

„I love Acorns“, Teil 2

„Eichel-Ferien“ auf der Kykladeninsel Kea

Die Insel Kea haben viele Athener zu ihrem Sommerdomizil gemacht, liegt sie doch nur eine Schiffstunde vom Festland entfernt. Seit nicht allzu langer Zeit spielt aber über den Tourismus hinaus ein anderer Wirtschaftszweig eine wichtige Rolle: Der Export von wild wachsenden Eicheln. Die Idee dazu hatte die deutschstämmige Marcie Mayer aus Kalifornien.

Von **Marianthi Milona**

„Als ich anfang in aller Öffentlichkeit zu erzählen, dass ich mehr über Eicheln erfahren wollte und sie sogar essen möchte, denn das war ja mein Hauptinteresse, rief mich ganz plötzlich eine Deutsche an, die seit 40 Jahren in Griechenland lebt und ebenso wie ich ein Fan von Eicheln ist. Sie erzählte mir, dass sie eine deutsche Lederfabrik kennt, die noch immer nach dem alten Grubengerbungsverfahren arbeitet und Eichelkapseln dafür dringend braucht.“ So setzte sich Marcie sofort mit der Firma Rendenbach in Trier in Verbindung, die inzwischen zu einem Hauptabnehmer von griechischen Eichelkapseln geworden ist. Um den Bauern vor Ort zu helfen, kümmert sich Marcie komplett um den Vertrieb der Eichelkapseln, ohne ihre Arbeit dafür in Rechnung zu stellen. Denn das Hauptanliegen der Frau ist, das Wissen um die Eicheln mit allen zu teilen und sich gegenseitig in dem Bemühen um die Verbreitung dieses Wissens zu unterstützen. Ihr Wunsch: Eicheln sollen wieder attraktiv für den Menschen werden.

Perfektes Nahrungsmittel

Die Eichenexpertin von Kea arbeitet unentwegt daran, mehr über Eicheln und ihre Bedeutung in der menschlichen Ernährung zu erfahren und sie möchte erforschen, warum sie nicht mehr wertgeschätzt werden. Nicht allein in Griechenland, sondern überall auf der Welt. Was sie aber recht früh bei ihren Recherchen herausfand, war, dass sich Mensch und Eichel unglücklich gut



Marcie mit der Hamada-Ernte (Fotos: GZmm)

zusammenfügen. „Die Eichel passt so gut in die menschliche Ernährung, wie der Schlüssel ins passende Schloss. Sie ist glutenfrei, hat hohe Werte an Magnesium, Potassium, Eisen und Protein. Sie ist voll von Flavonoiden und Phenolen, die heute wirklich sehr schwer in der Ernährung zu finden sind“, erzählt Marcie und wundert sich dabei immer wieder, dass der Mensch keine Eicheln mehr isst.

Auf der Red Tractor Farm

Das Engagement der freundlichen Eichelexpertin erstreckt sich aber auch noch auf andere Gebiete. Jedes Jahr während der Erntezeit lädt Marcie auf ihren großangelegten Hof Volontäre aus der ganzen Welt ein, die ihr bei der Ernte wochenlang aushelfen. Dafür erhalten sie, in den dafür hergerichteten Gästezimmern, freie Kost und Logie. In diesem Jahr ist Niamh O Mahony, eine irische Akademikerin, dabei. Ich treffe sie in dem Moment an, als sie auf dem Boden sitzend mit einem Hammer in der Hand versucht, eine von Tausenden Eicheln von der Außenkapsel zu lösen, die vor der Trockenanlage auf Marcies Hof auf der Erde ausgebreitet sind. Dabei erzählt die Frau mir über den Tagesablauf auf Kea. „Wir sind täglich unterwegs zu den Bäumen, wir

schlagen die Äste, und die Eicheln fallen zu Boden. Wir wollen sie am liebsten, wenn sie noch grün sind, weil sie dann noch nicht von Insekten befallen sind. Wir schaffen sie alle hier auf den Hof, es sind unglaublich viele. Jetzt müssen sie in der Sonne braun werden.“

Während andere Gäste Strandurlaub machen, entscheiden sich Marcies Eichelsammler, ihre Ferienzeit mit Arbeit in der freien Natur auszufüllen. Und das, obwohl in den ersten Sammeltagen die Muskeln ganz schön wehtun. Sechs bis sieben Stunden sind Marcies freiwillige Helfer unterwegs und schlagen mit Stöcken auf die Äste der Eichenbäume. Wer in der Heimat nur mit Kopfarbeit und in einem Büro sitzend sein tägliches Brot verdient, für den ist das Eichensammeln eine wirkliche Herausforderung. Marcie Mayers Helfer empfinden deshalb das Eichensammeln als ungeheuer befreiend. Sie hörten dabei auf zu denken. Eichensammeln, das sei wie eine tiefe Meditation.

