



epikouros

Unser Oliven und Olivenöl Erzeuger aus Griechenland



Aus persönlicher Überzeugung begann der griechische Öko-Pionier und Agraringenieur Nikos Platanos (im Bild mit einem Olivenanbauer) bereits im Jahr 1995 Bauern in Griechenland für Öko-Landbau zu begeistern.

Gemeinsam mit den Agrar-Ingenieuren Michalis Magourilos und Labis Christopoulos wurden seitdem 832 Bauern von der konventionellen auf eine biologische Landwirtschaft umgestellt und bis heute weiter betreut.



Nachdem sie über viele Jahre hinweg beratend zur Seite standen, begannen sie später damit, die Erzeugnisse zu vermarkten. Da dies unter einem einheitlichen Namen einfacher und professioneller durchgeführt werden konnte, wurde die Firma Epikouros gegründet.

Ziel ist eine nachhaltige und professionelle Herstellung sowie Vermarktung von hochwertigen Bio-Produkten aus Griechenland auf dem internationalen Markt. Zu diesem Zweck wurden in Kalamata neue Produktionshallen mit modernster Technik errichtet. Die Einrichtung beinhaltet auch ein eigenes Labor um das höchstmögliche Maß an Transparenz und Rückverfolgbarkeit bieten zu können. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach den ISO 22000:2005 Richtlinien und BRC Standards.

Neben dem EU-Biosiegel trägt Epikouros auch das Siegel der Bio Suisse, NOP(USDA), KRAV und Demeter.

Epikouros arbeitet ausschließlich mit Produkten biologischen Ursprungs und exportiert diese heute in 17 Länder weltweit. Epikouros kauft die Oliven direkt vom Baum, von genau den Olivenbauern, die sie z.T. seit 1997 betreuen. In der Zwischenzeit haben viele davon sogar auf Demeter umgestellt.



Bei Blindverkostungen wie zum Beispiel beim BioFach Olivenöl-Preis in Nürnberg rangiert das Epikouros-Olivenöl regelmäßig auf den vorderen Rängen.

Beim BiOL-Wettbewerb 2013 in Italien gab es für das Bio-Olivenöl von Epikouros eine Gold-Medaille.

BiOL ist der größte internationale Wettbewerb für Olivenöle aus kontrolliert biologischem Anbau, an dem über dreihundert Produzenten aus siebzehn Ländern teilnahmen. Auch im Jahr 2014 konnte das Olivenöl von Epikouros wieder eine Goldmedaille gewinnen.



Das prämierte Olivenöl stammt aus der Region Kalamata, Mani, Sparta Messina und Lakonia im Peloponnes. Es ist zu 100% sortenrein und wird aus Oliven der Sorte Koroneikis gewonnen. Die Pressung erfolgt am Tag der Ernte bei max. 27 °C, wodurch ein Extra Natives Olivenöl mit fruchtigem Geschmack und dezenter Schärfe gewonnen wird.



Auch wenn es kitschig klingt...aber die Leute lieben einfach ihr Land und versuchen dieses bestmöglich zu vertreten. Dabei steht die Rücksicht zur Natur auf gleicher Stufe wie der geschäftliche Erfolg. Das bei Epikouros beides sehr gut klappt ist sicherlich ein Resultat von sehr gewissenhafter Arbeit in Kombination mit etwas Glück zur richtigen Zeit am richtigen Ort gewesen zu sein.

