



Landwirte und Winzer haben gemeinsam die Insel Kreta bereist, darunter auch LW-Leser aus Hessen und Rheinland-Pfalz.

Fotos: Carsten Brüggemann

## Kreta, Insel der Vielfalt

*LW-Leser reisten auf die größte Insel Griechenlands*

*Im April dieses Jahres sind Leser landwirtschaftlicher Zeitschriften wieder gemeinsam auf die Reise gegangen, darunter auch LW-Leser. Diesmal ging es auf die Mittelmeerinsel Kreta, sie bietet eine beeindruckende Naturvielfalt. Neben Tourismus ist auch die Landwirtschaft ein bedeutender Wirtschaftsfaktor, der eng mit dem Tourismus verknüpft ist, da man regionale Produkte schätzt.*

Die Landschaft besticht durch hohe Gebirge, tiefe Schluchten und einzigartige Strände. Typisch sind Olivenhaine, Buschwald, aber auch zahlreiche Orchideenarten. Neben dem Olivenanbau mit etwa 32 Mio. Bäumen werden vorwiegend Wein, Zitrusfrüchte, Gemüse

und Kräuter angebaut. Große Plantagen sind selten, dafür prägen vor allem die zahlreichen kleinen Höfe das Bild der Insel. Seit der minoischen Zeit, 3 000 bis 5 000 v. Chr., der ersten Zivilisation in Europa, waren die Menschen Schäfer, Olivenbauern und Fischer, heute leben

etwa 60 Prozent vom Tourismus. Die Insel hat bisher keine Wasserprobleme, durch den zunehmenden Tourismus wird Wasser aber auch hier immer knapper.

Oliven werden auf Kreta seit tausenden von Jahren angebaut, besonders in den Bergdörfern. Jede eingesessene Familie verfügt über eigene Bäume, die bis zu 1 000 Jahre alt werden, aber meistens nur 70 bis 80 Jahre genutzt werden. Von Oktober bis Februar wird geerntet, ein Baum produziert 40 bis 60 kg Oliven, bei 15 bis 25 Prozent Öl liegt die Ausbeute bei 7 bis 12 l Öl/Baum und Jahr. Der durchschnittliche Verbrauch der Bevölkerung an Olivenöl liegt bei etwa 30 l pro Person und Jahr. Es wurde berichtet, dass der Säuregrad des Öls eines der wichtigsten Qualitätsmerkmale ist und das Öl der

Insel Kreta als „Extra Natives Öl“ mit 0,2 bis 0,8 Prozent Säure zu den höchsten Qualitäten zählt. In Neapolis besuchte die Reisegruppe die Ölmühle der Familie Vassilakis, die seit 1856 die Oliven der Umgebung von heute 3 800 Produzenten verarbeitet. Auch auf der Minoan Fruits Farm werden auf 46 ha Oliven, aber auch Zitrusfrüchte und Wein produziert. Der Familienbetrieb arbeitet mit bis zu 70 Mitarbeitern in Anbau, Verpackung und Vermarktung der eigenen Produkte.

**Avocados, Johannisbrot und Kaktusfrüchte**

Bei Lappa Avocado und Cretan Carob lernte man einiges über die regionale Produktion und Verarbeitung von Avocados, Johannisbrot und Kaktusfrüchte. Johannisbrot ist sehr gesund und gilt als perfekter Ersatz für Zucker, Schokolade und Kakao, ist vielseitig verwendbar als Mehl, Kaffee, Sirup, Chips und Keksen. Derzeit entsteht große Nachfrage als Zuckerersatz aus den USA. Neben Johannisbrot produziert Cretan Carob mit 70 Mitarbeitern jährlich 400 t Kakteenfrüchte von 40 000 Stachelplanzen, die zu vielfältigen Produkten als Nahrung oder zur Hautpflege verarbeitet werden. Lappa Avocado, ist mit 2 500 Avocadobäumen der größte Produzent auf Kreta. Die vier Sorten, jede mit einer eigenen Saison, werden ganzjährig per Hand geerntet und zu diversen Produkten zur



