

Der Mann und die alten Bäume

WOLFGANG MÜLLER



Vor langer Zeit, als der große Zeus der Vater der Götter und Menschen war, gab es den im Osten regierenden König der Phönizier, Agenor. Er hatte drei Söhne und eine Tochter, Europa. Die war so schön, dass sogar die Göttin Aphrodite eifersüchtig auf ihre Schönheit war. Der große Zeus entschied sich die bezaubernde Europa zur Frau zu nehmen und sie nach Westen zu bringen. Um nichts in der Welt wollte sich Europa von ihrem Geburtsort und den lieben Eltern trennen. So beschloss Zeus sie zu entführen. Eines sonnigen Tages gingen Europa und ihre Freundinnen spazieren, um Blumen zu sammeln und sich an der herrlichen Natur zu erfreuen. Plötzlich erschien ein weißer Stier von edler Gestalt und als die holdselige Jungfrau sich dem Stier neugierig näherte, fing er sie und flog mit ihr über das Meer nach Kreta hinweg. Der Stier war kein anderer als Zeus, der sich verwandelt hatte. Mit ihr zeugte er einen Sohn, Minos, den berühmten König von Kreta. Europa wurde Mutter einer der ältesten Kulturen des Mittelmeeres - der minoischen – und lieh ihren Namen einem Kontinent und seiner Kultur.

Die Sage von Europa

Kommen wir zu Dietmar Burmeister-Horvath. Der hat mit den Göttern der Antike nichts zu tun und ein Kerl wie ein Baum ist er auch nicht. Kreta hat ihn aber verzaubert und vielleicht sogar die schöne Europa, wer weiß. Viel erzählen kann er - wie die alten Bäume auf Kreta.

Schon immer hat er Musik gemocht. Schlagzeug ist sein Ding. Mit Nina Hagen hat er in Berlin gespielt und wenn er sich ein wenig mehr angestrengt hätte, wäre er vielleicht mit ihr berühmt geworden. Aber: »ich war zu faul, hab es nicht kapiert, zu jung«. Nach ein paar Jahren mit seiner eigenen Band war es aus. Jedes Wochenende in den Clubs und auf den Bühnen zu stehen, war zu anstrengend. »Sex, Drugs and Rock 'n' Roll ist auch nicht die gesundheitliche Erfüllung«, gesteht er und grinst dabei. Heute spielt er wieder, die alten Jungs haben sich wieder zusammen getan. Ruhiger und ohne Stress.

In den 80ern verschleppte ihn seine Frau das erste Mal nach Kreta, eigentlich wollte er gar nicht mit. Die Sprache konnte er nicht, das Land war ihm zu fremd, vielleicht sogar zu uninteressant. Dann hat er die Menschen, die Natur, die Sonne, das gute Essen, die Weine und das leckere Olivenöl kennen gelernt.

1996 kauften sie sich ein Häuschen, nicht weit weg von der Familie Michelakis. Deren Firma ist in der Produktion und dem Handel von Olivenöl tätig. Sie haben ausschließlich Native Olivenöle Extra und Kolimpari Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) im Angebot. Diese Öle haben ihre eigene Identität, ihren speziellen Charakter. Deswegen werden sie auch mit eigenen Namen, Herkunftsort und Herstellernamen versehen. Die Produktion des Olivenöls erfolgt durch physikalische Verfahren in modernen Ölpresananlagen unter streng kontrollierten Sauberkeitsbedingungen und mit niedriger Temperatur. So werden die Nährstoffe, die grüngoldene Farbe und das fruchtige Aroma des Olivenöls nicht verändert.

Auf Kreta wurdest du öfters eingeladen, oder?

Am Anfang ganz schön schwer, da sitze ich neben dem Gastgeber, er quatscht mich die ganze Zeit voll und ich habe keine Ahnung, was er sagt. Alle lachten mich an, tja und ich lachte zurück. Gott sei Dank spricht meine Frau die Sprache und ich wusste wenigstens anschließend, um was es eigentlich ging. In den Sommermonaten feiern die da jeden Tag, einmal den Heiligen Johannes, am nächsten Tag den Heiligen Sonstwas. Meine Frau und ich hatten viel zu tun.

Wie ist das Essen?

