



Bild: Fotolia

„Eselchen sind nur etwas für Romantiker“

Das Porträt: Nicos Psaltiras – ein Böblinger, der auszog, Olivenbauer zu werden / Bestes Öl aus der neuen, alten Heimat am Süzipfel des Peloponnes

Von unserem Redakteur
Hansjörg Jung

Nicos Psaltiras hat seinen Ehrgeiz. „Wir wollen in die höchste Liga“, sagt der Olivenbauer und Ölproduzent aus Kambos, einem Dorf in der Region Mani auf dem mittleren Finger des Süd-Peloponnes. Neben Kreta zählt die Mani in Griechenland als besonders gesegnetes Anbaugebiet für Olivenbäume und ihre kleinen, schwarzen Früchte.

Dies ist nicht mein Leben

Der Weg Olivenbauer zu werden war für Nicos Psaltiras nicht gleich vorgezeichnet. Schon gar nicht, als er in Böblingen die Eduard-Mörke-Schule besuchte. Sein Vater, Panajotis Psaltiras war damals Gewerkschaftssekretär und beim DGB in Stuttgart zuständig für die griechischen Arbeitnehmer. Später, 1993, machte der Sohn eines griechischen Vaters und einer deutschen Mutter, Annemarie, am Max-Planck-Gymnasium sein Abitur. Da war noch die akademische Karriere vorgezeichnet. Doch nach viereinhalb Jahren Medizinstudium an der Uni Tübingen hatte der heute 40-Jährige erkannt: Dies ist nicht mein Leben. „Ich habe gemerkt, dass der medizinische Alltag nicht das Richtige für mich ist. Die Krebsge-

schichten in der Onkologie haben mich mitgenommen und negativ beeinflusst.“

Nicos Psaltiras zog die Reißleine. Schon von klein auf lernte er die Heimat seines Vaters im Nordwesten der Mani kennen. Die stattliche Anzahl von 1500 Olivenbäumen waren dort im Familienbesitz und in die Oliven zu gehen war für den jungen Böblinger ungefähr dasselbe, wie für seine Klassenkameraden die Apfel- oder Zwetschgenernte auf dem Baumstückerl.

Später gab es auch andere Gründe nach Kambos, am Fuß des Taygetos-Gebirges, zurück zu kehren. Hier lernte Nicos Psaltiras mit Katerina auch seine heutige Frau kennen. Nach der Entscheidung gegen die Medizin wandte sich Nicos Psaltiras den Oliven zu – seit biblischen Zeiten ebenso ein Symbol des Lebens. Gemeinsam mit den Olivenbäumen von Katerina Psaltiras baute sich das junge Paar den eigenen Betrieb mit rund 3000 Olivenbäumen auf. Ihr sechsjähriger Sohn hält bislang aber noch mehr vom Spielen als von der Olivenernte.

Auf steinigem Boden

Die Bedingungen, ins Olivengeschäft einzusteigen, waren alles andere als schlecht. Lange trockene Sommer und relativ milde Winter ohne Schnee kommen den Olivenbauern entgegen. „Unsere Bäume wachsen auf dem steinigem Boden bis auf einer Höhe von 750 Metern. Da schneidet die trockene Kälte bei der Arbeit schon mal wie ein Rasiermesser“, sagt Nicos Psaltiras. Doch auch wenn das Thermometer einmal ein paar Stunden ein paar Grad unter den Gefrierpunkt fällt, macht dies den Bäumen nichts aus. In der Regel herrschen bis zum Abschluss der Olivenernte Ende Januar Temperaturen im Plus-Bereich – morgens acht Grad, am späten Vormittag klettert die Quecksilbersäule auch schon mal auf 20 Grad.

Die Sorte Koroneiki, die dort auf den Olivenbäumen wächst, gilt als die Grundlage für beste Ölqualitäten. Doch es kommt auch darauf an, wie man damit umgeht. „Gutes Olivenöl braucht höchste Sorgfalt bei der Pflege und bei der Ernte“, sagt der Olivenbauer. In der Erntezeit kontrolliert Nicos Psaltiras in den Terrassen täglich den Reifezustand der Oliven. Denn anders als beim Wein geben hochreife Oliven ein eher charakterloses Öl – ebenso spielt das Alter der Bäume für die Ölqualität auch keine besondere Rolle. Die Ältesten in den Olivenhainen der Familie Psaltiras kommen ungefähr auf statliche 450 Jahre.

