

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 64



15.12.2012

Dies ist ein persönliches Informationsmail rund um Oliven, Olivenöl und mehr von [Rolf und Sonja](#).

Es wird nur an Leute verschickt die es möchten.

Sollten Sie es nicht mehr wünschen, geben Sie uns Bescheid: [Unsubscribe](#)

Alle bisherigen Olivengeflüster sind [hier](#) zu finden.

Yassas - Grüezi mitenand

Seit 10 Tagen ohne Telefon und Internet...für eine Stadt vermutlich eine Katastrophe, hier auf dem Lande geht es gerade noch so... Blitzeinschläge am 7. Dezember an mehreren Orten in unserem Dorf haben es verursacht und die Schäden sind immer noch nicht überall behoben. Das Problem ist zu gross um von einfachen Technikern behoben zu werden, es braucht Fachleute von weiter her. Wann wir wieder mit der grossen Welt verbunden sein werden weiss aber keiner. Doch heutzutage gibt es ja Internetverbindung in fast jedem Café und somit kommt dieses Olivengeflüster denn auch ohne Verspätung:

1. Olivenölrat

2. Weihnachtsbaum vs Segelschiff

3. 3 x intern und wichtig

4. Rezept: Christòpsomo (Weihnachtsbrot)

5. Der Olivenhaini meint...Ver-Entbitterung

1. Olivenölrat

Vorbei die Vormachtstellung der Mittelmeerländer in Sachen Olivenöl. Die Hauptversammlung des IOC (Internationaler Olivenölrat) hat im Juni in Argentinien stattgefunden. Die neuen Produzentenländer Lateinamerika, Australien, USA und Asien fordern die Einführung neuer Methoden zum Betrugs- und Fälschungsnachweis. Sie wollen es von Anfang an besser machen. Es soll ein für alle Mal verunmöglicht werden gepanschte Olivenöle als "extra vergine" in die Regale zu bringen. Es wurde gestritten, debattiert und zum Schluss war man sich immer noch nicht einig. Fast schon wie in der Politik. Und ich persönlich glaube, dass es sich auch je länger je mehr zu einem Politikum aufbauen wird. Die neuen Produzentenländer haben es geschafft ein Ultimatum zu stellen. Entweder werden die Regeln bis zum nächsten Frühjahr geändert oder es geht an eine höhere Stelle, an die UNO-Organisation *Codex Alimentarius*, wo weltweite Lebensmittelstandards festgelegt werden. Dieses Komitee zu Ölen und Fetten trifft sich Ende Februar 2013 in Malaysia und dann wird Olivenöl endgültig globalisiert werden. Gut oder nicht? Ich weiss es nicht.

Ich weiss nur, dass wenn ich mir vorstelle ich müsste jetzt ganz schnell und im Geheimen handeln, um nicht erwischt zu werden beim Panschen und Frisieren, ich hätte einen Riesenstress. Abgesehen von einem inneren Konflikt mit meinem Gewissen. Und ich bin heilfroh, dass bei uns alles "beim Alten bleibt".

In diesem Moment ernten die Bauern die Oliven, bringen sie in die Ölmühle und dort werden sie gepresst. Das Öl, wie es ab Presse kommt, wird gelagert, gefiltert und für uns und euch abgefüllt - fertig! Eine beruhigende Gewissheit.

2. Weihnachtsbaum vs. Segelschiff

"Kalà christoùgenna!", frohe Weihnachten! Ein Glückwunsch der hier in Griechenland schnell und nicht sehr emotionsgeladen über die Lippen kommt. Weihnachten ist nicht ein so zentrales Fest in der griechischen Kultur. Diesen Rang hält Ostern inne.

Viele der Weihnachtsbräuche wurden einfach auch übernommen, so zum Beispiel der Weihnachtsbaum. Vor 1833 kannte kein Mensch in Griechenland den Weihnachtsbaum. Die Bayern unter König Otto hatten erstmals in Nafplion (der damaligen Hauptstadt) und später auch in Athen Weihnachtsbäume aufgestellt. Die griechische Oberschicht hatte diesen Brauch sofort aufgegriffen, er hat jedoch erst nach 1940 Zugang zu der Mittelschicht gefunden.