Unglaublich. Die Kreter verstehen es, mit dem was sie anbauen, und was ihnen die Natur gibt, die herrlichsten Gerichte zu zaubern. Meine Nachbarin fragte mal, nachdem sie die Neuigkeiten erzählt hatte: »Na, eine Kleinigkeit essen?« Sie ging raus vor die Tür und holte etwas Grünzeug - wir würden Unkraut dazu sagen. In der Küche wusch sie die Kräuter, Blätter und Blüten, machte ein wenig Balsam und natürlich Olivenöl drüber. Dazu bröckelte sie noch ein Stück von ihrem eigenen Ziegenkäse. So frisch und aromatisch hab ich nie einen Salat gegessen.

Sind dort alle Menschen so gastfreundlich?

Es dauert schon eine Weile, aber wenn sie dich kennen, dann wird man fast jeden Tag eingeladen. Ganz schön anstrengend manchmal. Zu der Gastfreundschaft kommt ein gewisser Stolz hinzu. Ablehnen kannst du nur, wenn du den Kopf unter dem Arm trägst. Es gibt auch gewisse Traditionen, die man kennen muss. Du kannst zum Beispiel nicht einfach gehen, das wäre ein Fauxpas. Nur der Gastgeber kann die Runde auflösen. Da sitzt du, müde und kannst nicht weg. Wenn du aufstehst, beleidigst du den Gastgeber und alle anderen Gäste stehen auch auf. Eine Chance ist allerdings, wenn ein ein Mütterchen anwesend ist und sie so um zwölf nach Hause gehen möchte. Dann kannst du dich anschließen, ohne in das Fettnäpfchen zu treten. So läuft es da. Am Anfang habe ich auch immer voll zugeschlagen und war eigentlich schon voll, bevor es richtig losging.

Das ist auch so eine Sache. Die sitzen fast die ganze Nacht und essen und essen. Die leckersten Sachen, vor allem mit den Kräutern, die auf der Insel wachsen.

Welche Kräuter denn?

Ja, da wäre die Gemeine Quecke, Engelwurz, Dill, Raute, Basilikum, Anis, Lorbeer, Rosmarin, grüne Minze, Winter-Bohnenkraut, Thymian, Kresse, Koriander Kümmel, Lavendel, Zitronenverbene, Fenchel, Majoran und so weiter. Alles wächst da, einfach so. Man muss es nur pflücken. Das schmeckt man auch im Essen, da die Kräuter wild sind und nicht irgendwie hochgepöppelt werden. Das gibt die herrlichsten Gerichte. Meine Frau ist übrigens die beste Köchin der Welt und kann die kretische Küche von A-Z.

Erzähl mal.

Da wären zunächst mal die frischen und herrlichen Salate: Salat von der rohen dornigen Wegwarte, Tomaten-Gurkensalat, Seeigelsalat, Choriatici (griechischer Salat), Salat von Golddisteln und Saubohnen, Salat von Rüben und Schwarzen Augenbohnen, Salat von Fenchel und frischem Joghurt und natürlich Unmengen von den fruchtigen Oliven.

Die leckeren Suppen: Kakavia (Fischsuppe), Xinochondros-Suppe (aus Getreide und saurer Milch), Schweinefleischsuppe mit Chondros. Die verschiedenen Platten, Töpfe und Schalen: Artischocken mit Saubohnen, Dolmadakia mit Weinblättern, frittiertes Süßkürbis, gekochte Brennnesseln, geschmorte Pilze mit Kastanien, Auberginen Stifado, Zucchini mit Knoblauch aus dem Ofen, Jemista (gefülltes Gemüse), Lauchteigtaschen, Kalitsounia (gefüllter Blätterteig), Kartoffeln mit Schnecken, Schnecken mit Weintrieben und Möhren, Anchovis, Muräne mit Tomate, Gebratener Schwertfisch mit Knoblauch, Sepia mit grünen Oliven und Fenchel, Krake, Fische und Meeresfrüchte im Topf aus dem Ofen oder im Papier gegart. Unvorstellbar.

Dann gibt es auch noch die herrlichen Fleischgerichte wie Hase, Kaninchen mit Endivien und Avgolemono Sauce (Sauce mit Zitrone und Ei), Hähnchen mit Kastanien, Hähnchen mit wildem Portulak, in Wein gebackenes Schweinefleisch, Omelett mit geräuchertem Schweinefleisch und schwarzem Senf, Pilafi (Reis), Zicklein mit grünen Tsakistes-Oliven, Lammfleisch mit Fenchel.

Und die Süßspeisen?

