



# Olivenernte in Kobaš

Es ist einer der schönsten Plätze Dalmatiens. Dort, wo sich im Sommer Yacht an Yacht reiht und eifriges Treiben herrscht, ist es im Herbst ruhig geworden. Die Menschen sind nach Hause zurückgefahren und es ist Zeit, sich der Landwirtschaft zu widmen. Sandra Stibor Milovcic berichtet von ihrer Olivenernte.

Text und Fotos: Sandra Stibor-Milovcic

Kobaš auf der dalmatinischen Halbinsel Pelješac – 42°48,20'N 17°43,00'E, einst ein Geheimtipp unter Skippern – ist heute wegen seiner ausnehmend schönen Landschaft und der kulinarischen und kulturellen Attraktionen im Sommer ein beliebtes Ziel. Im Herbst jedoch wird es wieder zu dem authentischen Fischerdorf meiner Kindheit. Vor zehn Jahren habe ich begonnen, die Olivenbäume meiner Vorfahren zu kultivieren, zu bearbeiten und neue Bäume zu setzen.

Der Ertrag der ersten Jahre war sehr gering, aber mit jedem Jahr lernten wir mehr über die Bäume und das Öl.

Ende Oktober geht's los – wir fahren aus Wien zur Ernte nach Kobaš. Ich bin nicht sicher, ob der Sturm und das Unwetter der letzten Tage großen Schaden angerichtet haben. Auch die

Anrufe bei Freunden, die in der Nähe wohnen, bringen keine Klarheit. Was soll's, wir machen uns auf den Weg. Nach zehn Stunden Fahrt kommen wir um Mitternacht in Kobaš an. Der nächste Tag begrüßt uns mit Sonnenschein. Wir packen Kübel, Olivenkämme, Netze, Leitern, Säcke und gehen zu den Hainen.

**Der erste Blick auf die Bäume** zaubert ein breites, zufriedenes Grinsen auf unsere Gesichter. Die Bäume tragen wunderschöne, gesunde Oliven, die gerade ihre Farbe von grün zu rot-violett wechseln – und davon eine ganze Menge. Jetzt heißt es Ärmel aufkrepeln und ernten! Unsere Erntezeit ist eng bemessen. Wir legen die Netze und Planen unter den Bäumen auf, zücken unsere Kämme und beginnen,





**So fühlt sich Glück an.** Der erste Erntetag ist immer etwas Besonderes, weil wir voll Elan und Begeisterung bei der Arbeit sind. Auch in den benachbarten Olivenhainen wird geerntet und heuer macht sich Partystimmung breit. Diese vielen, vollen, gesunden Oliven machen das Ernten zu einem Fest. Die Sonne scheint, es ist heiß. Unser Mittagessen erinnert an ein Picknick – wir sitzen im Gras unter den Olivenbäumen und teilen Brot, Pršut, Käse ... Unbeschreibliche Zufriedenheit macht sich breit. So fühlt sich Glück an, denke ich. Ein Freund aus Dubrovnik ist gekommen, um uns bei der Ernte zu helfen. Seine Hilfe ist heuer unentbehrlich. Der Himmel hat ein wunderschönes, intensives Blau und die Herbstfarben sind ein großartiger Kontrast.

die Oliven von den Ästen zu rechen. Die fallen auf die Planen und Netze. Heuer sind es so viele Oliven, dass man nicht nur einzelne Oliven auf die Planen fallen hört, sondern ein ständiges Prasseln. Welch ein großartiges Geräusch. In all den Jahren, seit wir Oliven ernten, haben wir gelernt, möglichst effizient – schnell und ergiebig – zu arbeiten. Ist der Baum abgeerntet – oder zumindest eine Seite –, werden die Oliven zusammenschüttet und von den Planen in Kübel geleert und dann in Säcke á 25 kg.

