

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 65



31.01.2013

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

14000 Liter Olivenöl auf der Strasse?...ein Alptraum... Die Nachricht über diesen Unfall auf einer Schweizer Autobahn ist bis zu uns in den Olivenhain gedrungen. Umgerechnet auf eine traditionelle Erntemethode sind das etwa 4500 Arbeitsstunden...die jetzt einfach versickert sind.

Fast die gleiche Menge werden wir auch schon bald in die Schweiz bringen - jedoch bis zu euch in die Küche, versprochen ;-)

-
- 1. Knisterndes Olivenholz im Ofen**
 - 2. Griechische Hintergründe**
 - 3. Produkte-Video**
 - 4. Rezept: Kotòsoupa (Hühnersuppe)**
 - 5. Der Olivenhaini meint...Winterschlaf**

1. Knisterndes Olivenholz im Ofen

Folgender Artikel wurde kurz nach Ende der türkischen Besatzungszeit in Griechenland von Ludwig Ross (1806-1859) verfasst:

Unterdessen war der Winter ungewöhnlich frisch geworden; das Thermometer sank mehrmals unter Null. Bei solchem Wetter hüllt sich der Orientale in seinen Pelz, setzt die Füße auf den Rand eines Kohlenbeckens und bringt den Tag müssig zu; aber der Europäer, der im Zimmer lesen, schreiben oder zeichnen will, konnte sich nicht mehr behaglich fühlen, zumal da selbst die Kamine, wo es deren gab, die schlechten Zimmer nicht mehr genügend erwärmten. Lüders als ein anstelliger und praktischer Mann beschloss, einen Ofen zu bauen; er fand im Bazar Eisenblech und bog und hämmerte es mit Hilfe eines Schmiedes zu einem viereckigen Kasten zusammen; es wurde eine Tür hineingeschnitten, ein Rohr zusammengebogen, die Maschine aufgerichtet und der Ofen war fertig. Das Olivenholz brannte und knisterte darin, dass es eine Freude war. Die Kunde von diesem nie gesehen Wunder - dem ersten Ofen in Athen - erregte grosse Teilnahme in der Stadt; der Bischof kam, die Sache in Augenschein zu nehmen; auch die vornehmen Türken erbateten sich die Erlaubnis dazu. Sie betrachteten den unförmlichen Ofen mit grossem Erstaunen und mit einer Art Hochachtung, strichen sich den Bart und riefen aus: "Gott ist gross und die Weisheit der Franken ist ohne Ende!"



Heute, etwa 150 Jahre später, wiederholt sich diese Szenerie...nur auf anderem Hintergrund. Als Folge der Wirtschaftskrise ist Heizöl für viele Athener unerschwinglich geworden. Zentralheizungen werden ausgeschaltet und es wird wie früher nur ein Raum geheizt - mit einem Holzofen oder mit dem bis anhin nur aus Prestige Gründen vorhandenen Cheminée. Zu Zeiten von Ludwig Ross freuten sich alle Leute über die Errungenschaft. Heute allerdings wird es zum Problem. Zu selten wird gut gelagertes, trockenes Holz verbrannt, sondern alles was irgendwie brennt. Mit der Folge, dass Athen nun nicht nur einen Sommer,- sondern auch einen Wintersmog hat. Bleibt nur zu hoffen, dass der Winter weiterhin relativ mild bleibt.

2. