



## Lehrfahrt auf die griechische Halbinsel Chalkidiki

**Holzkirchen** Im Spätsommer holten die Ehemaligen die wegen Corona um ein Jahr verschobene Flugreise nach Griechenland nach. In Thessaloniki wurden sie von der örtlichen Reiseleiterin Susan Kountouri schon sehnsüchtig erwartet: Die Holzkirchener waren die erste ausländische Reisegruppe seit dem Beginn der Pandemie in Thessaloniki. Nach der Stadtführung im kulturellen und wirtschaftlichen Zentrums Makedoniens ging's per Bus ins Strandhotel auf die Halbinsel Chalkidiki. Die 3-G-Regelung wurde konsequent kontrolliert, ebenso die Maskenpflicht und verpflichtende Desinfektion beim Essen, sodass alle Teilnehmer ohne unerwünschte Coronaviren wieder gut daheim angekommen sind.

Gleich am ersten Tag konnten die Ehemaligen den heiligen Berg Athos per Schiffsausflug umrunden und dabei viel vom Leben der rund 3000 Mönche erfahren, die sich auf den ersten Finger der Chalkidiki zurückgezogen haben, sehr eigenständig sind und sich selbst verwalten.

### Pistazienanbau in Gerakini

Erster landwirtschaftlicher Betrieb war der Pistazienbetrieb von Eliana Papasi in Gerakini. Ihr Großvater hatte den ersten Baum von der Insel Aegina mitgebracht. Die Bäume wurzeln bis zu 7 m



**Der Öko-Weinblätternbetrieb von Marianna Kazakis:** Die Blätter werden mit gekochtem Reis befüllt und als Delikatesse serviert.

tief und müssen trotzdem im Sommer mit bis zu 700 l Wasser pro Baum und Woche aus 180 m Tiefe bewässert werden. Ein Lausschädling zwingt alle drei Wochen zu einer Insektizid-Spritzung, die Flächen unter den Bäumen werden mit Roundup unkrautfrei gehalten. Gedüngt werden die Bäume mit Schwefelsaurem Ammoniak nach „EU-Recht“. Geerntet werden bis zu 100 kg pro Baum. Die Pistazien werden dabei mit Stangen von den Bäumen geklopft, in großen Tüchern aufgefangen, anschließend geröstet und gesalzen. Neun Euro bekommt der Betrieb pro Kilogramm.

### Schafhaltung und Olivenanbau

Der Schafbetrieb Partheniadis in Nea Rhoda wird von Jorgas Nukari mit seiner Frau und drei festen Fremdarbeitskräften sowie Saisonarbeitern bewirtschaftet. Von insgesamt 500 Schafen einer sehr anspruchslosen griechischen Rasse, werden 400 die ersten fünf Monate dreimal täglich gemolken, danach noch zweimal. Vorteile der Lokalrasse sind, sie bringen durchschnittlich 2,5 Lämmer zur Welt und die 20 Böcke laufen in der Herde mit. Die 200 000 l Milch pro Jahr vermarktet er für 1,20 €/l, für das Lammfleisch erhält er 12 bis 15 €/kg. Zuchttiere verkauft er nach Libyen. Futtergerste, Hafer und 100 ha beregnetes Weidelgras sind die Futtergrundlage, zur Vermarktung baut er Hartweizen an. Zugekauft werden vor allem Soja und Luzerne. Problem seien die derzeit um 30 % gestiegenen Futtermittelpreise. Da erleichtert dem 400 ha-Betrieb die EU-Flächenförderung von 125 € pro ha die Finanzierung.

Ein weiterer klassischer griechischer Betrieb ist der Olivenbetrieb von Panagiotis Chliapa in Olyntos. Auf Chalkidiki wird die Ernte heuer nur auf 50 000 t geschätzt, gegenüber dem Durchschnitt von 140 000 t. Grund sind Fröste im vergangenen Winter. Der Betrieb Chliapa bewirtschaftet 400 Bäume. Im März müssen die Bäume geschnitten werden, danach wird mineralisch mit NPK gedüngt, die Flächen unter den Bäumen werden ebenfalls mit Roundup freigehalten. Nur 8 % der griechischen Oliven werden in Biobetrieben produziert. Grund ist die Olivenfliege die zum Einsatz von Insektiziden zwingt. Bei guten Bäumen kön-

### Auf dem Pistazienbetrieb To Ariston

von Eliana Papasi in Gerakini konnten die Ehemaligen alles über Anbau und Ernte von Pistazien erfahren.

nen bis zu 120 kg pro Baum geerntet werden. Premiumprodukt ist das Olivenöl extra virgin mit einem Säuregehalt von 0,4 %. Beste Qualitäten haben noch weniger, die Obergrenze liegt bei 0,8 % Säuregehalt. Klar, dass sich die Ehemaligen mit dem Premiumöl sowie eingelegten Oliven im Hofladen eingedeckt haben.

### Öko-Weinanbau

Der spektakulärste Betrieb war der Weinblätternbetrieb von Sackis Kazakis in Nea Gonia. Der Ökobetrieb hat 1989 mit dem Weinanbau mit der sehr resistenten Sorte Sultanine begonnen. Ab April/Mai werden die jungen Blätter noch ohne dicke Adern einzeln geerntet und dann eingelegt. Eine zweite Ernte erfolgt im Juni. 15 Blätter werden dann aufeinander in ein Glas eingelegt. Ein beliebtes Produkt für die griechische Hausfrauen, die dann die Blätter mit gekochtem Reis befüllen und als Delikatesse servieren. 40 % der Weinblätter gehen in den Export. Für die arbeitsintensive Ernte beschäftigt Sackis Kazakis 15 feste Arbeitskräfte die im Sommer von nochmal 15 Saison-AK unterstützt werden. Daneben produziert er Tafeltrauben für den Markt, der Rest wird eingekocht und zu Süßigkeiten verarbeitet. Natürlich gab's wieder eine Kostprobe, die dann mit dem griechischen Schnaps Cypolo serviert wurde.

Mit vielen positiven Eindrücken, ganz besonders von der Ruhe ausstrahlenden, wunderschönen Hügellandschaft und dem sehr sauberen, azurblauen und badewarmen Mittelmeer ging's wieder zurück nach Thessaloniki, München und Holzkirchen.

**Rolf Oehler**

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabella Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de

## Unternehmerseminar

**Regensburg** Der vlf Regensburg veranstaltet am 11. und 12. 1. sein jährliches Unternehmerseminar online. Den Schwerpunkt bilden betriebswirtschaftliche Themen. Neben der Bilanzanalyse werden am ersten Tag neue Möglichkeiten zur Erfassung und Auswertung von produktionstechnischen Daten in der Betriebsführung vorgestellt. Am zweiten Tag wird der neu entwickelte „FitnessCheck“ vorgestellt, der eine wirtschaftliche Standortbestimmung des landwirtschaftlichen Betriebes ermöglicht. Abschließend wird noch einen Blick in die Zukunft gewagt, wie Digitalisierung und Robotik zur Lösung landwirtschaftlicher Probleme beitragen können.

Anmeldung unter Tel. 0941 2083-0. Nach der Anmeldung bekommen Sie per E-Mail den Zugangslink geschickt.