1 Die Bucht vor der alten Olivenmühle

2 Die Planen sind ausgebreitet, die Ernte kann beginnen



**Olivum Kobaš**

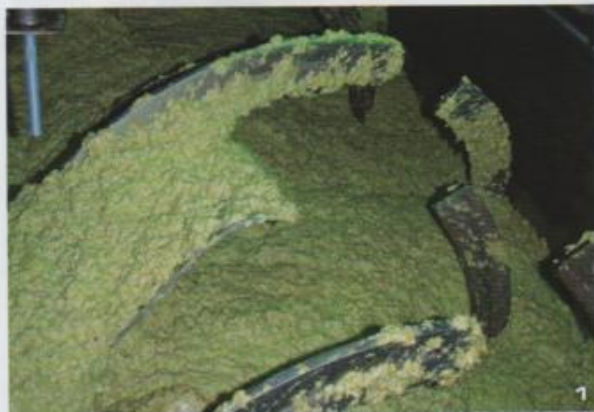
Sandra Stibor-Milovcic ist halb Österreicherin und halb Kroatin, sie hat an der Universität Wien ihr Translationsstudium absolviert und nach der Geburt ihrer Tochter die Ausbildung zur Dipl. Human-Energethikerin abgeschlossen.

Mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl hat sie ein Juwel aus der Vergangenheit, eine Olivenölmühle aus dem 17. Jahrhundert, wieder zum Leben erweckt. Die gut erhaltene Mühle befindet sich in einer der schönsten Buchten Dalmatiens, wo auch die alten Olivenbäume der Familie stehen.

# Harte Arbeit, die Freude macht



Wir beschließen, zunächst die kleinen Bäume (bis zwei Meter) zu ernten und erst später die hohen Bäume zu bearbeiten. Die Zeit drängt und es sind heuer einfach unglaublich viele Oliven auf den Bäumen. Am Ende des ersten Erntetages sind wir mehr als zufrieden mit unserer Arbeit und dem Ertrag. Mit Einbruch der Dunkelheit heißt es, sich um den Transport der Oliven zur Mühle zu kümmern.



**So fühlt sich Freiheit an.** Unsere 300 Jahre alte Olivenmühle ist heute nicht mehr im Einsatz – dank der Hilfe unserer Nachbarn können wir unsere Oliven mit einem Lieferwagen zur modernen Mühle mitschicken. Wir folgen dem Wagen mit dem eigenen Auto. Der Transport endet allerdings etwas abrupt nach wenigen Kilometern irgendwo auf einer schmalen Landstraße. Die Kardanwelle ist gebrochen. Der Fahrer des Lieferwagens findet eine Mitfahrgelegenheit und soll mit einem LKW zurückkommen. Drei Tonnen Oliven müssen umgeladen werden. Wir warten neben dem hängengebliebenen Fahrzeug irgendwo in der Wildnis. Es ist Vollmond und in der Ferne hören wir die Schakale schreien. Nein, ich übertreibe nicht, es sind wirklich Schakale! Wir legen uns auf die Straße und schauen in den Sternenhimmel. So fühlt sich Freiheit an! Nach 45 Minuten kommt ein Anruf: Heute kommt kein LKW mehr. Erst morgen in der Früh können die Oliven abgeholt werden. Wer in Dalmatien (über)leben will, muss sehr flexibel sein. Pläne können sich im Fünf-Minuten-Takt ändern. Am Morgen des nächsten Tages kommt tatsächlich der besagte LKW und bringt die Oliven zur Mühle. Dort werden die Oliven zuerst gewogen, danach werden die Blätter abgesaugt und dann kommen die Früchte in ein Wasserbad, wo sie gewaschen werden. Weiters werden sie zerkleinert und der Olivenbrei wird geknetet.

Anschließend werden in einer Zentrifuge (Dekanter) die Feststoffe, das Fruchtwasser und das Öl voneinander getrennt. Da der Olivenbrei nicht über 27 °C erwärmt wird, spricht man von kaltgepresstem Öl. Am Ende des Prozesses sehen wir unser frischgepresstes grünes Öl in die vorbereiteten Behälter fließen.





# Natur-Produkte von höchster Qualität

**Die erste Verkostung ist mehr als nur zufriedenstellend.** Ich mag den Geschmack des frischen Öls – es schmeckt wie das Land, das es hervorgebracht hat – rein, pur und wild.

