

Κολοκάσια - Σφακιά

Η χρονιά της ελιάς στα Κολοκάσια · Ein Olivenjahr in Kolokasia

Το ημερολόγιο των Γερμανοπατσοκολοκασιανών
για όσους αγαπάνε τα Σφακιά · www.kolokasia.proikio.de



2026



Weiße Berge = grüne Oliven



Sfakia erscheint zwar – vor allem im Sommer – als eine extrem karge und trockene Region, in Wirklichkeit fällt in Westkreta jedoch mehr Niederschlag als im Rhein-Main-Gebiet. Zum großen Teil akkumuliert sich dieser im Winter als Schnee auf den Weißen Bergen. Das Schmelzwasser versickert im karstigen Gestein und speist Quellen, Brunnen und Grundwasser auch am Südhang fest ganzjährig. Einige hydrologisch privilegierte Hochebenen und Mulden – wie Kolokasia – gestatten daher oasenhaft seit dem Altertum den Obst- und Olivenanbau. Der QR-Code führt über Komoot zu der Wanderung bei Kalives, die dieses Panorama eröffnet.

Τα Λευκά Όρη ποτίζουν τα Σφακιά



Für weiteres Material bitte die QR-Codes scannen!

Januar

Do	01	Πε	Neujahr
Fr	02	Πα	
Sa	03	Σα	
So	04	Κυ	
Mo	05	Δε	
Di	06	Τρ	Θεοφάνεια
Mi	07	Τε	
Do	08	Πε	
Fr	09	Πα	
Sa	10	Σα	
So	11	Κυ	
Mo	12	Δε	
Di	13	Τρ	
Mi	14	Τε	
Do	15	Πε	
Fr	16	Πα	
Sa	17	Σα	Αντωνίου του Μεγάλου
So	18	Κυ	Του Αγίου Αθανασίου
Mo	19	Δε	
Di	20	Τρ	
Mi	21	Τε	
Do	22	Πε	
Fr	23	Πα	
Sa	24	Σα	
So	25	Κυ	
Mo	26	Δε	
Di	27	Τρ	
Mi	28	Τε	
Do	29	Πε	
Fr	30	Πα	
Sa	31	Σα	

Γεννάρης



Februar

So	01	Kυ	
Mo	02	Δε	
Di	03	Τρ	
Mi	04	Τε	
Do	05	Πε	
Fr	06	Πα	
Sa	07	Σα	
So	08	Κυ	
Mo	09	Δε	
Di	10	Τρ	Του Αγίου Χαραλάμπου
Mi	11	Τε	
Do	12	Πε	Τσικνοπέμπτη
Fr	13	Πα	
Sa	14	Σα	
So	15	Κυ	
Mo	16	Δε	
Di	17	Τρ	Fastnacht
Mi	18	Τε	
Do	19	Πε	
Fr	20	Πα	
Sa	21	Σα	
So	22	Κυ	
Mo	23	Δε	Καθαρά Δευτέρα
Di	24	Τρ	
Mi	25	Τε	
Do	26	Πε	
Fr	27	Πα	
Sa	28	Σα	



Hartes Holz aus zarten Wurzeln

Im Februar haben die Regenfälle den im Sommer steinharten Boden ein wenig aufgeweicht und es ist möglich die Erde rund um die Bäume zu lockern, damit die Nährstoffe in die Erde gelangen, insbesondere die Hinterlassenschaften der hier im Sommer weidenden Schafe. Als Faustregel gilt, dass sich die Wurzeln mindestens so weit in die Breite ausdehnen, wie die Krone reicht. Gerade bei älteren Bäumen hat sich auch dicht unter der Erdoberfläche ein Wurzelgeflecht gebildet, so dass jegliches „Umgraben“ Feingefühl erfordert. Dieser Baum steht auf dem Weg von Kolokasia zur Asfendos-Schlucht. Der QR-Code zeigt einen Weg dorthin, mit Erfrischung am „Hausstrand“.

