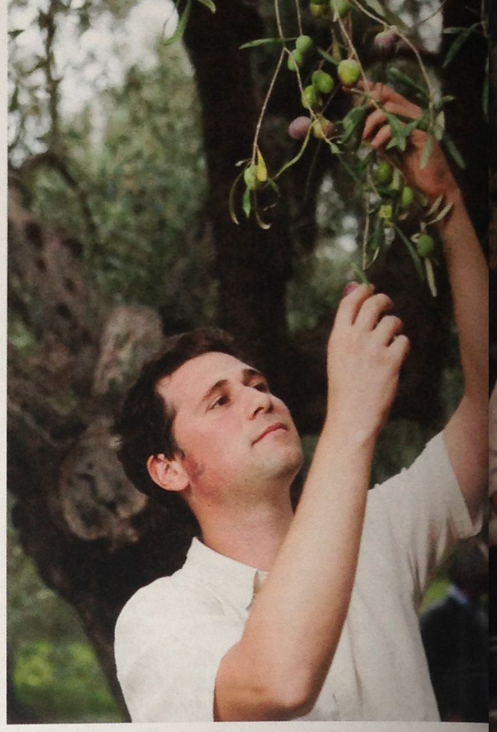
Ganz so gemütlich wie diese Bilder vermuten lassen geht es bei der Olivenernte von NOAN freilich nicht zu. Da wird schon ordentlich am Baum gerüttelt, bis dieser seine Früchte in die Netze fallen lässt.

The olive harvest of NOAN isn't quite as relaxed as it appears in these pictures. The tree requires quite a hefty shaking before the fruit finally falls into the basket.



so stark Programm wie bei seinen Vorgängern „Singing" und „Friendly". Freilich ist charmant das richtige Wort für den „Charming". Aber eben nur ein richtiges Wort von vielen richtigen Wörtern. Neben charmant ist der „Charming", dessen Trauben aus bis zu 35 Einzelparzellen geholt werden, auch massiv kräftig, cremig, würzig und gehaltvoll – ein kraftstrotzendes Paket aller Eindrücke, die ein Veltliner zu liefern vermag. „Singing", „Friendly" und „Charming" sind die wichtigsten Veltliner der Laurenz V.-Macher. Doch die Winzerpersönlichkeiten haben auch zwei seltene und ungewöhnliche Veltliner im Programm, die man – um die Sorte wirklich zur Gänze zu kennen – einmal im Leben probiert haben muss. Da ist zunächst der „Forbidden", der so heißt, weil er nicht hundertprozentig den Regeln des österreichischen Weinbaus entspricht und mit einer wunderbaren kleinen Portion Restzucker ausgestattet ist – in seiner Art also einem deutschen Kabinettwein ähnelt. Wenn man sich an einen höheren Zuckergehalt wagt, muss man beim Wein mit Säure kontern, damit dieser die trinkfreudige Frische behält. Das ist beim „Forbidden" derart ausgeprägt wie sonst nur selten im österreichischen Weinbau. Und schließlich haben die Laurenz V.-Macher vor vier Jahren noch den „Four" kreiert, einen Veltliner, der – wieder ganz unorthodox – im kleinen Barriquefass ausgebaut wurde. Der Einsatz von Holz ist bei Aromasorten wie dem Veltliner sehr umstritten. Doch weil die Aromasorte Sauvignon in der Steiermark sehr oft im Barrique ausgebaut wird und weil dieser Ausbau ganz hervorragende Ergebnisse erzielt, hat man sich bei Laurenz V. an das bis dato Undenkbare herangewagt. Und gewonnen. Freilich ist der „Four" ein Ecken-und-Kanten-Wein, der den traditionellen Veltliner-Fan zu verwirren vermag. Doch ist er letztlich nur ein weiteres Meisterstück in jener Beweiskette, die das besagt, was wir nun alle wissen: Grüner Veltliner ist eine Entdeckung, wie man sie in der Weinwelt nur selten findet.