Nicos Psaltiras und seine Oliven.

Bild: privat



Die Mischung macht's bei der Ernte, sagt Nicos Psaltiras. Rund 80 Prozent der Oliven müssen grün sein, 20 Prozent auf dem Weg der Reife. Und dann muss es schnell gehen. Je kürzer die Frist zwischen der Ernte und der Verarbeitung in der Ölmühle ist, desto besser. Sonst beginnen die Oliven in der Luft zu oxidieren, was am Ende der Ölqualität abträglich ist. Deshalb setzt Nicos Psaltiras in der Mühle auf moderne Technik. „Kreisende Mahlsteine und das Eselchen sind zwar hübsch für Romantiker, aber schlecht für das Öl“, sagt er. Dieses lässt er nach der Pressung in seinen Edelstahl tanks vier bis sechs Wochen ruhen, damit sich die

Trübstoffe absetzen können. Durch den Einsatz von Filtern könnte diese Zeit zwar verkürzt werden, doch ginge diese Prozedur zu Lasten des Geschmacks. So entsteht am Ende ein grünliches schimmerndes Olivenöl mit grasigen Geschmacksnoten, einem pfeffrigen Nachgeschmack und niedrigen Säurewerten.

Auf einem guten Weg

Vor rund zehn Jahren hat der ehemalige Böblinger damit begonnen sein Öl zu exportieren – vor allem nach Deutschland und nach Großbritannien. In Deutschland kümmert sich sein Bruder Christos, ein Böblinger

Rechtsanwalt, um den Vertrieb und den Online-Shop. Und dies sehr erfolgreich. Neben regelmäßigen Auszeichnungen in den letzten zehn Jahren, zuletzt gab es das Prädikat „Eines der besten 250 Olivenöle der Welt“ vom Fachmagazin „Der Feinschmecker“, sind auch einige Spitzengastronome der Region wie Franz Feckl aus Ehningen, Marko Akuzun vom Top Air auf dem Echterdinger Flughafen und Andreas Goldbach von der Linde in Pliezhausen-Dörnach schon auf das Olivenöl aus Kambos aufmerksam geworden. Somit ist Nicos Psaltiras auf einem guten Weg für sein Ziel: „Wir wollen in die höchste Liga.“

Tipps vom Experten Die beste Ölung

Das einfachste Rezept für eine Salatsauce heißt: Essig wie ein Geizhals, Salz wie ein Weiser, Öl wie ein Verschwenker – vorausgesetzt, das Öl ist in Ordnung. Öl sollte deshalb auch stets richtig aufbewahrt werden. Das heißt: „Am besten bei Zimmertemperatur und im Schrank“, sagt Nicos Psaltira, „Licht und Wärme tun dem Öl nicht gut. Kälte hingegen macht nichts aus.“ Auch kann ein Öl altern. „Olivenöl baut mit der Zeit an Aroma und Geschmack ab. Deshalb sollte man stets die frische Ernte verbrauchen.“ Gutes Olivenöl mit der Bezeichnung „nativ extra“ oder „extra vergine“ zeichnet sich durch einen niederen Säuregehalt von 0,1 bis 0,8 Prozent aus.

- j -

Zu viel Gewinn und zu wenig Strafe

Standpunkt: Wer Alkohol an Minderjährige verkauft, kommt viel zu billig davon



Von
Karlheinz Reichert

Zu hochprozentig: Was haben Sindelfingen, Darmsheim, Maichingen, Grafenau, Aidlingen und Magstadt gemeinsam? Einerseits ein Polizeirevier, nämlich das in Sindelfingen. Andererseits sind die Stadt, ihre beiden Teilorte und die drei angrenzenden Gemeinden so etwas wie der Sündenpfuhl des Landes. Zumindest, wenn es um Jugendschutz und Alkohol geht.

Das Polizeirevier Sindelfingen hat in seinem Zuständigkeitsbereich mit Jugendlichen Alkoholtestkäufe durchgeführt (die SZ/BZ berichtete). In 72 Prozent der Fälle kamen die Minderjährigen mit Wodka aus dem Laden. In Aidlingen, Grafenau und Magstadt waren es sogar knapp 78 Prozent. Zum Vergleich: In Pforzheim waren jugend-

liche Testkäufer zu 54 Prozent erfolgreich, in Mannheim zu 59 Prozent. Offensichtlich juckt das Kassenpersonal wie auch die Händler selbst nicht, was im Jugendschutzgesetz steht, denn von den hiesigen 18 Läden,

die den Alkohol verkauften, wurden elf vor einem Jahr schon einmal erwischt.