Το προσεκτικό σκάψιμο της ελιάς



Φλεβάρης



Olivenschnitt für Anfänger und Fortgeschrittene κλάδεμα για αρχάριους και προχωρημένους

Spätestens im März wird es Zeit für einen fachgerechten Schnitt der Olivenbäume. Anstrengend und teilweise auch gefährlich ist das in Kolokasia bei den uralten und oft sehr hohen Bäumen der Sorte τσουνάτες (*tsunates*), die lange Zeit nicht gepflegt wurden. Im Prinzip sollte die Krone offen bleiben und keine Zweige oder Äste direkt nach oben wachsen. Jedes Jahr können nur wenige Bäume „saniert“ werden. Dabei fällt viel Holz an, das zum Teil den Ofen in einem späteren Winter nähren wird. Dünnere Äste und Zweige müssen bis Ende April vor Ort verbrannt werden um die Brandgefahr zu minimieren.



März

So	01	Kυ	
Mo	02	Δε	
Di	03	Τρ	
Mi	04	Τε	
Do	05	Πε	
Fr	06	Πα	
Sa	07	Σα	
So	08	Κυ	Του Αγίου Θεοδώρου
Mo	09	Δε	
Di	10	Τρ	
Mi	11	Τε	
Do	12	Πε	
Fr	13	Πα	
Sa	14	Σα	
So	15	Κυ	
Mo	16	Δε	
Di	17	Τρ	
Mi	18	Τε	
Do	19	Πε	
Fr	20	Πα	
Sa	21	Σα	
So	22	Κυ	
Mo	23	Δε	
Di	24	Τρ	
Mi	25	Τε	Εθνική Εορτή
Do	26	Πε	
Fr	27	Πα	
Sa	28	Σα	
So	29	Κυ	
Mo	30	Δε	
Di	31	Τρ	

Μάρτης



Nachhaltige Symbiosen

Bei sorgfältigem Management ist die Kombination von Schafhaltung und Olivenbau, wie sie traditionell in Sfakia praktiziert wird, auf jeden Fall vorteilhaft. Die Schafte fressen das Kraut unter den Bäumen (und mindern so obendrein die Brandgefahr) und die wilden Triebe unten am Stamm, die nach einem Schnitt massiv austreiben. Eine natürliche Düngung ist gleichfalls garantiert, und die Tiere profitieren vom Schatten. Wie ein Forschungsprojekt in Brasilien gezeigt hat ist diese Kombination besonders klimafreundlich. Olivenanbau ist ursprünglich keine Monokultur, sondern ein komplexes Ökosystem. Im Idealfall – wie auf diesem Bild erkennbar – wachsen neben Oliven auf dem gleichen Feld auch Steineichen, Zypressen, Johannisbrot- und Mandelbäume.

Βιώσιμες Συμβιώσεις



April

Mi	01	Τε	
Do	02	Πε	
Fr	03	Πα	Karfreitag
Sa	04	Σα	
So	05	Κυ	Ostern
Mo	06	Δε	Osternmontag
Di	07	Τρ	
Mi	08	Τε	
Do	09	Πε	
Fr	10	Πα	Μεγάλη Παρασκευή
Sa	11	Σα	
So	12	Κυ	Το Άγιο Πάσχα
Mo	13	Δε	
Di	14	Τρ	
Mi	15	Τε	
Do	16	Πε	
Fr	17	Πα	
Sa	18	Σα	
So	19	Κυ	
Mo	20	Δε	
Di	21	Τρ	
Mi	22	Τε	
Do	23	Πε	Του Αγίου Γεωργίου
Fr	24	Πα	
Sa	25	Σα	
So	26	Κυ	
Mo	27	Δε	
Di	28	Τρ	
Mi	29	Τε	
Do	30	Πε	

Απρίλης



O Liebeswonne der Olive!

