



# DIE ZUKUNFT IST EINE INSEL

Kreta ist die Schatzinsel der griechischen Küche. Über 30 Millionen Olivenbäume sind hier verwurzelt. Viele davon sind ein halbes Jahrtausend alt. Zudem befindet sich auf der Insel das zweitgrößte Weinanbaugebiet Griechenlands. Doch mittlerweile bedroht harter Wettbewerb viele lokale Existenzen. Die **TUI Care Foundation** versucht die kretischen Bauern deswegen miteinander und mit dem Tourismus-Sektor zu vernetzen.

Autor: Marc Oliver Rühle | Fotograf: Günther Schwering ➤







Kreta



**Rechts:** Thomas Ellerbeck, TUI Vorstandsmitglied und Vorsitzender des Kuratoriums der TUI Care Foundation

**Links:** Blick über ...xxxxxxxxxxxx xxx xx xx x xxxxxxxx

**H** EISSER WIND STRÖMT über die Lehm Boden-Hügel des Weingartens, die saftig-grünen Blätter der Reben rascheln, die knalle

Sonne steht im Zenit. Unbeirrt von der Hitze zirpen die Singzikaden. Der ohrenbetäubende Lärm der abertausenden „Sommersänger“ liegt über der gesamten, 14 Hektar großen Anbaufläche der Winzerfamilie Lyrarakis. Arbeiter des Familienbetriebs gehen durch die Reihen von Weinstöcken und schlagen mit langen Messern die Blätter über den Rispen ab. So kann das Sonnenlicht besser auf die Trauben prasseln, der Wein schneller reifen.

Katerina Lyrarakis zeigt stolz auf eines der Felder, wo die Vidiano-Trauben wachsen. Vidiano ist eine der regionalen Rebsorten und der einheimische Star unter den kretischen Weißweinen.



## „WIR WOLLEN ÖKOLOGISCHE WIE AUCH SOZIALE NACHHALTIGKEIT AUF KRETA ETABLIEREN“

Katerina beschreibt ihn als frisch, vollmundig bis hin zu pfirsich und cremig, mit Noten von Blüten. „Kretas Antwort auf den Sauvignon Blanc. Und ein perfekter Sommerwein.“

Katerina ist nun die zweite Generation der Familie, die für den Weinanbau lebt. Involviert sind Brüder, Cousins, Neffen – ein Familienbetrieb im wahrsten Sinne des Wortes. Vor einiger Zeit entschieden sich die Lyrarakis aus Alagni – eine halbe Stunde Autofahrt von Heraklion entfernt – statt internationale Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon zu pflanzen,

auf regionale Weine zu setzen. Zum Beispiel auf die heimische, weiße Traube Plyto und die rote Traube Dafni.

„Finanziell gesehen, war das fast Selbstmord, aber wir wollten das Risiko eingehen, auch um die Rebsorten vor dem Aussterben zu bewahren“, so Katerina. „Die Wahrheit ist, dass die Leute mehr auf die gängigen, gewohnten Weine stehen, wie auf einen Chardonnay. Aber uns besuchen auch immer mehr Touristen, die einen echten Eindruck von ihrem Urlaubsziel erhalten und etwas Neues ausprobieren wollen – einen Wein, der

hier zu Hause ist.“

Auf diese authentischen Erlebnisse für Urlauber setzt auch Thomas Ellerbeck, TUI-Vorstandsmitglied und Vorsitzender des Kuratoriums der TUI Care Foundation. Mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und lokale Produktion will er auf Kreta mit den Bauern vor Ort eine Infrastruktur erschaffen, von der alle profitieren können. Die Hoteliers, die Touristen und natürlich die Farmer selbst. Traditionsbewusste Winzer und Olivenbauern sehen sich auch auf Kreta dem harten Wettbewerb ausgesetzt. Italienische Weine und spanisches Olivenöl sind prominente Konkurrenz. Zudem muss die schwere ökonomische Krise Griechenlands bewältigt werden – unter anderem mit ➤



