



## Biozyklisch-vegane Avocados aus Kreta



Junge Avocadobäume auf Kreta



Apóstolos Mylonákis, Chaniá/Kreta



### KOMMUNIKATIONS DATEN

Ansprechpartner:  
Dr. agr. Johannes Eisenbach

Telefon:  
0030 6932 669921

URL:  
[www.biocyclic-network.net](http://www.biocyclic-network.net)  
[www.biocyclic-vegan.org](http://www.biocyclic-vegan.org)

E-Mail:  
[administration@biocyclic-network.net](mailto:administration@biocyclic-network.net)

Die bekannteste Avocado-Sorte heißt Hass. Sie ist im Handel besonders beliebt und hat eine relativ harte, außen konturierte Schale. Die wenigsten wissen, dass man Hass-Avocados immer in Kombination mit Avocadobäumen anderer Sorten anbauen sollte, damit es zu einer gleichmäßigen Befruchtung kommt. Bewährt hat sich in Griechenland die Mischkultur mit der Sorte Fuerte. Diese kann man daran erkennen, dass die im Gegensatz zu Hass eine fast glatte, dunkelgrüne Schale hat. Während auf Kreta die Sorte Fuerte den ganzen Winter über verfügbar ist, beginnt die Ernte der Hass dort erst im Frühjahr.

Allen Sorten gleich ist ihr ausgeprägtes Bedürfnis, ihre Wurzeln in stets feuchtem Boden wachsen zu lassen. In vielen Anbaugebieten dieser Erde ist dies nur durch eine intensive ganzjährige Bewässerung zu erzielen, was vielerorts zum Absinken des Grundwasserspiegels und anderen negativen Folgen für das Ökosystem geführt hat. Ganz anders hingegen beim Avocado-Anbau im Nordwesten Kretas. Hier wachsen die Früchte in einem fast schon subtropischen Klima im Angesicht der bis weit in den Mai hinein schneebedeckten Lefká Ori („Weiße Berge“), einem hochalpinen Gebirgszug, der im Westen Kretas den feuchten windseitigen Norden der Insel von ihrem trockenen, fast schon wüstenähnlichen Süden trennt. Die Regenstaulage der Region um Chaniá, wo Apóstolos Mylonakis seine Avocadohaine nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien bewirtschaftet, führt zu einem im Mittelmeerraum kaum vorstellbaren Wasserreichtum, sodass Apóstolos seine Bäume überhaupt nicht bewässern muss. Selbst im Sommer spenden die zahlreichen Bäche so viel Wasser, dass die Kräuter und Gräser unter den Bäumen nie austrocknen. So muss Apóstolos vier- bis sechsmal im Jahr seine saftigen Baumwiesen mähen, um zur Ernte nicht durch meterhohes Gras an seine Bäume laufen zu müssen. Dabei entsteht gleichzeitig eine Mulchschicht, die die Bäume permanent mit Nährstoffen versorgt. Unter diesen Bedingungen gedeihen Avocados besonders gut und entfalten ihre volle Geschmacksqualität-

Avocados gehören zu den klimakterischen Früchten, das heißt sie reifen nach dem Pflücken weiter. Sie müssen daher noch ziemlich unreif und hart geerntet werden und können bei Ankunft in der Regel noch nicht unmittelbar verzehrt werden. Damit sie Genussreife erlangen, müssen Avocados ähnlich wie Bananen noch nachreifen. Dies geschieht am besten außerhalb des Kühlschranks an einem schattigen und warmen Ort. Fühlen sich die Avocados von außen weich an, sind sie innen butterzart

Guten Appetit!