



Καλή χρονιά και χρόνια πολλά, αγαπητοί φίλες και φίλοι!

Der Jahreswechsel soll Anlass für ein Lebenszeichen aus unserem kretischen Exil sein, verbunden mit unseren besten Wünschen an unsere lieben Ölfreundinnen und -freunde in der fernen Erstheimat!



Von unserem aktuellen kretischen Halbjahr sind nun schon zwei Monate verstrichen, in denen nicht sehr viel passiert ist, aber sich doch schon ausreichend Stoff für einen kurzen Ölbrief angesammelt hat. Das eigentliche Hauptereignis des Jahres 2025 fand ja am 12. September statt und machte uns zu γιαγιά und παππούς (Oma & Opa) von Alma Liv, weshalb wir auch gerne unsere Abreise etwas hinausgezögert haben.

Wir kamen aber noch rechtzeitig zu unserer eigenen Olivenernte, die wir Anfang November mit Unterstützung erfahrener Helferinnen relativ schmerzlos abwickeln konnten. In einer Woche – gerne unterbrochen vom Fest des Hl. Georgs des Bäsfäfers (του Αγίου Γεωργίου του Μεθυστή) in Kallikratis – brachten wir knapp 400 kg *Tsounates*-Oliven zusammen und gewannen daraus ca. 70 Liter feines Öl, was für den Hausbedarf ausreichen sollte. Dafür, dass die meisten Bäume im vergangenen Jahr nicht viel Regen abbekommen haben und die

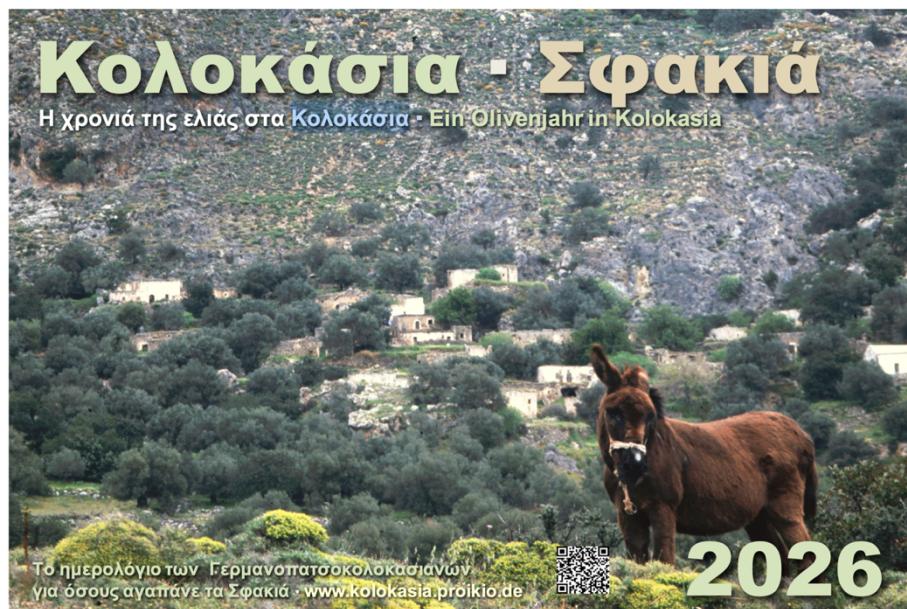
Früchte nicht gerade prall gefüllt schienen, war die Ratio 6:1 (1l Öl aus 6 kg Oliven) zufriedenstellend, vor allem auch der niedrige Säuregehalt von 0,5 %.

Klagen hören wir hingegen von den Olivenbauern der „Ebene“, die aus ihren bewässerten Pflanzungen der Sorte *Koroneiki* dieses Jahr keinen guten Ertrag erzielen konnten und die Ratio war dort keineswegs besser als unsere. Ohnehin scheint es um die Zukunft des Olivenanbaus in Sfakia nicht so gut bestellt zu sein. Dieser hatte in der Küstenebene von Frangokastello erst in den 70er Jahren einen Aufschwung genommen, als die technischen Möglichkeiten für die Förderung von Tiefenwasser gegeben waren und der einst im Sommer ausgetrocknete *kambos* kultiviert werden konnte, was mit einer effektiven Flurbereinigung einherging, die die Landschaft sichtbar verändert hat.

