

GRIECHENLAND

# AUF DER SUCHE NACH DEM GRÜNEN GLÜCK

Text: Kersten Wetenkamp, Fotos: Bernd Jonkmanns

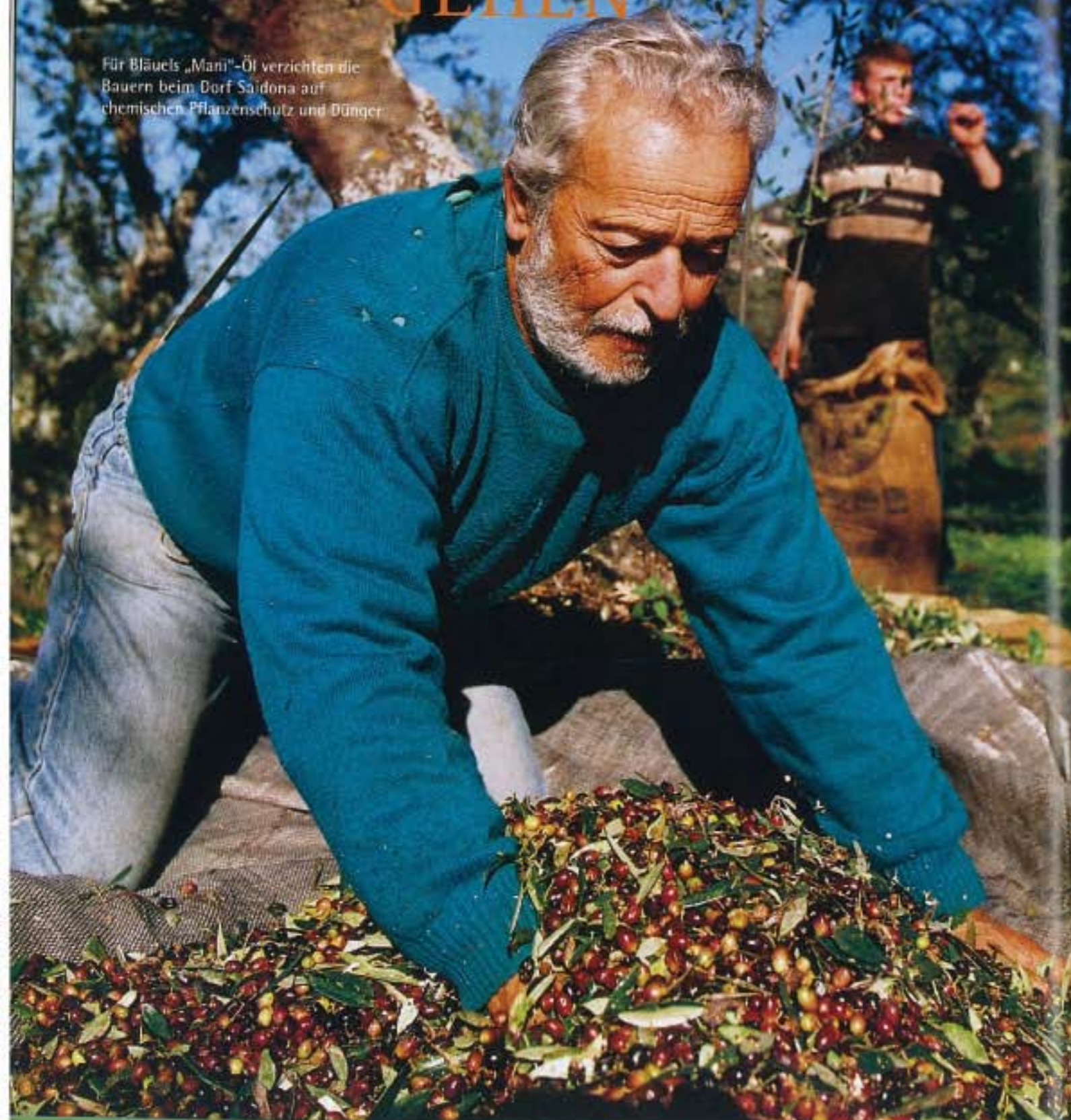
Früher Mathelehrer oder Mediziner – heute Olivenölbauer: Aussteiger aus Deutschland und Österreich produzieren beste griechische Öle. Mit Erfolg beleben sie eine vernachlässigte Region – die schöne Halbinsel Mani

Joachim Genth, Wahlgrieche auf der Mani, zeigt seinem Sohn Thimo beim Olivenernten, was eine Harke ist



# DIE OLIVEN LASSEN MÄNNER IN DIE KNIE GEHEN

Für Bläuets „Mani“-Öl verzichten die Bauern beim Dorf Saldona auf chemischen Pflanzenschutz und Dünger



Weißer Olivenblüten schmücken das Etikett des milden, feinfruchtigen Olivenöls der Familie Genth



# EIN CHIRURG SCHUF SICH EIN GRÜNES PARADIES

Diese violetten Koroneiki-Oliven im  
Hain von Joachim Genth werden nicht  
mehr geerntet. Sie sind schon zu reif



Familienglück am Mittelmeer: Joachim, Thimo und Dagmar Genth genießen in ihrem Haus (Foto links) mitten in der Natur das eigene, frisch gepresste Olivenöl zum Bauernbrot. Was braucht es mehr?

