

Biofach: Halle 6 Stand 345c

Biozyklisches Olivenöl von Stelios und Efi Kotrotsis aus Kalamata erhält ersten Preis beim Olivenöl-Award auf der BIOFACH in Nürnberg

Als bestes unter 76 Bio-Olivenölen wurde am 14.02.2014 in Nürnberg auf der Weltleitmesse für Bio-Produkte BIOFACH das extra native Olivenöl von Stelios und Efi Kotrotsis aus Koryfasio Messinias westlich von Kalamata ausgezeichnet. Das nach den Biozyklischen Standards erzeugte und von Naturland zertifizierte Olivenöl erhielt bei den am 12.-14.02.2014 durchgeführten Blindverkostungen sowohl auf den Panelveranstaltungen als auch bei der Besucherbefragung jeweils Bestnoten. Beurteilt wurden die eingereichten Öle nach Geruch, Geschmack und allgemeinem Eindruck.

Ohne es zu wissen, haben die Panellisten und Besucher der diesjährigen Biofach ein in jeder Hinsicht besonderes Olivenöl ausgewählt. Stelios und Efi Kotrotsis sind nämlich Mitglied im Panhellenischen Bio-Betriebsnetz BIOCYCLIC NETWORK und haben ihr Olivenöl unter Einhaltung der besonders strengen Biozyklischen Standards erzeugt. Über die EU-Bio-Kontrolle durch DIO (GR-BIO-01) hinaus werden die Olivenhaine, die Ölpresse und die Abfüllanlage von der Schweizer Kontrollstelle bio.inspecta gemäß den biozyklischen und Naturland-Richtlinien kontrolliert.

Produktion und Verarbeitung von biozyklischem Olivenöl unterliegen besonderen Auflagen. So werden in den Olivenhainen gezielte Maßnahmen zur Erhaltung der Artenvielfalt getroffen. Das Anpflanzen von verschiedenen Baumarten oder eine schonende Bodenbearbeitung erst nach dem Aussamen der unter und zwischen den Bäumen wachsenden Wild- und Heilkräuter, die mitverantwortlich für das Aroma des Olivenöls sind, sind Beispiele für das Anbauverfahren, das ganz bewusst auf die Reaktivierung des Bodenlebens und der Selbstheilungskräfte der Natur abzielt.

Die von Bio-Pionier Adolf Hoops (1932-1999) und Dr. agr. Johannes Eisenbach erarbeiteten Richtlinien beziehen sich aber auch auf Fragen des Verarbeitungsprozesses und der Rückverfolgbarkeit des Endprodukts. Biozyklisch erzeugtes Olivenöl wird immer nur als „Single-Farm-Product“ abgefüllt (Einzelbetriebsabfüllung), d.h. es gelangt nicht zusammen mit Chargen anderer Erzeuger auf den Markt. So bleibt die unverwechselbare Individualität des Olivenhains erhalten, welche folgerichtig auch im Geschmack des daraus gewonnenen Olivenöls zum Ausdruck kommt.

Die Authentizität des biozyklischen Olivenöls „Bio Kalamata“ wird aber auch dadurch unterstrichen, dass der gesamte Herstellungsprozess vom Anbau bis zur Abfüllung in einer Hand

Groß war die Freude auf dem Gemeinschaftsstand des Panhellenischen Bio-Betriebsnetzes BIOCYCLIC NETWORK, als bekannt wurde, dass das biozyklisch erzeugte Olivenöl von Stelios und Efi Kotrotsis den ersten Preis unter den Top Ten des Bio-Olivenölsektors gewonnen hatte. Unter 76 getesteten Bio-Olivenölen erhielt das biozyklisch erzeugte Olivenöl von S. und E. Kotrotsis unter dem Namen „Bio Kalamata“ die meisten Stimmen und wurde somit Sieger unter den TOP 10 des Wettbewerbs.



Frisch gepresstes Olivenöl



In der Ölmühle von Stelios und Efi Kotrotsis in Koryfasio nach dem Audit durch bio.inspecta. Im Bild v.l.n.r.: Heike Renner, bio.inspecta; Theodoros Samaras (bio.inspecta), Stelios Kotrotsis, Efi Kotrotsis, Dr. agr. Johannes Eisenbach (BNS)



Sonnenuntergang im Olivenhain

liegt. Stelios und Efi sind nicht nur Biobauern, sondern betreiben auch eine eigene Ölmühle, in der sich auch die Abfüllanlage befindet. Das Öl verlässt somit das Dorf Koryfasio in Messinia erst, wenn es sich in der Flasche befindet. Es wird somit zu keinem Zeitpunkt Fremdeinflüssen durch Transportbehälter, Schläuche, Pumpen oder Ähnlichem ausgesetzt, wie es der Fall wäre, wenn Produktion und Verarbeitung an verschiedenen Orten stattfindet. Die schonende Pressung, bei der die Maische sowie das frisch gewonnene Olivenöl zu keinem Zeitpunkt Temperaturen über 28°C ausgesetzt wird, garantiert den vollen Erhalt sämtlicher Inhaltsstoffe sowie des ursprünglichen Fettsäuremusters, das ausschlaggebend für Geschmack und Haltbarkeit des Öls ist.

Ein weiterer Bestandteil des biozyklischen Anbauverfahrens ist die Tatsache, dass der bei der Ölpressung entstehende Oliventrester zusammen mit Olivenblättern und -zweigen zu Kompost verarbeitet wird, der nach entsprechender Reifung wiederum auf die Olivenhaine ausgebracht wird. So schließt sich ein Nährstoffkreislauf, der die Vitalkraft des Olivenbaums dem Bodenleben zurückgibt. So werden wertvolle geschmacksbestimmende Substanzen unmittelbar dem Wurzelsystem des Baumes zur Verfügung gestellt.

Die Olivenhaine von Stelios und Efi Kotrotsis liegen weitab von Fernstraßen oder Industrieansiedlungen westlich von Kalamata in der Nähe von Pylos im Südwesten der Peloponnes. Das Dorf Koryfasio mit seinen sanften Hügeln liegt leicht erhöht und bietet einen überwältigenden Blick auf das Ionische Meer. Kein Wunder, dass Familie Kotrotsis auch gerne Gäste empfängt, die umgeben von Olivenhainen ihren Urlaub an den nahegelegenen Sandstränden mit ihrem kristallklaren Wasser verbringen.

Dabei handelt es sich um uraltes Kulturland. In unmittelbarer Nähe befinden sich die Überreste des Palastes von König Nestor aus mykenischer Zeit, der ausführlich bereits in der Ilias von Homer erwähnt wird. So kann man in den Olivenhainen von Stelios und Efi mitunter auch auf Olivenbäume treffen, deren Wurzelstock mehrere Tausend Jahre alt ist.

Der Vertrieb des biozyklischen Olivenöls erfolgt über der Netzwerkzentrale des Organic Marketing & Export Network (O.M.E.N.) BNS Biocyclic Network Services Ltd., welche Mitglied im Naturland-Verband ist.

Weitere Informationen:

Mobil: 0030 6932 669921

www.biocyclic-network.net