Inzwischen gelten für die hiesige Wasserwirtschaft aber andere Vorzeichen. Die in den letzten 50 Jahren revolutionär optimierte Infrastruktur hat den Tourismus für viele zur Haupteinnahmequelle gemacht, und nicht der Anbau von Oliven sondern der Neubau von „Luxury Villas“ und Hotels steht auf dem Investitionsprogramm. Der Bau der seit längerem geplanten Anlage unterhalb von Agios Nektarios hat nun Fahrt aufgenommen. War ursprünglich die Rede von 8 Einheiten mit je individuellem Meerwasser-Pool, ist man nun bei 33, ebenfalls jede mit eigener *pisina*, und zwar befüllt mit Süßwasser aus den Reserven, die einst angebohrt wurden, um die Landwirtschaft zu ermöglichen. Allerdings müssten die Hotelgäste ja auch bis zu 100 m laufen um den natürlichen Meeresstrand zu erreichen...

Über kurz oder lang wird dadurch nicht mehr ausreichend Wasser für die Landwirtschaft zur Verfügung stehen, wie es in Ostkreta bereits der Fall ist. Die touristischen Einrichtungen arbeiten nur wenige Monate im Sommer, befüllen aber jeden einzelnen Pool mit einer Menge Wasser, mit der 100 Olivenbäume in dieser Zeit locker über die Runden kämen. Gleichzeitig nimmt die Jahresniederschlagsmenge ab: dieser Winter brachte bisher 200 ml (der letzte bis Jahresende 250; 300 sollten bis jetzt gefallen sein). Eine in diesem Herbst bereits spürbare Konsequenz war, dass die einzige in Sfakia noch verbliebene Ölmühle später als sonst die Arbeit aufnahm und auch nur unregelmäßig geöffnet war. Der Betreiber spricht davon, den Laden zuzumachen.

Mehr zum Thema Olivenanbau in Sfakia, zu seiner Geschichte, aktuellen Praxis und unsicheren Zukunft findet ihr im neuen Kolokasia-Kalender, der unter https://www.kolokasia.de/imerolio-gio/2026/kolokasia_2026_web.pdf zum Download bereit steht und in Kürze in gedruckter Form ausgeliefert wird.



Man darf gespannt sein, in welcher Form sich der Tourismus in Kreta weiterentwickelt: ob er weiterhin vor allem von Mai bis Oktober Wasser und Landschaft verbraucht und wenig dauerhafte und qualifizierte Arbeitsplätze schafft, oder ob

ein Interesse besteht, ihm eine sanftere und nachhaltigere Form zu geben. Ein Ansatz wäre, das rudimentär noch vorhandene ausgedehnte Netz alter gepflasterter Saumpfade zu restaurieren und Sfakia mit seiner einzigartigen Vielfalt jahrtausendealter Kulturlandschaften von der Küste über die fruchtbaren Hochebenen bis zum Hochgebirge in ein gerade im Winter attraktives Wanderparadies zu verwandeln. Sonnenenergie, um die Pools im Winter zu beheizen, wäre vorhanden. Die Tage sind auch in den kürzesten Raunächten fast 10 Stunden lang (heute 07:31 bis 17:21 OEZ).

In diesem Winter freuen wir uns darüber, dass zumindest einige Angehörige des Kolokasia-Freundeskreises die renovierten Häuser in unserem alten Dorf nutzen, um hier einige Wochen oder gar Monate im Winter zuzubringen und die Residenten-παρέα zu bereichern. Vollkommene Ruhe und zugleich hervorragende Internet-Abdeckung machen Kolokasia zur idealen Destination für digitale Nomaden. Ebenso bin ich aber zuversichtlich, dass es zukünftig auch eine winterliche Edition des im August erfolgreich durchgeführten Agro-Workshops Sfakia geben wird. Neben der Arbeit im Olivenhain (Bodenbearbeitung und Baumschnitt) würde vor allem die Herstellung von Citrus-Marmeladen auf dem Programm stehen. Von unseren Pomeranzen haben wir schon Anfang Dezember die Hälfte marmeladiert und 40 Gläser gefüllt. Der Bergamottenbaum ächzt bereits unter seiner Fracht, während die Zitronen noch grün aber auch zahlreich sind.



Da das ja eigentlich ein Öl-Brief sein soll, zum Abschluss noch der praktische Hinweis, dass neues ELIVA-Öl voraussichtlich ab Anfang Mai in Gustavburg zur Verfügung stehen wird. Wenn sich alles (inklusive der Preise) konkretisiert, also voraussichtlich Anfang April, werden wir uns wieder melden und offen für Bestellungen sein (auch der übrigen sfakiotischen Produkte wie Marmeladen, Honig, Käse, Tee).

Bis dahin verbleiben wir mit freundschaftlichen Sommer-im-Winter-Grüßen und wünschen einen guten Start in ein hoffentlich gesundes, kreatives und möglichst friedvolles neues Jahr!

Anna + Νετρούλα