Die Geburt der Eichelkekse

In der mit Sonnenenergie betriebenen Trockenanlage auf Marcie Hof werden die Eicheln mehrere Tage bei 150° C getrocknet, bevor sie geschält und in einer Mühle zu Mehl verarbeitet werden.

Denn, was ich noch gar nicht erwähnt habe: Marcie macht die besten Eichelkekse weit und breit und verkauft sie seit zwei Jahren erfolgreich im ganzen Land. Die „Acom Cookies“, wie sie ihre selbstgebackenen Plätzchen nennt, sind von der griechischen Nahrungsmittelindustrie 2015 sogar zum innovativsten Produkt des Landes gekürt worden. „Die Cookies sind praktisch von alleine zu einer Firma geworden“, erzählt Marcie. „Ich hatte keinen konkreten Plan. Ich wollte lediglich den Menschen begreiflich machen, wie gut man Eicheln essen kann. Und dafür wollte ich nur ein gutes Rezept erfinden. So dachte ich hin und her. Ich liebe Kekse, wissen Sie, ich bezeichne mich selbst als Cookiemonster. Es gab keine Frage, bei mir würde es immer irgendwelche Kekse geben. So fing ich an, Kekse in kleinen Mengen aus Eichelmehl zu backen und verteilte sie unter den Keanern. Ich erhielt so viel positive Rückmeldung, dass plötzlich die Keksfirma wie aus dem Nichts gegründet war.“

Die Nachfrage steigt

Dabei macht Marcie Mayer alles selbst: Von der Verarbeitung über die Verpackung bis hin zur Vermarktung ihrer Acom-Cookies im Internet. Das ganze Projekt ist gerade mal zwei Jahre alt. Die erste offizielle Keks-Verpackung entstand erst im August 2014. Aber die griechische Fachwelt beschreibt Marcies Cookies als ein Produkt, dass nur darauf wartet, entdeckt zu werden. Marcie Mayer hat innerhalb kürzester Zeit ihre Eichelkekse in ganz Griechenland bekannt gemacht. Und sie hofft, dass damit die Eichelwirtschaft ihrer Insel Kea in der Welt bekannter wird. Warum sollen die Eicheln als Nahrungsmittel nicht wieder so wertgeschätzt werden wie einst in der Antike, fragt sie sich. Inzwischen haben auch andere Bauern auf Kea auf die Herstellung von Eichelprodukten umgestellt und verkaufen sie mit eigenem Brandnamen in den Sommermonaten erfolgreich an ihre Gäste. Die Nachfrage nach Marcies Keksen wächst momentan so stark an, dass sie in diesem Jahr den Markt gar nicht allein wird bedienen können, weil die Eicheleernte im Herbst sehr gering ausgefallen ist. In guten Jahren kann sie bis zu 10 Tonnen dieser wertvollen Nuss sammeln, während sie sich im vergangenen Herbst mit nur zwei Tonnen begnügen musste. Aber sie bleibt gelassen dabei. „Dann gibt es eben weniger Kekse“, sagt sie und schmunzelt. Als dann ihre Volontärin Niamh bei der Arbeit auch noch zu singen beginnt, freut sich Marcie Mayer fast wie ein Kind: „Es ist schon verrückt, wie Eicheln die Menschen begeistern können. Irgendwie wird man ganz enthusiastisch.“

Website von Marcie Mayer:
www.iloveacorns.com
Freiwillige Helfer müssen sich frühzeitig für Oktober und November anmelden.



Marcie mit ihren preisgekrönten Acom-Cookies



Gut verpackte Eichelprodukte, bereit für den Konsumenten



Irin Niamh O Mahony (v.) sammelt in den Ferien lieber Eicheln als am Strand zu liegen