**D**iese Leute müssen doch ein bisschen verrückt sein: Aus Deutschland und aus Österreich kamen sie hierher nach Griechenland,

um sich fortan in der Fremde als Bauern abzuplagen. Joachim Genth etwa, ein erfolgreicher Facharzt der Neurochirurgie, beendet plötzlich seine Karriere – kurz vor der Berufung zum Professor im Klinikum Steglitz/Berlin. Packt seine Sachen in einen VW-Bus und verschwindet damit nach Griechenland, um Olivenöl zu produzieren. Ein kräftiger Spleen lässt sich auch bei den drei anderen vermuten, die wir besuchen: Heinz Neth, Friedrich Bläuel, Ninette Lisson. Rolf Jordan auf der Insel Lesbos gehört ebenfalls in diese Riege. Mancher verzichtete auf sein hohes Einkommen, auf Bausparvertrag und die tariflich garantierten 30 Tage Urlaub im Jahr, um sich stattdessen beim Olivenpflücken den Rücken zu schinden. Mit Heckenschere haben sie es wie Sisyphos mit wucherndem Gestrüpp und Disteln aufgenommen. Außerdem kämpfen sie gegen die Olivenfliege.

Und trotz vieler Mühen können ihnen dann grimmiger Frost oder eine lange Dürre weite Teile der Olivenernte mal eben zunichte machen. Wofür das alles?

„Weil's mir Spaß macht“, sagt Joachim Genth. Der Produzent des Olivenöls „Alisseos“ ist durchaus kein versponnener Typ, sondern ein abgeklärter Mann von 61 Jahren in Jeans, Stiefeln und Holzfallerhemd. Ein schlanker Naturbursche mit Hang zum Abenteuer. Wenn Genth erzählt, lächelt er oft verlegen – ihm ist klar, dass sein Ausstieg aus dem bürgerlichen Leben Kopfschütteln verursacht, bei Griechen ebenso wie bei Deutschen.

Dabei muss Genth gar nicht viele Worte machen, um sein neues griechisches Leben zu rechtfertigen. Es genügt, wenn Besucher auf seinem Landgut in Pigí Platsas auf der Muni, der Halbinsel im Süden des Peloponnes, auf die Ter-

rasse gehen. Der atemberaubende Blick über silbern schimmernde Olivenbäume, auf Eukalyptus und Pinien, Steineichen und wilden Salbei bis zu den stillen Wellen des Mittelmeers erklärt alles. Auf einer Wiese zwischen Orangenbäumchen und Bananenstauden steht ein kleiner Stuhl bereit. „Wenn ich mehr Zeit hätte, würde ich mich dort öfter hinsetzen und griechische Klassiker lesen“, sagt Genth. „Da habe ich das Ionische Meer immer im Blick!“

Wir verstehen.

Ein Leben im Einklang mit der Natur, selbstbestimmt und urtümlich hat Genth auf der Muni, etwa 250 Kilometer südwestlich von Athen, gefunden. Vor 18 Jahren war der Arzt ausgewandert: „Bei allem oberflächlichen Erfolg – mein Beruf, meine Ehe, mein ganzes Leben hatte mir keinen Spaß mehr gemacht. Es war vollkommen unsinnlich

# GUTES ÖL HÄLT DIE EINHEIMISCHEN GESUND



Die (kerngesunden!) Bauern Nikos (84) und Angeliki Xideas (75) transportieren ihre Oliven noch mit einem Esel. Alte Olivenbäume wie dieses 70-jährige Exemplar sind auf der Mani ein vertrautes Bild. Rechts: Bläuels Öle



geworden.“ Genth zog einen Schlussstrich und begann noch mal von vorn. Ein „bourgeoiser Hippie“, wie er sich nennt. Ein freies Leben und wohl die Liebe fürs Leben fand er – nach zwei gescheiterten Ehen – 1989, als er Dagmar an einem Nacktbadestrand bei Agios Nikolaos kennen lernte. Dagmar (45), die Germanistik und Fotografie studiert hatte, folgte Joachim (von allen „Jogi“ genannt) noch im selben Jahr nach Griechenland, wo sie ihr Haus aufbauten. Land (1,2 Hektar) rodeten und die Früchte von 500 Olivenbäumen ernteten. 1995 kam Sohn Thimo zur Welt.

Bei seinen griechischen Nachbarn stieß Joachim Genth zunächst auf Skepsis: „Wenn du nicht ein Schlitzohr bist, wirst du rasch als ‚Kalopesi‘ abgetan, als gutes Kind, also als Trottel.“ Doch Genth lernte von den Nachbarn

schnell die Kniffe der Ölproduktion und behandelt im Gegenzug schon seit langem viele seiner Bekannten und Freunde kostenlos als Arzt. Für sein Olivenöl „Alisseos“ (griechisch: „der Berg des Propheten Elias“) kauft Genth zusätzlich zu den eigenen noch Oliven von rund einem Dutzend Bauern der Umgegend auf – sofern die Früchte in tadellosem Zustand sind.

**D**ie jährlich 7000 Liter ihres erstklassigen, mildfruchtigen Olivenöls verkauft Genth inzwischen mit Erfolg in Deutschland an Freunde, Fachhändler und Gastronomen. Großes Lob heimst er für „Alisseos“ seit Jahren auch beim FEINSCHMECKER ein, aber ebenso beim italienischen Guide „L'Extra vergine“ des Ölexperten Marco Oreg-

gia. „Am Anfang haben wir von der Hand in den Mund gelebt“, erzählt Jogi Genth, „aber jetzt läuft es immer besser.“ Wer an einem sonnigen Wintertag die Genth's besucht und beobachtet, wie der flachsblonde Sohn Thimo mit Hund Benny einem Fußball durch die Olivenhaine hinterherjagt und seine Eltern mit Hingabe auf der Terrasse unter blühenden Bougainvilleen geröstetes Weizenbrot in das ganz frisch gepresste Olivenöl tunken und dazu noch einen guten Cabernet aus Messina trinken, der hat keine Zweifel: Die Genth's haben ihr Glück in Griechenland gefunden.