

Grieks goud

“Laten we eerst met de kajak op verkenning gaan”, zegt Floris. Even later peddelen we vanaf onze ankerplaats naar de geheimzinnige marina van het Griekse Pylos.

“Merkwaardig dat het hier toch vol met schepen ligt, terwijl wij op internet niets kunnen vinden over een mogelijke ligplaats”, merkt Ivar op.

Plotseling horen we onze namen en zien we gezwaai vanaf een steiger. We maken kennis met landgenoot Hans. “Ik volg jullie project en zag dat jullie in de baai lagen. De haven hier is al jaren failliet, maar de faciliteiten zijn gewoon te gebruiken.” Niet veel later liggen ook wij aan de steiger en luisteren we naar de verhalen van Hans. Over vriendelijke Grieken, het leven in een meesterloze haven en de belangrijkste activiteit in deze regio: olijventeelt.



Al duizenden jaren dankbaar

Volgens de Griekse mythologie is de olijfboom onlosmakelijk verbonden met de oude Griekse beschaving. Athena, godin van de wijsheid en vrede, en Poseidon, god van de zee, streden om het beschermgodschap van de stadstaat Athene. Wie de nobelste en nuttigste daad verrichtte, werd bekroond. Poseidon gaf de inwoners een bron, maar het water was zout. Athena plantte een olijfboom en gaf de stad daarmee olijven, olijfolie, schaduw en hout. De dankbare inwoners vernoemden de stad naar hun weldoenster. Olijfolie is dus oeroud. Maar hoe duurzaam is olijfolie eigenlijk?

Oogsttijd in Kalamata

Vanuit Pylos gaan we op onderzoek uit in Kalamata, een van de bekendste Griekse olijfregio's. Overal waar we kijken, staan olijfbomen. Onaangekondigd kloppen we aan bij *Kanakis*, een olijfolie- en familiebedrijf. In de hal met de pers is het een drukte van

belang. “De oogsttijd is net begonnen. De olijfboeren rijden af en aan om de olijven bij ons te laten persen”, vertelt eigenaar Ilias Kanakis. “Willen jullie de oogst zien?” Ondanks de hectiek maken ze tijd voor ons en even later rijden we naar een olijfboomgaard in de buurt.

Met harken slaan mannen de olijven uit de bomen, die in netten onder de boom vallen. Daarna gaan ze in jutezakken, die op een pick-uptruck worden gestapeld. De olijfboer vertelt dat de bomen veel zorg nodig hebben. “Elk jaar snoeien we flink, anders lopen we veel olijven mis. We bespuiten de bomen met pesticiden tegen de olijfvlieg en sproeien herbiciden, kunstmest en water om meer te kunnen oogsten. Duur, maar we verdienen het terug met de grotere oogst.” De teelt met hulpstoffen zijn dus vooral economisch gedreven, maar hoe is het voor de natuur? Aarzelend geeft hij toe: “De bodem lijdt eronder en de bomen worden minder oud. Maar ja, we willen geld verdienen.”

Maagdelijke olie

Tegelijk met de pick-uptruck uit de boomgaard komen we weer terug bij *Kanakis*. De jutezakken worden op een loopband gelegegd, waarna de olijven in moderne, roestvrijstalen machines worden gewassen en geperst. Aan het einde van de band komt goudkleurige olijfolie uit de pers. Ilias neemt een monster van de olie. “Nu bepalen we de kwaliteit met een chemische analyse. Koudgeperste olie uit verse olijven noemen we maagdelijk, *vierge*, maar alleen de beste kwaliteit mag *extra vierge* heten. Daarvoor mag het oliezuurgehalte maximaal 0,8 procent zijn.” *Kanakis* perst ook biologische olijfolie. “Deze olijven zijn niet bespoten met landbouwgif”, verduidelijkt Ilias.