Zur Blüte gelangen die sfakiotischen Olivenbäume ab Mitte April bis Mai. Die Blüten sind klein, gelblich-weiß, vierblättrig und werden vom Wind bestäubt – nicht aber vom Sturm! Starker Nordwind kann den Fruchtsatz ebenso beeinträchtigen wie Regen oder starke Hitze zur meist nur eine Woche währenden Blütezeit. Aber auch die Wochen vor der Blüte sind entscheidend und erfordern ausreichende Regenfälle. Der Duft der Blüten ist angenehm und manchmal intensiv: in Kalabrien werden sie sogar zu Parfüm verarbeitet. Möglicherweise ist dessen Herstellung lukrativer (50 ml zu 15 €) und weniger aufwändig als die von Olivenöl. Auch Olivenblüten-Honig findet man angeboten, was als sehr obskur zu werten ist, weil Olivenblüten gar keinen Nektar produzieren.

Τα γλυκά άνθη της ελιάς



Mai

Fr	01	Πα	
Sa	02	Σα	
So	03	Κυ	
Mo	04	Δε	
Di	05	Τρ	
Mi	06	Τε	
Do	07	Πε	
Fr	08	Πα	
Sa	09	Σα	
So	10	Κυ	
Mo	11	Δε	
Di	12	Τρ	
Mi	13	Τε	
Do	14	Πε	Himmelfahrt
Fr	15	Πα	
Sa	16	Σα	
So	17	Κυ	
Mo	18	Δε	
Di	19	Τρ	
Mi	20	Τε	
Do	21	Πε	Κωνσταντίνου κ Ελένης
Fr	22	Πα	
Sa	23	Σα	
So	24	Κυ	Pfingsten
Mo	25	Δε	Pfingstmontag
Di	26	Τρ	
Mi	27	Τε	
Do	28	Πε	
Fr	29	Πα	Θυμιανής Παναγίας
Sa	30	Σα	
So	31	Κυ	Πεντηκοστή

Μάης



In Reih und Glied

Seitdem es in den 70er Jahren in Sfakia am Fuße der Weißen Berge gelang mit Tiefenbohrungen unterirdische Wasserläufe anzuzapfen und reichlich Grundwasser zu fördern verwandelte sich die Landwirtschaft in den Küstenebenen. War der *kambos* von Frangokastello zumindest im Sommer nur eine trockene und oft sturmgepeitschte Ödnis, konnten nun bewässerte "geordnete" Olivenplantagen angelegt werden, die zumeist mit der in ganz Griechenland weit verbreiteten Sorte *koroneiki* bestückt wurden. Sie zeichnet sich durch relativ hohen Ertrag (bis zu 25 % Ölgehalt) und niederen Wuchs und dadurch leichte Beerntbarkeit aus. Mit modernen Maschinen lässt sich der Steinige Boden tief lockern und bearbeiten. Allerdings konkurrieren nun Tourismus (je 1 Privatpool für jedes Luxus-Apartment!) und Landwirtschaft um die doch begrenzten endlichen Wasservorräte.

Σε σειρές και τάξεις



Juni

Mo	01	Δε	Του Αγίου Πνεύματος
Di	02	Τρ	
Mi	03	Τε	
Do	04	Πε	Fronleichnam
Fr	05	Πα	
Sa	06	Σα	
So	07	Κυ	Των Αγίων Πάντων
Mo	08	Δε	
Di	09	Τρ	
Mi	10	Τε	
Do	11	Πε	
Fr	12	Πα	
Sa	13	Σα	
So	14	Κυ	
Mo	15	Δε	
Di	16	Τρ	
Mi	17	Τε	
Do	18	Πε	
Fr	19	Πα	
Sa	20	Σα	
So	21	Κυ	
Mo	22	Δε	
Di	23	Τρ	
Mi	24	Τε	
Do	25	Πε	
Fr	26	Πα	
Sa	27	Σα	
So	28	Κυ	
Mo	29	Δε	
Di	30	Τρ	

