

Mehr Unabhängigkeit

LAKUDIA Bau von eigener Abfüllung im Anbaugebiet Lakonien

Athen/Essingen. Der Olivenöl-Spezialist Lakudia investiert in einen eigenen Abfüllbetrieb und setzt beim Vertrieb vor allem auf den selbständigen Einzelhandel.

„Vom Baum zum Kunden auf den Tisch“, lautet das Credo des Feinkostherstellers Lakudia. Das Konzept der geschlossenen Lieferkette bietet eine echte Alleinstellung am Markt, ist Geschäftsführer Andreas Knauf überzeugt. Daneben sorgt die Spezialisierung des Unternehmens auf den Vertrieb des reinsortigen Öls, welches aus der Athinio-Olive gewonnen wird, für Differenzierung.

Aktuell investiert die Firma in einen eigenen Abfüllbetrieb im Anbaugebiet in Lakonien. Hier hat Lakudia bereits eigene Produktions- und Lagerhallen. Bisher wurde für die Abfüllung eine etwa 30 km entfernte Genossenschaft genutzt. Die neue Anlage erfülle die neuesten Anforderungen der EU-Vorschriften, erklärt Knauf. „Außerdem entfällt dann der aufwändige und kostspielige

Transport“, sagt der Geschäftsführer. Zudem biete es dem Unternehmen mehr Unabhängigkeit und die Möglichkeit zu reagieren und schneller zu liefern. Auch eine zügige Abfüllung von frischem „Agourelío“ – Öl aus früh geernteten Oliven – könne man somit im eigenen Betrieb gewährleisten.

Auf dem Kernmarkt Deutschland fokussiert Lakudia vor allem den gehobenen LEH und bemüht sich verstärkt um unternehmergeführte Märkte. Hier zeichnet die Firma, die im vergangenen Jahr einen Umsatz von etwa 2 Mio. Euro erwirtschaftet hat, laut eigenen Angaben eine gute Entwicklung. Insgesamt müsse die Wertigkeit von griechischen, hochwertigen Produkten stärker in das Bewusstsein der Endkunden gerückt werden, da dies strategisch durch Griechenland als Agrarland völlig versäumt werde, so Knauf. Einschätzung. Neben dem deutschen Markt kann Lakudia über die Erweiterung um ein Vertriebsbüro in Frankreich erste Erfolge auf dem französischen Markt verbuchen. *In/LZ 46-17*



FOTO: LAKUDIA

Betrieb wächst: In Monemvasia, im Süden der Halbinsel Peloponnes, werden die Produktions- und Lagerhallen des Unternehmens um eigene Abfüllmöglichkeiten ergänzt.



FOTO: LAURIA NIKES

Weniger Handarbeit: Die Palettierung soll künftig maschinell erfolgen.

Spezialisierung fruchtet

LATZIMAS Olivenöl-Produzent investiert in Automatisierung des Abfüllbetriebs

Rethymno. Der auf die Produktion von Olivenölen in Bio-Qualität und mit geschützter Ursprungsbezeichnung spezialisierte Hersteller Latzimas will künftig ausschließlich abgefüllte Ware vermarkten.

Mit der Anschaffung einer eigenen Ölmühle erfolgte bei Latzimas 1991 der Einstieg in die Herstellung von Olivenöl. Etwa 12 Jahre später wurde bei dem Familienunternehmen, das auch eigene Olivenhaine bewirtschaftet, in eine weitere Mühle investiert.

Zu diesem Zeitpunkt fiel auch die Entscheidung, unter eigenem Dach abzufüllen. Seither wird nur verkauft, was selbst produziert wird, betont Geschäftsführer Georgios Kotzabaskis. Bulkware vermarktete die Firma nicht mehr.

Seit mehr als 10 Jahren ist das Unternehmen außerdem in der Bio-Produktion aktiv – etwa 30 Prozent des Volumens werden heute in dieser Qualität hergestellt.

Während das Exportgeschäft zu Beginn der 2000er Jahre noch kaum erschlossen war, konnte Latzimas in den vergangenen fünf Jahren eine kontinuierliche Steigerung der Ausfuhren verzeichnen. Mittlerweile übertreffen die Ausfuhren gar die Verkäufe auf dem Heimatmarkt, auf dem Latzimas laut eigenen Angaben Platz drei des Marktes für extra natives Olivenöl beanspruchen kann.

