



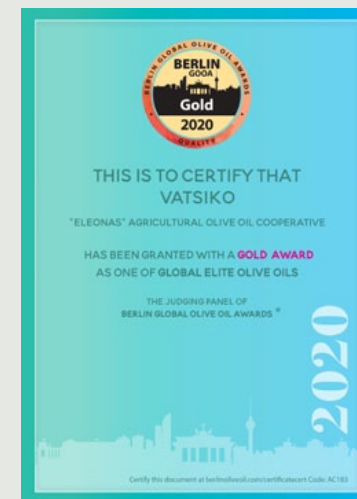
Die Kooperative ELEONAS



Anders als wir, die auf dem Fundament einer über zwanzig Jahre gewachsenen Unternehmung mit unserer Genossenschaft starten, gründeten 2004 die Oliviers aus *Gargaliani* auf dem Peloponnes ihre Kooperative ELEONAS allein mit neuen Ideen. Um ein modernes Griechenland mit Produkten sehr hoher Qualität ging es ihnen, wofür lang gepflegte Gewohnheiten überwunden und neue Wege gesucht werden mussten. Daher legten die Gründer für einen Beitritt auch Wert auf eine höhere Schulbildung, nicht nur auf den Besitz von Olivenbäumen. Zu ihrem ersten Vorsitzenden wählten sie mit Georgiopoulos Poychronis einen Mathematiklehrer mit nahezu preußischem Ordnungssinn. Bald schon waren alle Arbeitsabläufe in tabellarische Formen gebracht, und akribisch musste in Formularen dokumentiert werden, was wer, wann, wie und wo gemacht hat und an wen Übergaben zur weiteren Bearbeitung erfolgt sind. Die US-amerikanischen und europäischen Grundstandards des Handels, wie GAP, ISO-Normen oder HACCP-Standards sollten zur Pflicht werden. Das hatte uns beeindruckt, als wir durch einen Zufall 2005 die Kooperative kennen lernten. Ein solch systematisches Herangehen entsprach eher nicht der griechischen Lebensart, die wir kannten. Für eine Zusammenarbeit schlugen wir ihnen vor, eine Forschungsabteilung zum Olivenöl in ihrer Kooperative zu bilden. Neben dem Erkenntnisgewinn sollten damit zwei Geschwindigkeiten der Entwicklung in der Kooperative möglich werden. Mit ihren Zielen hatten sie sich nicht weniger als einen Paradigmenwechsel vorgenommen, für den es Zeit braucht, bis sich alle auf ihn einstellen. Schnell war uns auch klar, dass wir sie überfordern würden mit unserem weiteren Ziel, rasch auf kontrolliert biologischen Anbau umzustellen. Mit den Zwischenschritten des integrierten Landbaus gaben wir ihnen Zeit. Der Einsatz von Pestiziden und Kunstdüngern konnte damit schnell und drastisch reduziert



werden, und die Natur erhielt wieder mehr Raum. Gegen alle vorherigen Befürchtungen reduzierten sich die Erträge dadurch nicht. Um auch die Abläufe bei der Ernte und den Prozessen in der Olivenmühle ändern zu können, mussten Traditionen gebrochen und erst Zutrauen zu den Neuerungen gefunden werden. Erschwerend kommt hinzu, dass die Kooperative ständig mit den Olivenmüllern ringen muss, die für unsere „Sonderwünsche“ nicht sehr offen sind. Von Jahr zu Jahr konnte die Kooperative ihre Erzeugnisse verbessern, und heute gelten ihre Olivenöle auf dem Peloponnes als Maßstab für hohe Qualität. Bei Wettbewerben in Berlin und London zeichneten die Juroren im Frühjahr ihr *Olivenöl No.27 grün* aus frühreif geernteten Oliven mit einer Goldmedaille aus. Vor drei Jahren meldeten erste Mitglieder ihre Haine zur Umstellung für eine Bio-Zertifizierung an. Nicht gleich gelang alles, auch hier mussten erst Erfahrungen gesammelt und Zutrauen zu Neuem gefunden werden. Mit der letzten Ernte gelang es, in der Forschungsabteilung nun auch für das Bio-Olivenöl eine Spitzenqua-



lität zu erzielen, zunächst mit 1.000 Litern, die sicher bald weitere Mitglieder zur Umstellung ermutigen werden.

Schon vor einigen Jahren reichte Georgiopoulos Poychronis sein Amt an die jüngeren Mitglieder Nikolaos Athanasopoulos, Maria Vlachoulis und Andreas Stergiopoulos weiter. Sie bilden heute das Vorstandsteam und treiben die Entwicklung voran. Die besseren Preise, die sie für die Qualität ihrer

Olivenöle schon länger erzielen können, bringen sie dem Ziel näher, mit einer eigenen Olivenmühle unabhängig von den Müllern zu werden. Mit dem Bau einer Halle, die rechtzeitig zur neuen Olivenernte fertig sein wird und vorerst nur die Filterung und die Lagerung ihrer Olivenöle in eigenen Edelstahl tanks ermöglicht, legen sie jetzt dafür den Grundstein. Als arteFakt Genossenschaft werden wir sie noch kraftvoller als bisher schon in ihrer Entwicklung unterstützen können, die sich immer auch schmecken lässt.