Ιούνιος



Veteranen

Die Bäume in Kolokasia und rund um die anderen Dörfer auf halber (meist um die 100 m) Höhe waren seit altersher auf die winterlichen Regenfälle angewiesen und genossen nie den Luxus einer Bewässerung, es sei denn ihre tiefsten Wurzeln konnten unterirdischen Schmelzwasseradern anzapfen. Hier herrscht die Sorte *tsounates* vor, die wesentlich stattlichere Exemplare hervorbringt, die entsprechend schwerer zu beernten sind. In den alten Hainen finden wir Exemplare, die mehrere Hundert oder gar über 1000 Jahre alt sind. Einige Olivenbäume auf Kreta gelten als jeweils „der Weltälteste“, darunter einer in Vuves bei Kolimvari, dem über 4000 Jahre zugeschrieben werden (kl. Foto + QR-Code).

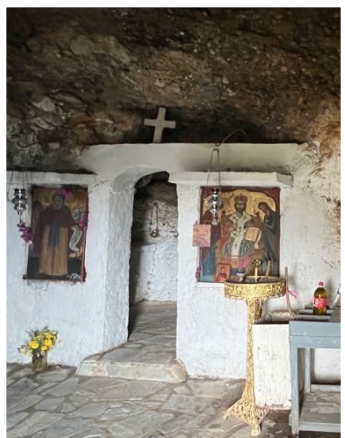
Αιώνιες ελιές



Juli

Mi	01	Τε	
Do	02	Πε	
Fr	03	Πα	
Sa	04	Σα	
So	05	Κυ	
Mo	06	Δε	
Di	07	Τρ	
Mi	08	Τε	
Do	09	Πε	
Fr	10	Πα	
Sa	11	Σα	
So	12	Κυ	
Mo	13	Δε	
Di	14	Τρ	
Mi	15	Τε	
Do	16	Πε	
Fr	17	Πα	
Sa	18	Σα	
So	19	Κυ	
Mo	20	Δε	Του Προφήτη Ηλία
Di	21	Τρ	
Mi	22	Τε	
Do	23	Πε	
Fr	24	Πα	
Sa	25	Σα	
So	26	Κυ	
Mo	27	Δε	
Di	28	Τρ	
Mi	29	Τε	
Do	30	Πε	
Fr	31	Πα	

Ιούλιος



Kloster- und Einsiedler-Oliven

Drüben bei den Feldern, wo die Oliven sind, ist ein Kloster... Das beliebte Volkslied weist auf einen alten Zusammenhang zwischen Olivenkultur und dem Klosterwesen und Mönchstum in Griechenland hin, dessen Spuren auch in Kolokasia lebendig sind. Zwischen den Olivenbäumen an der Auffahrt ins Dorf liegt das kleine verlassene Kloster des Hl. Nikolaus mit byzantinischem Kirchlein, und am alten Pfad in die Asfendos-Schlucht befindet sich verborgen die Felsenkirche des Hl. Antonius des Großen. Sie liegt inmitten eines ausgedehnten Olivenhains in der Gemarkung Καλόγερος (Mönch), was nahelegt, das sich einst ein hier hausender Einsiedler um diese Bäume gekümmert hat.

Πέρα στους πέρα κάμπους



August

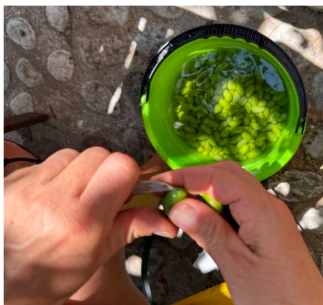
Sa	01	Σα	
So	02	Κυ	
Mo	03	Δε	
Di	04	Τρ	
Mi	05	Τε	
Do	06	Πε	Του Χριστού
Fr	07	Πα	
Sa	08	Σα	
So	09	Κυ	
Mo	10	Δε	
Di	11	Τρ	
Mi	12	Τε	
Do	13	Πε	
Fr	14	Πα	
Sa	15	Σα	Κοίμησης της Θεοτόκου
So	16	Κυ	
Mo	17	Δε	
Di	18	Τρ	Του Αγίου Μανώλη
Mi	19	Τε	
Do	20	Πε	
Fr	21	Πα	
Sa	22	Σα	
So	23	Κυ	
Mo	24	Δε	
Di	25	Τρ	Λύκου και Σοφίας
Mi	26	Τε	
Do	27	Πε	
Fr	28	Πα	
Sa	29	Σα	
So	30	Κυ	
Mo	31	Δε	Της Αγίας Ζώνης

