"Etwas anderes erleben"

Gebürtige Weitersfeldnerin produziert mit ihrem Mann Olivenöl auf der griechischen Insel Kreta.

WEITERSFELDEN, RAINBACH. Klaudia Koumadoraki betreibt mit ihrem Mann Kostas einen landwirtschaftlichen Betrieb in Paleochora auf Kreta. Die beiden produzieren in erster



Linie Olivenöl, das sie über ihre Handelsfirma in Österreich vermarkten

"Während meiner Arbeit bei der Lebenshilfe hatte ich das Verlangen, einmal etwas anderes zu erleben", sagt Koumadoraki. Die gebürtige Weitersfeldene-



Griechin und Mühlviertlerin: Klaudia Koumadoraki. Foto: Priv

rin, die mit Mädchennamen Leopoldseder hieß, ließ sich für ein knappes Jahr karenzieren. 1990 zog sie als Reiseleiterin nach Kreta und lernte dort Kostas kennen. Zweieinhalb Jahre ist sie zwischen Oberösterreich und Kreta gependelt. 1993 zog sie dann endgültig mit Sack und Pack nach Griechenland, wo sie mit ihrem Mann die Landwirtschaft der Schwiegereltern übernahm.

Zelte nie abgebrochen

Ihre Zelte in die Heimat hat Koumadoraki allerdings nie abgebrochen: 2004 baute die Familie ein Haus in Summerau (Gemeinde Rainbach). "Dort verbringen wir die Sommermonate und Weihnachten." Alle fühlen sich pudelwohl. "Ein wichtiger Aspekt dafür ist der gute Kontakt zu den Nachbarn, die uns als 'Zuagroaste' herzlich aufgenommen haben." Das Mühlviertel ist für Koumadoraki ein Stück Heimat: "Hier bin ich aufgewachsen und hier komme ich im-

mer wieder gerne her."

madoraki gibt es übrigens nicht nur online zu erwerben, sondern auch in Oberösterreich. Verkaufsstellen sind die Bauernmärkte in Linz (Hauptplatz), Ottensheim, Freistadt und seit neuestem Pregarten (Bauernmarkt bei der Bruckmühle). Weitere Informationen im Internet unter der Adresse olivenoel.gr

Die Produkte der Familie Kou-

ZUR SACHE

In der Serie "Dahoam im Mühlviertel" stellen wir interessante Menschen mit Mühlviertler Wurzeln vor. Alle Porträts finden Sie auf meinbezirk.at/dahoam-immuehlviertel

Wenn auch Sie jemanden kennen, wenden Sie sich bitte an das Mühlviertler-Kernland-Büro (07942/75111). Infos: www.dahoamimmuehlviertel.at