

Κολοκάσια - Σφακιά

Η χρονιά της ελιάς στα Κολοκάσια - Ein Olivenjahr in Kolokasia



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



2026

Januar



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

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

Für weiteres Material bitte die QR-Codes scannen!

Februar



Hartes Holz aus zarten Wurzeln

Im Februar haben die Regenfälle den im Sommer steinharren 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

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

März



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. Dünnerne Äste und Zweige müssen bis Ende April vor Ort verbrannt werden um die Brandgefahr zu minimieren.



Mάρτης

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

April



Nachhaltige Symbiosen

Bei sorgfältigem Management ist die Kombination von Schafhaltung und Olivenbau, wie sie traditionell in Sfakia praktiziert wird, auf jeden Fall vorteilhaft. Die Schafe 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



Απρίλης

Mi	01	Τε	
Do	02	Πε	
Fr	03	Πα	Karfreitag
Sa	04	Σα	
So	05	Κυ	Ostern
Mo	06	Δε	Ostmontag
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	



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 Fruchtansatz 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



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
Fr 15	Πα
Sa 16	Σα
So 17	Κυ
Mo 18	Δε
Di 19	Τρ
Mi 20	Τε
Do 21	Πε
Fr 22	Πα
Sa 23	Σα
So 24	Κυ
Mo 25	Δε
Di 26	Τρ
Mi 27	Τε
Do 28	Πε
Fr 29	Πα
Sa 30	Σα
So 31	Κυ

Máns





In Reih und Glied

Seitdem es in den 70er Jahren in Sfakia am Fuße der Weißen Berge gelang mit Tiefenbohrungen unterirdische Wasserläufe anzupfen 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 Bearbeitbarkeit 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

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



Ιούλιος

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	

August



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

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



Αύγουστος

September



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

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

Oktober



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'



Οκτώβρης

Do 01	Πε
Fr 02	Πα
Sa 03	Σα
Sa 03	Tag der Deutschen Einheit
So 04	Κυ
Mo 05	Δε
Di 06	Τρ
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
So 18	Κυ
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



Erntemethode 2

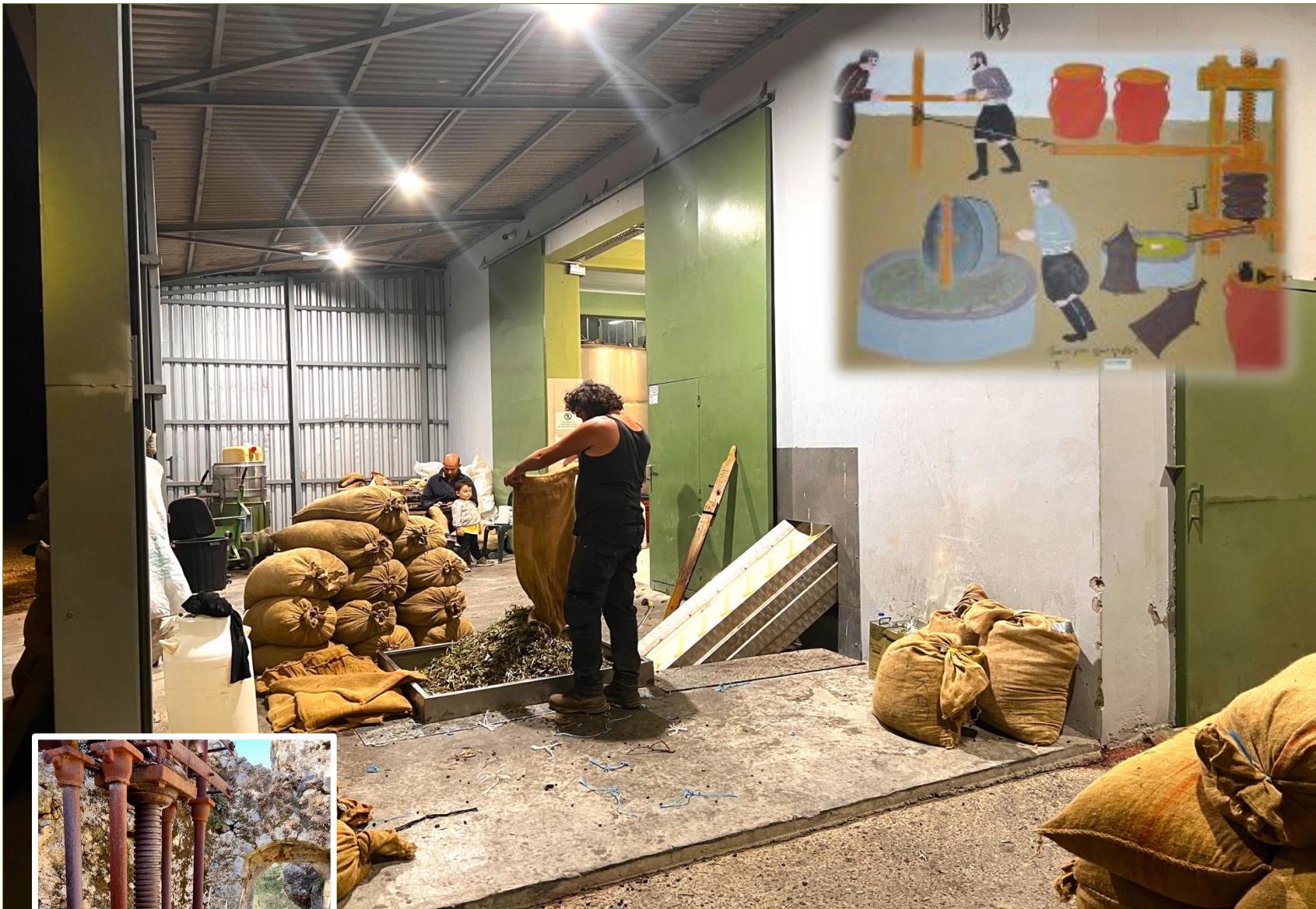
Seit den 70er Jahren kommen bei der Ernte elektrisch betriebene Stab-Ernter zum Einsatz (ελαιοραβδιστικά), die mit unterschiedlichen Techniken funktionieren. Wir bevorzugen den „Igel“-Typ. Normalerweise wird der 12-Volt-Strom dafür mit einem mobilen Generator erzeugt, genauso gut geht es aber mit einer 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'



Νοέμβρης

So	01	Ku	Allerheiligen
Mo	02	Δε	
Di	03	Τρ	Άγ. Γεώργιος Μεθυστής
Mi	04	Τε	
Do	05	Πε	
Fr	06	Πα	
Sa	07	Σα	
So	08	Ku	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	Ku	
Mo	16	Δε	
Di	17	Τρ	
Mi	18	Τε	
Do	19	Πε	
Fr	20	Πα	
Sa	21	Σα	Εισόδια της Παναγίας
So	22	Ku	
Mo	23	Δε	
Di	24	Τρ	
Mi	25	Τε	
Do	26	Πε	
Fr	27	Πα	
Sa	28	Σα	
So	29	Ku	
Mo	30	Δε	



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 Industrielste 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

Di 01	Τρ	
Mi 02	Τε	
Do 03	Πε	
Fr 04	Πα	
Sa 05	Σα	
So 06	Κυ	Tou Ayiou Nikaláou
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	Frühschoppen
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