Αύγουστος



September

Di	01	Τρ	_____
Mi	02	Τε	_____
Do	03	Πε	_____
Fr	04	Πα	_____
Sa	05	Σα	_____
So	06	Κυ	_____
Mo	07	Δε	_____
Di	08	Τρ	_____
Mi	09	Τε	_____
Do	10	Πε	_____
Fr	11	Πα	_____
Sa	12	Σα	_____
So	13	Κυ	_____
Mo	14	Δε	_____
Di	15	Τρ	_____
Mi	16	Τε	_____
Do	17	Πε	_____
Fr	18	Πα	_____
Sa	19	Σα	_____
So	20	Κυ	_____
Mo	21	Δε	_____
Di	22	Τρ	_____
Mi	23	Τε	_____
Do	24	Πε	_____
Fr	25	Πα	_____
Sa	26	Σα	_____
So	27	Κυ	_____
Mo	28	Δε	_____
Di	29	Τρ	_____
Mi	30	Τε	_____



Speiseoliven jetzt!

Im September ist die Reife schon so weit fortgeschritten, dass man Speiseoliven ernten kann, bzw. wir tun es um die Früchte zu retten, bevor die Olivenfliege *Dacus oleae* sich darin einnisten kann. Für Ess-Oliven wird die großfruchtige Sorte *kalamon* bevorzugt (nach der Stadt Kalamata auf der Peloponnes). Wir schneiden die Früchte ein und legen sie in Wasser, das 1-2 Wochen lang täglich erneuert wird, damit die Bitterstoffe herausgelöst werden. Danach kommen sie in 15%ige Salzlake, die nach einigen Monaten durch verdünnten Pomeranzensaft ersetzt wird. Obendrauf kommt dann zwecks Luftabschluss frisch gepresstes Olivenöl und dazu noch einige Chileschoten und Lorbeerblätter. Natürlich gibt es noch viele andere Rezepte ...

θα γλιτώσουν από τον δάκο;



Σεπτέμβρης



Erntemethode 1

Die Ernte der mächtigen und hohen *tsounates*-Bäume ist mühsam. Nach Möglichkeit schlug man die Früchte mit einem Stock vom Baum, bediente sich aber auch der *skamna*, einer dreibeinigen Leiter, um die Oliven in den Wipfeln einzeln abzuzupfen. Kanakis Geronimakis, Ethnograph aus Vuvas hat die alten Praktiken in Word und Bild festgehalten. Inzwischen wurde die manuelle Ernte der Bäume in Kolokasia praktisch aufgegeben. Wenn überhaupt noch eine Lese erfolgt, beschränkt man sich darauf Netze auszubreiten und in gewissen Abständen die heruntergefallenen Früchte aufzulesen. Das daraus gewonnene Öl gilt allerdings aufgrund des höheren Säuregehalts als weniger wertvoll.

Λιομάζομα μέθοδος Α΄



Oktober

Do	01	Πε	
Fr	02	Πα	
Sa	03	Σα	Tag der Deutschen Einheit
So	04	Ku	
Mo	05	Δε	
Di	06	Τρ	
Mi	07	Τε	
Do	08	Πε	Holocaust in Kalikratis
Fr	09	Πα	
Sa	10	Σα	
So	11	Ku	
Mo	12	Δε	
Di	13	Τρ	
Mi	14	Τε	
Do	15	Πε	
Fr	16	Πα	
Sa	17	Σα	
So	18	Ku	
Mo	19	Δε	
Di	20	Τρ	
Mi	21	Τε	
Do	22	Πε	
Fr	23	Πα	
Sa	24	Σα	
So	25	Ku	
Mo	26	Δε	
Di	27	Τρ	
Mi	28	Τε	Όχι-Tag
Do	29	Πε	
Fr	30	Πα	
Sa	31	Σα	