## Kreta



hohen Steuerabgaben. Oftmals erwirtschaften die Unternehmen dadurch keine ausreichenden Gewinne. Etliche Betriebe mussten schon aufgeben. Hier helfen Ellerbeck und die TUI Care Foundation, indem sie die Bauern während des Wandels zu einem nachhaltigen Anbau von Trauben und Oliven unterstützen und sie mit dem Tourismussektor vernetzen. "Hier auf Kreta helfen wir bereits erfolgreich mehreren Olivenmühlen und Weingütern", so Ellerbeck. Es ist seine erste Reise nach Griechenland. Er will sich selbst vor Ort ein Bild machen und ist begeistert vom Feedback aller Beteiligten. "Immer mehr Bauern wollen an dem Gemeinschaftsprojekt teilnehmen und sind glücklich, sich präsentieren zu können. Das bestätigt und hilft uns, unserem Anspruch gerecht zu werden. Wir wollen ökologische wie auch soziale Nachhaltigkeit auf Kreta etablieren." Bei einem gemeinsamen Workshop im Juli mit "Local Food Experts" ist der Andrang enorm, über 130 kretische Bauern nehmen teil.

Weinprobe beim Winzer. Ellerbeck lässt sich von den Lyrarakis deren Weine vorführen, Eigenheiten der jeweiligen Trauben erklären und ist begeistert von der Leidenschaft der Weinmacher. "Es macht Freude zu sehen, wie professionell hier gearbeitet wird. Ich bin davon überzeugt, dass wir gemeinsam die Stärken auf der Insel bündeln und die Zukunft der Region vielfältiger gestalten ➤



**Oben:** Katerina Lyrarakis zwischen den Reben des Familienbetriebs in Alagni



**Links oben:** Blick über .... XXX XX XX XX





JENTHER SCHWERING

## „GÄSTE KÖNNEN SICH SO STÄRKER MIT LAND UND LEUTEN VERBINDEN UND EINE INDIVIDUELLES, AUTHENTISCHES GEFÜHL FÜR IHREN URLAUBSORT ENTWICKELN“



GUENTHER SCHWERING

können.“ Für Ellerbeck ist wichtig, dass Kreta-Urlauber jederzeit in Erfahrung bringen und sehen können, wo das, was sie essen und trinken, hergestellt wird.

“Wir wollen so gut es geht nachhaltige lokale Produkte identifizieren und dann deren Vermarktung an den hiesigen Tourismussektor vorantreiben.“ So sollen Hotelküchen regionales Olivenöl verwenden, Restaurants lokale Weine ausschenken und Ausflugsprogramme Besuchern die landwirtschaftliche Produktion präsentieren. “So können sich die Gäste auch stärker mit Land und Leuten verbinden und ein individuelles, authentisches Gefühl für ihren Urlaubsort entwickeln“, so Ellerbeck.

Die Unternehmen vor Ort öffnen ihre Türen gern. “Wir wollen uns gern transparent zeigen“, sagt Vasso Savvaki, die Export-Managerin von Botzakis,

einem lokalen Olivenölproduzenten. Der Familienbetrieb ist Teil der wachsenden Genossenschaft auf Kreta und ein Nachbar der Lyrarakis. Vasso steht vor den riesigen Kübeln, in denen das Olivenöl der letzten Saison aufbewahrt wird und ist der Foundation dankbar. “Das TUI-Programm ist wegweisend für unsere Produktion, da wir dadurch mehr Daten von unserer kretischen Landwirtschaft gewinnen können: Wie wird angebaut, wie werden neue Kunden gewonnen, wie reagieren die Verbraucher und wie können wir regional effektiver zusammenarbeiten.“ Der Erfolg des Projektes soll Botzakis zu einem innovativen Unternehmen mit einem innovativen Produkt im Sinne seiner Qualität und seines Anbaus machen. „Wir setzen uns zum Beispiel strenger Kontrollen aus. Durch diese Form der Glaubwürdigkeit können wir ➤