Griechenland ist ein gebeuteltes Land, Griechenland hat es dieser Tage schwer. Man kann diesen Satz als Wirklichkeit stehen lassen, wenngleich die Wahrheiten selbstredend unterschiedlich ausfallen, warum denn Griechenland in dieser misslichen Lage ist. Wollen wir es also bei der griechischen Wirklichkeit belassen und das Suchen nach Wahrheiten jenen überlassen, die glauben, das besser zu können. Wo eine Krise ist, da sind auch Chancen. Manchmal kann man diesen banalen Spruch kaum noch hören, doch gerade im Falle Griechenlands hat er Hand und Fuß, denn das Land gilt wie Italien als Geburtsregion des „Mediterranen", das seit einigen Jahren schon stark im Kommen ist. Kein Wunder, hat das Mediterrane doch alles, was unser Herz begehrt: Sonne, Wärme, die besten und gesündesten Lebensmittel der Welt sowie eine Lebenseinstellung, die das Gegenteil des „Mieselsüchtigen" darstellt.
Manchmal aber bedarf es eines Anstoßes von außen, um zu erkennen, auf welchem Schatz man sitzt. So einen Anstoß von außen lieferten in Griechenland die Wiener Unternehmer Margit und Richard Schweger, als sie ihr Projekt NOAN ins Leben riefen – eine Unternehmung, die sich vor allem der Herstellung exzellenten griechischen Olivenöls verschrieben hat. Das Wichtigste jedoch gleich vorweg: Margit und Richard Schweger arbeiten ehrenamtlich für NOAN. In Kontaktanzeigen hieß das früher: „kein finanzielles Interesse" – was die Sachlage wohl am besten erklärt. Welche Interessen aber dann? Logische Antwort: ethische Interessen. Es geht den Schwegers darum, in Griechenland (und seit geraumer Zeit auch im italienischen Kalabrien und in Portugal) bäuerliche Anbaumethoden zu bewahren und den Olivenbauern vor Ort eine Existenz zu ermöglichen, die auf dem Ernten und Pressen exzellenter Früchte beruht. Freilich müssen diese Anbaumethoden biologische Anbaumethoden sein; dieser Zwang zur Freiheit von Pestiziden ist aber gerade im mediterranen Olivenanbau leicht umsetzbar, denn die Zahl der Schädlinge hält sich hier in Grenzen. Die Schwegers haben vor Ort aber nicht nur Griechen, Italiener und Portugiesen zum Mitmachen begeistern können, sondern konnten in ihre Unternehmung auch Mitarbeiter aus Deutschland und Österreich involvieren – Menschen, die teilweise schon länger in den Produktionsländern leben und die Mentalität der regionalen Bevölkerung kennen. Das ist letztlich eines der wichtigsten Mitbringsel: das Kulturland mit den Leuten auf Basis gemeinsamen Erkennens zu bewirtschaften und so auch eine Sprache zu sprechen, die dem Handeln vorangeht. NOAN wirtschaftet und gestaltet ethisch. Das aber nicht nur in den Anbauländern selbst: Die Gewinne des Unternehmens werden seit 2009 auch an überregionale Kinderhilfsprojekte weitergegeben. Das Erstaunliche daran: Nur eines der Projekte, eine Integrationsschule in Indien, logiert in einem Schwellenland. Das restliche Geld jedoch landet in Projekten in jenen Ländern, in welchen das Öl, die Oliven und die Nüsse von NOAN verkauft werden, also in Österreich, Deutschland, der Schweiz, Schweden, Dänemark und natürlich Griechenland, einem der Ursprungsorte der Produkte. Ist das angemessen? Durchaus, wie die Projekte zeigen. In Schweden, einem Vorzeige-Wohlstandsstaat, unterstützt NOAN ein Nachhilfeprojekt, das mit seiner Arbeit wiederum staatliche Stellen ergänzt. Und in Deutschland gehen Teile des NOAN-Gewinns an die Stiftung des deutschen Fußball-Nationaltorhüters Manuel Neuer, der damit schlechter gestellte Kinder seiner Heimatstadt Gelsenkirchen unterstützt. Bei NOAN hat man begriffen, dass Hilfsprojekte auch in unseren vermeintlich sozial überentwickelten Gesellschaften einen wichtigen Beitrag zur Gesundung der Gemeinschaft leisten können. Neben all dem Guten und Exzellenten, das NOAN tut, gibt es freilich auch Gutes und Exzellentes von NOAN selbst. Im Park Hyatt Vienna träufelt man monatlich einige Liter des grandiosen „Intenso"-Olivenöls von NOAN über Speisen und Salate – das Öl wird in Kalabrien aus der Sorte Nocellara del Belice gewonnen, die jeder von uns gut kennt, weil sie jene Sorte ist, die uns am grünsten erscheint. Ihr Saft schmeckt ein bisschen nach Artischocken, etwas mehr nach Walnüssen und ganz stark nach floralen Elementen. Ein Öl, so weich wie die Welt von NOAN.