Οκτώβρης



Erntemethode 2

Seit den 70er Jahren kommen bei der Ernte elektrisch betriebene Stab-Ernter zum Einsatz (ελαιοραβδιστικά), die mit unterschiedlichen Techniken funktionieren. Wir bevorzugen den „Igel“-Typ. Normalerweise wird der 12-Volt-Strom dafür mit einem mobilen Generator erzeugt, genauso gut geht es aber mit einer 10x leichteren Lithium-Batterie. Anders als bei der Erntemethode I werden die Bäume mit dem Gerät komplett abgeerntet und unmittelbar verarbeitet, was der Qualität sehr zugutekommt. Vom Baum fallen sie in flexible (meist grüne) Nylon-Netze. Dann muss man noch manuell evtl. mitgefallene Zweige herausklauben und (mit Zwischenstation Eimer) die Oliven eintüten und in die *fabrika* (Olivenmühle) bringen.

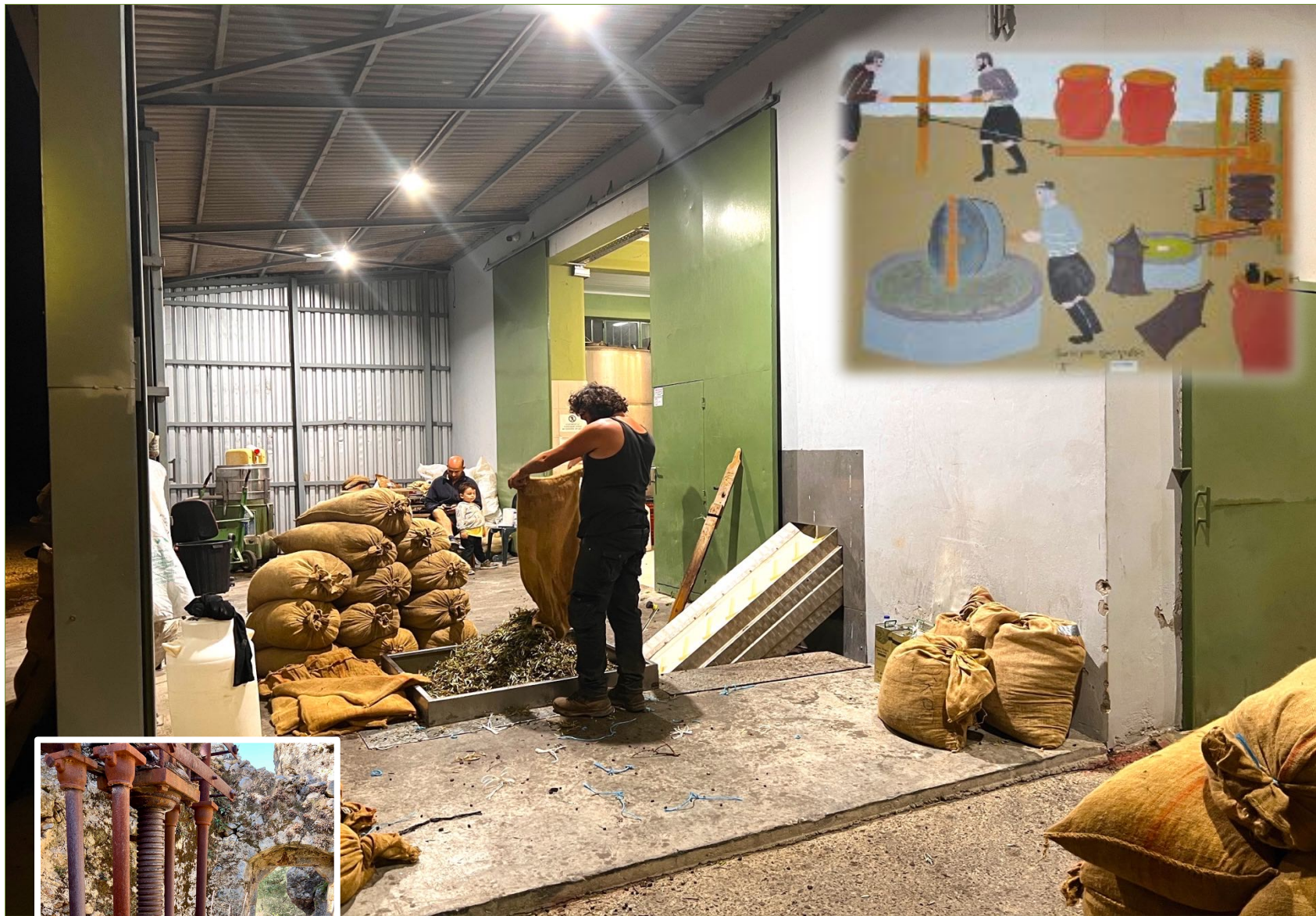
Λιομάζομα μέθοδος Β'