Heute ist er allerorten vorhanden und auch Quelle für glänzende Kinderaugen. Um 1970 kamen Bedenken zur Verwendung von echten Tannenbäumchen als Christbaum auf. Man befürchtete eine Rodung aller Jung-Tannen um den Bedarf an Christbäumen zu decken und versuchte dem vorzubeugen mit dem Spruch: "An ponàte ta dendràkia, agoràste karawàkia" (ungefähr "wenn du Mitleid mit dem Bäumchen hast, kaufe lieber ein Schiffchen"). Denn das Schiff ist das eigentliche Weihnachtssymbol für die griechische Bevölkerung. Und man sieht es auch heute noch sehr oft. Vor allem auf den Inseln oder in küstennahen Gebieten wetteifert es mit meistens aus Kunststoff hergestellten Tannenbäumchen mit farbig blinkenden Lämpchen.



Wäre der Weihnachtsbaum in Griechenland erfunden worden wäre es wohl eher ein Lorbeer- Oliven- oder Myrtebaum, denn diese werden bereits seit den Alten Griechen zu Dekorations- und Symbolzwecken verwendet.

Das Schiffchen, kunstvoll beleuchtet, ringt also um die Symbolträchtigkeit für Weihnachten. Und vielleicht geht dies zurück bis zu den alten griechischen Sagen. Die Götter hatten Odysseus aufgetragen mit einem Ruder auf der Schulter in Richtung Berge bis zu dem Ort zu gehen, wo die Menschen dieses Stück Holz und dessen Verwendung nicht kennen. Dieselbe Sage wurde später auch auf den Propheten Ilias übertragen. Ob sich dies allerdings an Weihnachten zugetragen hat entzieht sich meiner Kenntnis. Das geschmückte Schiffchen jedenfalls finde ich mindestens so schön wie ein geschmücktes Bäumchen...*kalà christoùgenna!*

3. 3 x intern und wichtig

1 Ein grosses Weihnachts- und Neujahrsgeschenk für uns: Der Anlass der unsere Tavernen ablösen wird steht nun definitiv!



ist geboren und eine kurze Zusammenfassung könnt ihr [hier](#) sehen. Einen detaillierten Prospekt erhaltet ihr zusammen mit dem Bestell-Formular im Laufe des Januars per Post.

2 Unser Bio-Kosmetik zertifizierter [Pflegebalsam](#) erfreut sich grosser Beliebtheit bei den Leuten die ihn regelmässig verwenden. Er kann **jederzeit bestellt** werden und wird per Post verschickt.

3 Für die E4-Wanderung quer durch den Peloponnes (27. April bis 12. Mai 2013) gibt es noch freie Plätze. Der Süden Griechenlands im Frühling - ein unvergleichlicher Genuss! Mehr als nur 'eine gute Sache' - ein Erlebnis. [Hier](#) mehr darüber.

4. Rezept: Christòpsomo (Weihnachtsbrot)

Das Christòpsomo, ein weiteres Symbol für Weihnachten in Griechenland. Es hat seinen besonderen Platz auf dem weihnachtlichen Tisch, der vielerorts am Abend zuvor hergerichtet wird. Es wird mitten auf den Tisch gestellt und drum herum mit Nüssen und anderem dekoriert. Regionale Traditionen bestimmen die Dekoration des Christòpsomos die auch als Ausdruck volkstümlicher Kunst gilt. Es wird zum Beispiel ein Kreuz aus Teig in die Mitte der Brotoberfläche eingedrückt und mit Mandeln und Nüssen verziert, die eine reiche Ernte symbolisieren sollen. Die Dekoration selber kann ebenfalls eine symbolische Bedeutung haben, zum Beispiel Kühe, Pflug und Dreschplatz auf dem Christòpsomo des Bauern, Schaf- und Ziegenherden auf dem des Hirten.