Der Hersteller beliefert nahezu den gesamten griechischen Lebensmittel-einzelhandel mit seinen Ölen. Etwa 60 Prozent des Volumens werden als Marke, 40 Prozent als Private Label vertrieben. Impulse für das Geschäft auf dem Heimatmarkt verspricht sich Kotzabaskis vor allem von dem Verbot von offenen Olivenölen in der griechischen Gastronomie. Künftig sollen auf den Tischen von Restaurants, Tavernen und Hotels nur noch vom Hersteller abgefüllte Flaschen erlaubt sein – offene Öle sind dann passé.

Derzeit baut Latzimas den Standort in Rethymno weiter aus. Dort werden

neue Büroräume angebaut und Maschinen installiert, die die Abfüllstraße weiter automatisieren sollen. Auf rund 1 Mio. Euro beziffert Kotzabaskis die Investitionen des Unternehmens der letzten drei Jahre.

Im Ausland will Latzimas vor allem mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vorios Mylopotamos Rethymnis“ und Olivenölen in Bio-Qualität punkten: „Diese Aspekte spielen in Griechenland eine kleinere Rolle als auf dem deutschen Markt“, so Kotzabaskis. Für die bessere Vermarktung hält es der Geschäftsführer für sinnvoll, Synergien zu nutzen. Gäbe es nur eine geschützte Ursprungsbezeichnung für die Olivenöle aus Kreta statt derzeit neun für einzelne Regionen der Insel, wäre es leichter, diese im Export bekannter zu machen, ist der Firmenchef überzeugt. Deutschland ist der wichtigste Auslandsmarkt für Latzimas. Aber auch nach Japan, Kanada, Russland und in die Vereinigten Staaten verkauft der Olivenöl-Spezialist seine Ware. *In/LZ 46-17*

Neuer Name im Bio-Geschäft

CHORA Ausbau von Großhandelsgeschäft und Portfolio

Leipzig. Mit einer breiten Bio-Produktpalette aus Griechenland will sich die 2014 gegründete Chora GmbH in Deutschland einen Namen machen.

Eine etwa 50 Produkte umfassende Palette aus Käse, Oliven und Olivenprodukten, Olivenöl, Hülsenfrüchten und Reis vertreibt die Chora GmbH seit Ende 2014 an den deutschen Großhandel. Über diesen Vertriebskanal will das junge Unternehmen seine Artikel im Bio-Handel etablieren und die eigene Marktpräsenz ausbauen, wie Eigentümer und Geschäftsführer Konstantinos Douvis erklärt.

Für die Beschaffung arbeitet das junge Unternehmen mit zehn Bio-Produzenten in Griechenland zusammen. Dort ist der Bio-Markt noch wenig entwickelt, erklärt Douvis. Zu-

dem lohne sich die Umstellung für die vielen kleinen Betriebe nicht, die die griechische Landwirtschaft prägen. Erst ab einer gewissen Erntemenge oder einer Vertriebsmöglichkeit ins Ausland sei dies für die Produzenten interessant.

Im kommenden Jahr steht für die Firma der Ausbau des Großhandelsgeschäfts und die Zusammenarbeit mit strategischen Einzelhändlern und Filialunternehmen im Fokus. Zudem will Douvis einen Online-Shop sowie eine Social-Media-Präsenz aufbauen. Auch das Sortiment soll um weitere Artikel ergänzt werden. Hier plant Chora die Einführung von zwei verschiedenen sortenreinen Bio-Ölivenölen aus Rhodos sowie unpasteurisierten Oliven, verschiedenen Honigsorten, Wein und traditionellem Bio-Joghurt aus Schaf- und Ziegenmilch. *In/LZ 46-17*

„Die Qualität von Olivenöl zeigt sich am Phenolgehalt“

Olivenöl wird in der Regel nach seinem Säuregehalt bewertet. Was sind Phenole und welche Relevanz haben sie für die Qualität?

Laut EU-Vorschriften wird Olivenöl nach einer Reihe von chemischen Charakteristika klassifiziert. Unter diesen ist der Säuregehalt am bekanntesten, welcher hauptsächlich mit der Beschädigung der Olivenfrucht korreliert. Seit 2012 erlaubt die neue EU-Verordnung 432 jedoch, dass Olivenöl eine gesundheitsbezogene Angabe erhält, die vom Gehalt an speziellen natürlichen chemischen Verbindungen abhängt, die als Polyphenole oder einfach als Phenole bezeichnet werden. Der Phenolgehalt hängt nicht mit dem Säuregehalt zusammen, was bedeutet, dass ein Öl mit niedriger Säure einen niedrigen Phenolgehalt haben kann. Aus diesem Grund gilt der Phenolgehalt heute als das nützlichste Kriterium für die Qualität von Olivenöl.