Neben extra-nativem Olivenöl bietet Sandra auch Energie-Körperöle an, die die Erfahrung aus Jahrhunderten mit dem Wissen von heute vereinen. „Alle Produkte sind handgemacht und bestehen nur aus pflanzlichen, unbehandelten Materialien. Wir produzieren in kleinen Mengen mit einem hohen Anspruch an Qualität und Service!“, erzählt Sandra Stibor-Milovcic.

Das sind ihre Produkte:

- Extra-natives Olivenöl aus Dalmatien, kaltgepresst, 100 % sortenrein.
- Energie-Körperöle: Basis ist das extra-native, naturreine Olivenöl, pflegendes Jojoba- und Calendulaöl, angereichert mit ätherischen Ölen und Energie-Essenzen, die für innere und äußere Balance sorgen.
- Olivenölseifen: handgerührt mit vielen verschiedenen pflegenden Pflanzenextrakten und Pflanzenölen, ätherischen Ölen.

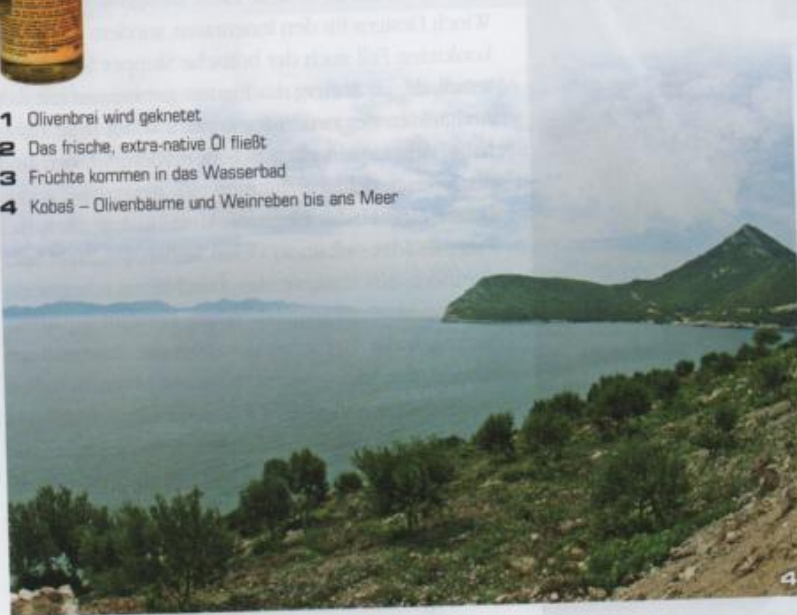


Auf dem Blog [www.olivum-kobas-blog.at](http://www.olivum-kobas-blog.at) gibt es interessante Informationen zu den Themen Olivenöl, Gesundheit, Beauty, Genuss, Dalmatien, Lifestyle u.v.m. ★

[www.olivum-kobas.at](http://www.olivum-kobas.at)



- 1 Olivenbrot wird geknetet
- 2 Das frische, extra-native Öl fließt
- 3 Früchte kommen in das Wasserbad
- 4 Kobaš – Olivenbäume und Weinreben bis ans Meer



# MYD

## CHARTER 2016

BUCHEN SIE  
JETZT IHREN SEGELURLAUB!  
SAISON 19. MÄRZ BIS 31. OKTOBER

**MESSERABATT 15%  
BOOT TULLN 2016**





Austrian  Boatshow  
**Boot Tulln**

**HALLE 4  
STAND 411**

**SPECIALS:  
OSTERN & PFINGSTEN  
SKIPPERTRAINING**



 EIGENE STÜTZPUNKTE   
**MURTER & ACHILLIO**  
Kornaten                      Sporaden

MARINA & YACHTING DEVELOPMENT  
HQ Wien: +43 680 3288330  
MURTER: +38 598 745710 | [betina@mysailing.com](mailto:betina@mysailing.com)  
ACHILLIO: +30 698 6522545 | [achillio@mysailing.com](mailto:achillio@mysailing.com)  
[wien@mysailing.com](mailto:wien@mysailing.com)