November

So	01	Kυ	Allerheiligen
Mo	02	Δε	
Di	03	Τρ	Αγ. Γεώργιος Μεθυστής
Mi	04	Τε	
Do	05	Πε	
Fr	06	Πα	
Sa	07	Σα	
So	08	Κυ	Του Αρχαγγέλου Μιχάλη
Mo	09	Δε	Του Αγίου Νεκταρίου
Di	10	Τρ	
Mi	11	Τε	
Do	12	Πε	
Fr	13	Πα	
Sa	14	Σα	
So	15	Κυ	
Mo	16	Δε	
Di	17	Τρ	
Mi	18	Τε	
Do	19	Πε	
Fr	20	Πα	
Sa	21	Σα	Εισόδια της Παναγίας
So	22	Κυ	
Mo	23	Δε	
Di	24	Τρ	
Mi	25	Τε	
Do	26	Πε	
Fr	27	Πα	
Sa	28	Σα	
So	29	Κυ	
Mo	30	Δε	

Νοέμβρης



In der Öl-„Fabrik“ von Nomikianá

Nach der Ernte sollten die Oliven möglichst schnell in die Ölmühle gebracht und verarbeitet werden. Früher hatte jedes Dorf mindestens eine so genannte *fábrica*. In Kolokasia findet man sogar die Überbleibsel von zweien. Das Industriellste daran sind die Pressgestelle aus Metall, der Antrieb erfolgte jedoch mit Muskelkraft, wie es die Zeichnung von Kanakis Geronimakis dokumentiert. Die Ausbeute war damals auch nur halb so hoch wie heute (man brauchte 12 kg Oliven für 1 Liter Öl!). In ganz Sfakia gibt es aktuell nur noch eine Ölmühle, und selbst deren Überleben ist in Gefahr. Die nächste – sehr moderne – wäre dann 30 kurvige km entfernt.

Παλιές και νέες φάμπρικες



Dezember

Di	01	Τρ	
Mi	02	Τε	
Do	03	Πε	
Fr	04	Πα	
Sa	05	Σα	
So	06	Κυ	Του Αγίου Νικολάου
Mo	07	Δε	
Di	08	Τρ	
Mi	09	Τε	
Do	10	Πε	
Fr	11	Πα	
Sa	12	Σα	
So	13	Κυ	
Mo	14	Δε	
Di	15	Τρ	
Mi	16	Τε	
Do	17	Πε	
Fr	18	Πα	
Sa	19	Σα	
So	20	Κυ	
Mo	21	Δε	
Di	22	Τρ	
Mi	23	Τε	
Do	24	Πε	Frühsschoppen
Fr	25	Πα	Χριστούγεννα
Sa	26	Σα	2. Weihnachtstag
So	27	Κυ	
Mo	28	Δε	
Di	29	Τρ	
Mi	30	Τε	
Do	31	Πε	Sylvester

Δεκέμβρης