Johannisbrot (links) gewinnt große Bedeutung als Zuckerersatz, die Erntemenge liegt bei 150 bis 600 kg/Baum. Auf Kreta wird auch die Schneckenzucht (Mitte) betrieben und zwar in Symbiose mit Olivenbäumen und Feigenkakteen. Auch eine Ölmühle für Oliven (rechts) wurde besichtigt, sie besitzt eine Verarbeitungskapazität von 3 t/h.



*Auch Wein wird auf Kreta angebaut, die Flächen sind allerdings kleinstrukturiert.*

Körperpflege in Öle und Cremes der Naturkosmetik verarbeitet.

Beim Besuch des Forschungszentrums FORTH, einer international renommierten Forschungseinrichtung der Universität Rethymnon, erhielten wir Einblick in die aktuelle Agrarforschung. Durch die Lage Kretas versteht man sich als Einfallstor für klimabedingten Pflanzenbefall und Insekteninvasionen nach Europa, wie zum Beispiel die Tigermücke. Man entwickelt alternative Methoden, um den heutigen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln um bis zu 50 Prozent zu reduzieren. Wie zum Beispiel den Einsatz von Mikroorganismen gegen Insekten wie Fruchtfliegen und Baumwollmotten. FORTH arbeitet EU-weit mit 20 Institutionen zusammen, deutscher Partner ist BAYER. Es wurde gezeigt, wie Licht- und Lasertechnik zur Herkunfts- und Qualitätskontrolle von Produkten genutzt wird oder mit Hilfe moderner Sensorik intelligente Gewächshaussteuerungen möglich werden.

### **Schneckenzucht im Olivenhain**

Auf der Schneckenfarm von Dr. Kiagias erfuhren die Teilnehmer, dass Schnecken zu den ersten Landlebewesen gehörten und immer noch in kaum veränderter Form existieren, was von gutem Überlebensmuster zeugt. Die Schnecke schützt sich mit ihrem Schleim vor Bakterien und Parasiten und leidet nicht unter Krankheiten. Dr. Kiagias, ehemals Physikozyent an der Uni-

versität Rethymnon zeigte uns seine Schneckenzucht in einem 55 ha großen, zertifizierten Bio-Olivenhain, wo er ein natürliches, sich selbst erhaltendes Ökosystem etabliert hat. Neben Olivenöl werden pro Baum jährlich 80 kg Schnecken geerntet, die für durchschnittlich 10 Euro/kg vermarktet werden. Schleim und Sekret der Schnecken werden für Kosmetik zur Hautpflege genutzt, dabei wird das Sekret nicht zugesetzt, sondern ist Grundlage der Produkte. Für seine Entwicklungen erhielt Kiagias im vergangenen Jahr in London den Beauty Award 2025. In dem Dorf Kritsa besuchten wir eine Frauenkooperative und wurden zum Mittagessen mit typisch kretischen Gerichten, in authentischer Atmosphäre des historischen Dorfes, eingeladen. Sie nutzen traditionelle Früchte ohne Zusatzstoffe und vermarktet ihre Produkte in einem kleinen Dorfladen. Der Besuch der Insel Spinalonga mit einer spannenden Geschichte als Leprakolonie, der Palast von Knossos, das Kloster Arkadi sowie die Rundgänge in den Städten Heraklion und Rethymnon, sowie die Weinprobe im Kloster Agia Triada rundeten die interessante Reise ab.

Im Februar 2027 möchten wir mit unseren Lesern Südafrika mit Kapstadt, dem Kap der Guten Hoffnung, dem Weinbaugebiet Stellenbosch, der Garden Route am Indischen Ozean besuchen und natürlich auch auf Safari gehen. Das LW wird die Reise in einer der kommenden Ausgaben ankündigen. *Brüggemann*