Das kann nur heißen: Die Kontrollen sind zu selten und die Strafen zu lasch, so dass sich das unerlaubte Geschäft mit der jugendlichen Kundschaft immer noch lohnt. Wer zum ersten Mal ertappt wird, zahlt als Kassier ein Bußgeld von 150 Euro, als Händler 300 Euro, zusammen also 450 Euro. Für Wiederholungstäter wirds etwas teurer. So billig sollte keiner davonkommen. Ein Tausender sollte das Minimum sein.

Auf der anderen Seite bleibt die Frage, ob die Jugendlichen ungestraft aus der Sache herauskommen sollten. Die Antwort kann nur ein klares Nein sein. Sie nur zur Kasse zu bitten, wäre sicher zu einfach und damit wirkungslos. Zwei Nachmittage Einsatz mit dem Bauhof, etwa beim Unkrautjäten in kommunalen Blumenbeeten oder anderen unangenehmen Tätigkeiten, könnte man als gerechten Ausgleich dafür ansehen, dass sie das Kassenpersonal aufs Glatteis führten.

Wenn dafür erst ein Gesetz geschaffen oder geändert werden müsste – nur zu. Denn wesentlich mehr Polizeikontrollen wird es aus politisch gewolltem Personal-mangel bei den Ordnungshütern nicht geben.

Karlheinz.Reichert@szb.de

Morgen auf LOKAL 3 Die Woche

Samstag Das Porträt

Montag	Aktuelles
Dienstag	Treffpunkt Schule
Mittwoch	Extra 3
Donnerstag	Genießen
Freitag	Wirtschaft

Auf gut Schwäbisch

Ha no,

wenn ällas gut wird, was vorher lang währ, no wird dr oine oder andre henterher erleichtert aufatma ond saga: „Dass ich das noch erleben durfte!“

So ähnlich wird's am vrgangena Woche and am Thomas Dietsche ganga sei. Do hot dr Trainer von de Sendlfenger Kicker noch mehrere Anläuf mit seine Buba den Titel en dr Landesliga gwonna. Ond somit au die Rückkehr en d Vrbandsliga gschaft. Endlich!

Puh, des war wieder a hartes Schtück Arbeit, a ganze Saison lang sich noch oba durchzukämpfa ond am Schluss au noh ganz oba zu behaupta. Aber Trainer ond Mannschaft hend des gschaft, weil em Moment oifach ällas schtemmt. Au em ganza Umfeld beim VfL. Glückwonsch!

Ond do därf mr ruhig au mol a weng feira ond - auf gut Schwäbisch - d Sau rauslassa. Dr Trainer hot sei Glück glei noch dem Schpiel aufam Platz ausbada dürfa.

Ond für manchen Schpieler war die Nacht drnoch arg kurz. Aber des muss sei. Irgendwo muss doch die

Schpannung, die mr so lang hochghalta hot, au amol raus.

Vor ällam weil mr sich nochra kurza Pause wieder neu motiviera muss für a ganz neue Erfahrung. Jetzt hoißt's nämlich nemme, sich noch oba zu kämpfa, sondern noch Möglichkeit au oba zu bleiba. En dr Vrbandsliga nämlich, wo erfahrungsgemäß a ganz anderer Wend weht. Ond wo mit dr Nochbrschadt Böblenga au a Gegner wartet, mit dem jedes Duell wieder a bsondre Brisanz vrspricht.

Aber bange macha gilt em Moment net. So gut wie dr VfL Sendlfenga zur Zeit aufschteilt isch, wird der sein Weg erfolgreich weiter ganga. Do beschoht überhaupt koin Anlass für Zweifel. Weiter so, VfL!

Bloß, ob onser schwäbischs Aushängeschild, dr VfB Schtuttgart, heut Obend da DFB-Pokal gwennt, do hot oiner erhebliche Zweifel,

dr Käsreiter

* Käsreiter (Zeichnung: Hans Anthon Wagner) ist ein überlieferter Neckname für die Sindelfinger. Er entstand der Sage nach, weil sich Sindelfinger Burschen beim historischen Stadtfest Kuchenritt angeblich daneben benahmen.