Biologisch en sociaal

Nieuwsgierig naar biologische olijfolie bezoeken we familiebedrijf *Mani Bläuel*. De Oostenrijkse oprichter Fritz Bläuel maakte in de jaren 80 mee dat steeds meer boeren overwogen landbouwgif en andere chemische hulpstoffen te gebruiken. “Ik wist ze te overtuigen dat juist hun traditionele, biologische manier van telen onderscheidend was.”

Fritz leidt ons rond langs opslagtanks en vullijnen. “De machines draaien op zonne-energie en wij verkopen alleen biologische extra vierge olie.” Fritz blijft staan bij een kast met prijzen en certificaten. “De hoge kwaliteit van onze olijfolie wordt internationaal erkend.” Biologisch is dus niet alleen goed voor de natuur en de gezondheid, maar ook voor de kwaliteit.

Zoon Felix vertelt dat ze verder gaan dan biologische certificering. “Het *Naturland*-keurmerk dat ons is verleend, staat garant voor betere sociale omstandigheden in het productieproces.” De Bläuels zetten dus niet alleen hoge standaarden voor de natuur, maar leggen de lat nóg hoger door ook goede arbeidsomstandigheden te garanderen. Echte pioniers!

Wereldrecord uit Kreta

Als de wind gunstig staat, zeilen we naar de havenstad Chania op Kreta. “De eilandbewoners gebruiken jaarlijks zo’n 31 liter olijfolie per persoon, een wereldrecord”, leest Floris voor.

We bezoeken *Terra Creta*, een lokale producent van olijfolie. Markos Polakis, verantwoordelijk voor verkoop en marketing, leidt ons uitgebreid rond. Bij een olijfboom waarin flesjes hangen, blijven we even staan. “Er zit een zoete vloeistof in die de gevreesde olijfvlieg lokt en doodt. Het is iets meer werk dan spuiten met pesticiden, maar het werkt prima”, verzekert Markos ons. “Wij verkopen al jaren biologische olijfolie. Recentelijk zijn we een stap verdergegaan met het initiatief *duurzame olijfolie*. Onder begeleiding van landbouwdeskundigen leren we aan een select gezelschap van boeren hoe zij olijfbomen op een natuurlijke manier gezond kunnen houden. In plaats van veel oogst op korte termijn, staat het welzijn van de boom op lange termijn centraal.”

Let op het etiket

“Ik geloof in een duurzame aanpak, maar er is veel kaf tussen het koren”, verzucht Markos. “Als je flessen ziet met woorden als *Classic* of *Traditional* op het etiket, dan moet je echt oppassen. Daar zit vooral geraffineerde olie in. Dat is olie die bij hoge temperatuur en door toevoeging van chemicaliën wordt gewonnen uit pit- en schilrestanten. Deze goedkope restantolie hoort eigenlijk thuis in zeep of lampolie. Maar bijgemengd met maagdelijke olie wordt het toch in de winkel verkocht.”

Markos neemt ons ten slotte mee naar een bijzondere plek, de oudste olijfboom van het eiland. Naar schatting is hij is meer dan tweeduizend jaar oud. De gigantische stam is helemaal hol van binnen. Voorzichtig kruipen we erin. “Wat heeft deze boom niet allemaal meegemaakt”, fluistert Ivar, “en nog altijd draagt hij olijven. Wat een wonder der natuur.”

Duurzaamheid duurt het langst

Het is ons duidelijk geworden dat de olijfboom centraal staat in de Griekse geschiedenis, cultuur en keuken. “Met aandacht voor natuurlijke productiemethoden, gebruik van hernieuwbare energie en goede arbeidsomstandigheden is het best mogelijk redelijk duurzame olijfolie te kopen”, concludeert Floris. “Eens, hoewel er natuurlijk ook nog verbeteringen mogelijk zijn qua transport en verpakkingen”, relateert Ivar. “In elk geval stimuleer je de producenten tot duurzamere methoden als je biologische extra vierge olie koopt.” En door de olijfboom met respect te behandelen en niet te vergifigen voor snelle winst, kunnen we hopelijk over duizenden jaren ook nog genieten van het Griekse goud.