Sucht euer eigenes Symbol aus und experimentiert ein wenig damit - viel Spass dabei!

für ein Brot von ca. 28 cm Durchmesser aus einem der vielen Rezepte die es dafür gibt:

Zutaten

300 g Weissmehl
300 g Ruchmehl
40 g Frisch- oder 1 Briefchen Trockenhefe
1 TL Zucker
4 EL Honig
1 TL Salz
3 Eier
1.5 dl Milch
0.5 dl lauwarmes Wasser
60 g natives Olivenöl extra
je 50 g getrocknete Feigen in kleinen Stücken, S
Aprikosen, geschälte und zerhackte Mandeln
fein geriebene Schale von je einer halben Orange und Zitrone
ein paar Tropfen Vanillearoma



Vorbereitung

Hefe, Zucker, 2 EL Weissmehl und lauwarmes Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Mit Frischhaltefolie zudecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

Zubereitung

- In einer grossen Schüssel 2 Eier, Salz, Honig, und Milch verrühren.
- Die Hefemischung, Olivenöl, beide Mehle und das Vanillearoma unterrühren.
- Früchte, Mandeln und geriebene Schalen begeben, zu einem festen Teig verarbeiten und ca. 10 Min. kneten bis der Teig weich und geschmeidig ist.
- In eine Schüssel legen, mit einem feuchten Küchentuch zudecken und ca. 1.5 h an einem warmen Ort zu etwa doppelter Grösse gehen lassen.
- Danach wieder kneten und schlagen und für weitere 30 Min. gehen lassen.

- Einen Teil des Teiges abschneiden um die gewünschte Dekoration daraus zu formen, dann den Teig zu einer Kugel formen und die Dekoration andrücken.
- Das übrig gebliebene Ei verquirlen und das Brot damit einstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30-40 Minuten backen bis es goldbraun ist.

en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...Ver-Entbitterung



Nebst der Olivenölproduktion läuft jetzt auch die Tafel-Olivenproduktion. Keine Angst! Das heisst jetzt nicht, dass ich auch zu einer Tafelolive verarbeitet werde...ich bin schliesslich nicht einfach eine Olive, sondern ein OlivenHAINI. Und wir Hainis schauen in unseren Hainen, dass alles mit rechten Dingen zu geht. Übrigens hat mein [Wünschen](#) um Regen genützt! Ein bisschen spät zwar, aber es ist gekommen...und wie...! Geschüttet hatte es. Und gestürmt. Alle nicht "standhaften" Oliven wurde einfach von den

Bäumen geblasen oder gespült. Eine natürliche Selektion sozusagen. Wer eh schon ein bisschen faul war wurde weggefegt. Aber es sind immer noch genügend an den Bäumen und die Bauern haben gepresst um die Kalamata-Oliven zu ernten. Diese liegen jetzt im Salzwasser um entbittert zu werden.

Finde ich einen schönen Ausdruck, dieses Entbittern. Könnt ihr das bei euch Menschen auch anwenden? Einfach in Salzwasser liegen und von Ver-bitterung in Ent-bitterung übergehen? Das wäre sicher ein Rezept das viel Anwendung finden würde in eurer Welt. Und vielleicht ist es auch deshalb, warum im Sommer immer so viele Menschen ans Meer wollen. Denn das Meer ist ja nichts anderes als Salzwasser, die Entbitterungsflüssigkeit für Oliven.

Das Meer eine Entbitterungsanlage für verbitterte Menschen - mich als Olivenhaini amüsiert dieser Gedanke;-)

Wir wünschen euch von Herzen geruhsame und innerlich erfüllte Festtage!

Mit lieben Grüßen
Rolf und Sonja

Dieser Newsletter wurde an [email address] versandt aufgrund einer Anfrage
Verantwortlich für den Inhalt, wobei ich auf keinen Inhalt Allgemeinrechte geltend mache und oftmals lediglich meine persönliche Meinung abgebe: Rolf Roost, Email-Adresse siehe Absender