Da gibt es die Boureki (Teigtaschen), Baklavas (Blätter- oder Filoteig mit Nüssen), Patouda (gefüllte, gebackene Teigtaschen), Karidota (Gebäckkugeln aus Nüssen und Zwieback), Avgokalamara (Fettgebackenes), verschiedene Kekse und Gebäck.

Da läuft einem ja das Wasser im Munde zusammen.

Aber wie kam es eigentlich, dass du heute Olivenöl in Berlin verkaufst.

Wir waren bei der Familie Michelakis eingeladen. Der Alte fragte mich: »Willst du nicht mal ein paar Flaschen Öl nach Deutschland mitnehmen und schauen was du damit machst?« So kam es dann, dass ich mit meiner Frau auf den Markt ging. Ich verkaufte die Öle, Thymianhonig und Essig. Meine Frau hatte Kosmetikartikel aus Olivenöl, Seife, die sie selber herstellt. Ein alter Freund von mir, Thomas Kurt, war so begeistert, dass er mehr wollte. So kam das eine zum anderen. »Meinst du es gibt noch andere Leute, die Interesse haben könnten?«, fragte ich ihn. So kam ich zu dir und zu vielen anderen. Wenn das Produkt stimmt, ist das kein Problem.

Und heute?

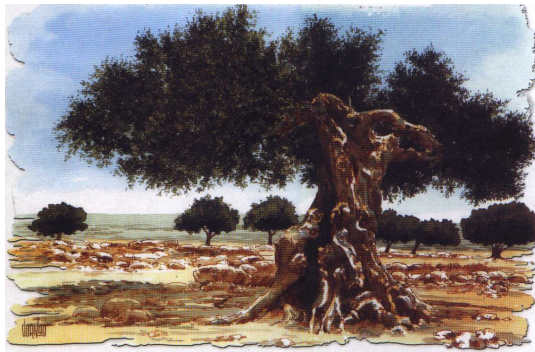
Bist du immer noch zweimal die Woche auf dem Markt?

Nein, ich habe mittlerweile einen guten Stammkundenkreis. Jetzt gehen wir für unsere Marktkunden nur noch einmal im Monat an den Stand (Hohenzollernplatz). Wir beliefern die Gastronomie, Feinkostgeschäfte und alle, die Interesse haben, von Berlin aus übers Internet.

Das hört sich nach einer Erfolgsstory an?

Erfolg? Klar, ich muss von etwas Leben. Das wichtigste ist, dass ich mich gefunden und dabei nette Leute kennen gelernt habe. Ich habe ein geiles Naturprodukt, liebe das Essen, liebe Kreta und wer weiß, vielleicht treffe ich ja mal den Onkel Zeus und seine Europa.

Elià



Identität:	
Name:	Olivenbaum aus Kreta
Umfang:	12,8 Meter
Durchmesser:	3,89 Meter
Fläche:	11,98 Quadratmeter
Beruf:	Zeitloser Reisender, Überbringer von Unsterblichkeit, Erneuerung, Versöhnung, Gesundheit
Erste Reise:	Antikes Olympia
Innere Werte:	pro Esslöffel
Kalorien (Cal)	90
Eiweiß (g)	0
Kohlenhydrate (g)	0
Fettsäuren (g)	10
Cholesterin (mg)	0
Natrium (mg)	0
Vitamin E (mg / 100g)	15 -25
Provitamin A (mg / 100g)	1-4
Zusammensetzung der Fettsäuren je 10 g:	
Einfach ungesättigt (g)	7,6
Mehrfach ungesättigt (g)	1
Gesättigte (g)	1,4

Tipps für die Gesundheit:

- 1 EL Olivenöl morgens fünf Minuten im Mund spülen, danach Ausspucken - beugt Zahnfleischbluten und Rückgang des Zahnfleisches vor
- 5 EL Himalajasalz und ein 1/4 Liter Olivenöl für ein Vollbad bringt Energie und Babyhaut
- Olivenöl fordert die Leberfunktion
- Olivenöl verhindert die Bildung von Gallensteinen
- Olivenöl verhindert Brustkrebsbildung (1 Löffel 3-5 mal pro Woche)

Nach Aussagen der Inselbewohner von Kreta hält Olivenöl jung und beugt dem Alterwerden vor. Das können wir doch alle gebrauchen, oder?

Wer mehr wissen will:

<http://europa.eu.int/olive-oil> –

Artikel Le Schicken, Ausgabe Nr. 4, Mai 2009