**Oben:** Vasso Savvaki und XYZ in der Olivenplantage von Botzakis



neue Märkte und Kunden mit höheren Ansprüchen finden.“ Vasso lächelt selbstbewusst und erklärt im nächsten Atemzug das Botzakis 2500 Flaschen Olivenöl pro Stunde produziert – auf Bestellung. Die kommende Ernte hängt schon an den Bäumen. Kleine, harte und grüne Marmeln. Im Oktober sind die ersten reif. “Dann geht’s hier wieder richtig los”, sagt Vasso und scheint sich wie ein Kind darauf zu freuen. Für die Produktion werden auch Oliven von umliegenden Feldern eingekauft und gepresst. Ein Großteil der Bäume von denen die Botzakis-Oliven stammen ist 400 Jahre alt und älter. “Für uns ist klar, dass im Sinne unserer Kunden die Agrarindustrie umweltfreundlicher werden muss, doch dabei brauchen wir Hilfe.“ Vasso ist optimistisch. Sie glaubt, dass sich bald noch mehr Bauern dem Projekt anschließen. „Gemeinsam schaffen wir das.“ Ist die Idee erfolgreich, soll sie als Blaupause für weitere Regionen dienen, für die sich die TUI Care Foundation einsetzen will.

Damit das Projekt hier auf Kreta gedeiht, erhält die Bauerngemeinschaft zusätzlich noch etwas Gottesbeistand. Auch das orthodoxe Kloster Agios Georgios Espanosifi gehört zu den lokalen Partnern, welche die Foundation unterstützen. Im größten Kloster Kretas leben und arbeiten 27 Mönche. Hier werden Weintrauben für die Weingärung und Oliven für die umliegenden Pressen produziert. Die Klosteranlage aus dem 17. Jahrhundert wurde auf einer abfallenden



# „WIR FREUEN UNS ÜBER BESUCHER, DIE SICH NEBEN UNSERER GLAUBENSARBEIT AUCH FÜR UNSERER

Hangseite errichtet. Aus den Klosterzellen blickt man weit über endlose Olivenhaine und eine für Kreta typisch hügelige Ebene, durch die sich eine löchrige Landstraße schlängelt. Ein romantischer, befriedender Ort an einer bewusst ausgewählten Stelle. Wer aber ein gänzlich nostalgisches Bild erwartet, liegt falsch. Auch die Mönche leben in der Moderne. Bruder Athinagoras' Smartphone klingelt, als er die Orangenbäume im Klostergarten begutachtet. Er spricht fließend Englisch, hat in den USA studiert, betreibt einen Kloster-Blog und tritt als der Manager von Espanosifi in Erscheinung. "Ich bin hier der jüngste Mönch und bringe sicherlich etwas mehr Offenheit mit, doch meine Brüder vertrauen mir, dass ich weiß was ich tue", so Athinagoras. Er sieht es als seine Aufgabe, das Kloster dem Zeitgeist anzupassen. "Wir wollen einfach dazugehören und freuen uns über Besucher, die sich neben unserer Glaubensarbeit auch für unsere Landwirtschaft interessieren. Denn aus diesem Rhythmus besteht unser Leben hier, aus dem Beten und dem Arbeiten."

In seiner schwarzen Mönchskutte und seinen schwarzen Turnschuhen läuft Bruder Athinagoras neben den aufgeregten schnatternden Kloster Gänsen her und erzählt von seiner Entscheidung, die ihn vor zwei Jahren wieder in seine Heimat, nach Kreta, geführt hat. "Philadelphia war spannend, ich habe viel gelernt. Doch da war eine Sehnsucht, die sich hier erfüllt. Hier sehe ich die Dinge gezielt wachsen." 📌

### ✈️ Fluginformation

TUI fly fliegt unter anderem von Saarbrücken, Hannover und München nach **Kreta**



**Oben:** Bruder Athinagoras pflegt die Olivenbäume des Klosters Agios Georgios Espanosifi