Was sind die Vorteile von Phenolen?

Gemäß der EU-Verordnung können die Phenole des Olivenöls aus der Familie der Hydroxytyrosole und ihrer Derivate Schutz vor der Oxidation von Blutlipiden bieten, wenn sie in einer Konzentration von mehr als 5 mg pro 20 g Olivenöl im täglichen Konsum vorkommen. Es bedeutet, dass sie das schlechte LDL-Cholesterin vor Oxida-

tion schützen und somit das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren können. Darüber hinaus gibt es einige experimentelle Studien, die zeigen, dass diese speziellen Phenole auch entzündungshemmend sein können und vor der Entwicklung von neurodegenerativen Krankheiten und Krebs schützen.

Welche Faktoren haben Einfluss auf den Phenolgehalt von Olivenöl?

Die entscheidendsten Faktoren sind die Reife der Olivenfrucht bei der Ernte sowie die Olivensorte. Eine Rolle spielen auch die Verarbeitungsbedingungen in der Ölmühle und das Zusammenspiel aus Boden, Klima und Bewässerung. Einige Studien haben gezeigt, dass Olivenöl aus unreifen grünen Oliven einen deutlich höheren Anteil von Phenolen enthält als bei reifen schwarzen Oliven. Es gibt außerdem Sorten, die genetisch privilegiert sind.

Wie können Hersteller den Phenolgehalt ihrer Produkte bewerben?

Wenn ein Olivenöl mehr als 5 mg pro 20 Gramm oder 250 mg pro kg enthält, kann es die gesundheitsbezogene Angabe, die in der EU-Verordnung 432/2012 über die Oxidation von Blutlipiden erlaubt ist, auf sein Etikett schreiben. Die Aufnahme von phenolischen Inhaltsstoffen in die Nährwertabelle des Eti-



Prokopios Magiatis, Professor an der Pharmazeutischen Fakultät der Universität Athen

ketts ist in der EU nicht vorgesehen, obwohl in anderen Ländern wie den Vereinigten Staaten oder Australien auf dem Etikett damit geworben wird. In der EU informieren die meisten Unternehmen über ihre Websites über den Phenolgehalt. Einige Firmen verwenden auf ihrem Etikett den Satz „Natürlich reich an Antioxidantien“.

In den Handelsregalen muss griechisches Olivenöl mit dem anderer Herkunftsländer konkurrieren. Welche Aspekte sollten dabei stärker betont werden?

In den meisten Fällen wird griechisches Olivenöl in kleinen Familienbetrieben produziert, die die Bäume persönlich pflegen. Die Olivensorten sind sehr alt und nach Tausenden von Jahren perfekt an die normalerweise trockenen klimatischen Bedingungen

und den felsigen Boden angepasst. Diese Faktoren in Kombination mit der Tatsache, dass sie lange dem Sonnenlicht ausgesetzt sind, sorgen dafür, dass die Bäume eine hohe Menge von antioxidativen Phenolen produzieren, die in das Öl übertragen werden. Es ist sehr interessant, dass nach der Analyse von über 3000 Proben aus aller Welt durch die Universität von Athen und die Universität von California Davis, bisher die höchste Konzentration von gesundheitsfördernden Phenolen in den Proben der autochthonen griechischen Sorten gefunden wurden, die in Griechenland und Zypern wachsen.

Wie können Einkäufer oder Verbraucher die Qualität von Olivenöl beurteilen?

Ein erfahrener Konsument kann die Qualität und besonders das Vorhandensein der gesunden phenolischen Bestandteile am Geschmack und Aroma erkennen, die mit Bitterkeit, Schärfe und Fruchtigkeit in Verbindung stehen. Eine erhöhte Bitternote auf der Zunge und ein stechendes Gefühl am Hals sind Anzeichen für einen hohen Phenolgehalt. Andere Eigenschaften wie Farbe oder Viskosität sind weniger nützlich. Grundsätzlich kann sich der Verbraucher jedoch auf die dem Produkt beigefügten Zertifikate für chemische Analysen verlassen. *In/LZ 46-17*

1977-2017
40 Jahre
mit Fokus auf Wachstum & höchste Qualität

Brennerei-Weinbereitung Thrakis AG
Industriegebiet Komotini
GR – 69100 Komotini, Griechenland

www.greek-ouzo.com