Die NOAN-Macher Margit und Richard Schweger haben auch zu Hause in Wien einen Olivenbaum stehen. Ob der die Sorte Amfissa (Foto rechts) trägt, ist der Redaktion leider nicht bekannt.

NOAN makers Margit and Richard Schweger also have an olive tree at home in Vienna. It is unknown to the editor whether or not it carries the variety Amfissa (picture right).

Sometimes, however, we need a little nudge from the outside to recognize the treasure we're sitting on. The Viennese entrepreneurs Margit and Richard Schweger delivered such a nudge in Greece when they launched their project NOAN; a company dedicated mainly to the production of several excellent Greek olive oils. But most importantly: Margit and Richard Schweger work voluntarily for NOAN. When reaching out for contacts, they'd write "no financial interest" – which probably explains the situation best. If not financial interests, what then? Logical answer: ethical interests. The Schwegers are concerned with preserving farming methods in Greece (and for quite some time now also in Italy's Calabria region and Portugal) and to enable the olive growers to make a living off the harvesting and pressing of excellent fruit.

Of course these methods of cultivation must be biodynamic; the commitment to no pesticides is easy in Mediterranean olive groves, because thankfully the number of pests is relatively low. The Schwegers have not only inspired the Greeks and Italians but were also able to involve employees from Germany and Austria in their company – people who have lived in the production countries and know the mentality of the regional population. This is one of the most important take-aways: cultivating the land together with locals on the basis of an understanding rooted in a common language. NOAN manages and develops ethically.

This, however, does not only apply to Greece or Italy: since 2009, the company's profits have also been passed on to cross-regional child-care projects. One such project, a school for disabled children in India, is the only initiative located in a developing country. The rest of the money, however, supports projects in countries where the oil, olives and nuts themselves are sold. Namely: Austria, Germany, Switzerland, Sweden, Denmark and Greece. Is this necessary? Quite, as the projects show. In Sweden, a notably prosperous country, NOAN supports a tutoring project, which helps complement the work of governmental agencies. And in Germany, parts of the NOAN profits go to the foundation of German national team goalkeeper Manuel Neuer, who supports underprivileged children in his hometown Gelsenkirchen. At NOAN, it is known for a fact that even supposedly developed societies could still use some aid in boosting the health of their communities. In addition to all the good that NOAN is doing, their food is absolutely excellent. At the Park Hyatt Vienna, liters of the delicious "Intenso" olive oil by NOAN are drizzled over food and salads every day. The oil is produced in Calabria from the variety Nocellara del Belice, which is well known to us all, because it is the greenest. Its juice tastes of artichokes and walnuts, with floral elements. An oil as soft as the world of NOAN.

masterpiece of the movement, which repeats what we all know by now: Grüner Veltliner is a new discovery rarely found in the well-charted world of wine.

Greece a battered country. They're having a rough go of it. That's a fact. Why Greece in its current predicament, has a multitude of reasons, but we'll just stick with the reality of the situation and leave the search for reasons to those who know better. Where there is a crisis, however, there are also opportunities. And while this observ may seem painfully simplistic, it's one that could not be more true of Greece considered the birthplace of Mediterranean culture, alongside Italy. The Medi-terran has everything our heart desires: sun, warmth, the best and healthiest food in the d, and a lifestyle that's the opposite of pessimistic.