Fressnapf zu füllen und sie ihre täglichen Streicheleinheiten bekommen. Das kleine Steinhaus von Vincent liegt an einem unglaublich schönen Ort, bei klarer Sicht können wir bis in die Türkei hinüber schauen. Was für uns noch wichtiger ist, wir sehen von hier hinunter auf die gut geschützte Bucht, wo ruhig und sicher unsere Prüveda liegt.



So langsam haben wir uns hier in unserem Winterquartier eingelebt. Ursula war erst mal eine Weile mit Reinigungsarbeiten beschäftigt, nebenbei Brot und Zopf backen, waschen und schon hat Wolfgang wieder Hunger. Wolfgang widmete sich vorerst mal den technischen Verbesserungen, es gibt hier unendlich vieles zu flicken und zu verbessern, meint er. Da wir nur Batteriestrom haben, welche durch die Sonne oder durch den Windgenerator geladen wird, waren wir manchmal etwas knapp mit Strom. Der übergrosse Kühlschrank brauchte nachts zu viel Strom, so haben wir ihn kurzerhand ausgeschaltet. Eine Kühlbox steht nun draussen vor dem Haus, es geht auch so. Sobald wir ein paar trübe Tage hintereinander

haben, müssen wir den Benzgenerator laufen lassen, um die Batterien aufzuladen und damit wir Heisswasser zum Duschen haben. Soll es in der guten Stube immer schön warm sein, wäre da noch tonnenweise Holz von den Olivenbäumen zu sägen und zu spalten. Als erstes hat Wolfgang einen Unterstand fürs Holz gebaut, da es sonst im Winter verregnet wird. Mit ein paar zusammengelesenen Balken und einem dreimal zersägten Wellblech entsteht in kurzer Zeit ein Unterstand. Zum Sägen steht eine neue Motorsäge zur Verfügung die das Arbeiten erleichtert, gespalten wird aber noch von Hand.



Die Griechen machen über sich selbst lustige Witze, es gibt scheinbar keine gut ausgebildeten Handwerker, so soll das Wort "Unterhalt" ganz einfach nicht existieren. Langsam hat sich schon rumgesprochen, dass Wolfgang Dinge reparieren kann, wo es der griechische Fachmann nicht so genau nimmt. In Vincents Haus bringen wir allerlei in Ordnung und sind auch bei guten Freunden von Vincent herzlich Willkommen. Es macht uns ja auch Spass, wir sind dafür in sehr guter Gesellschaft es gibt immer etwas Gutes zu Essen, und wir können dafür ab und zu das Internet benutzen.

Wenn es hier regnet, was im Winter öfter der Fall ist, dann in Strömen und der kleine steile Weg, der von uns zur Hauptstrasse führt, verwandelt sich dann in einen reissenden Bach. Um einkaufen zu gehen, müssen wir ca. 10 km zum nächsten Ort Papados fahren, zuerst über eine rumplige Kiesstrasse, durch kleinere Bachläufe, dann ist die Strasse asphaltiert. Freundlicherweise hat uns Vincent auch sein Auto überlassen, ein Nissan aus dem Jahre 1986! Es soll hier Regentage geben an denen die Strasse nicht mehr zu befahren ist, doch bis jetzt war es immer möglich.

Manchmal scheint hier wirklich die Zeit stehen geblieben zu sein. Wir waren mit so vielen kleinen Alltagsarbeiten beschäftigt, dass wir schon beinahe Weihnachten verpasst haben. Bei den Griechen ist Weihnachten auch nicht so wichtig, erst das Osterfest wird so richtig mit allem Drum und Dran gefeiert. Doch natürlich hat Ursula am 24. Dezember nur für uns ein feines Nachtessen gezaubert. Am nächsten Tag haben wir unsere lieben Nachbarn, Deppy und Spiro zum Nachtessen eingeladen. Es war ein sehr netter Abend bei uns im gemütlichen warmen Stübli. Ins Neue Jahr sind wir ganz sanft rüber gerutscht, ohne grosses Rambazamba. Wir mussten uns bemühen, bis Mitternacht wach zu bleiben und waren dann froh, als wir müde ins Bett kriechen durften.



Ja wir müssen zugeben, wir geniessen dieses schöne geruhsame Landbauernleben auf Lesbos sehr. Gut ermahnt uns der Blick auf Prüveda täglich, dass wir dieses schöne Fleckchen Land im Frühling wieder verlassen werden, um weiter zu ziehen zu neuen Ufern mit ebenfalls netten Menschen.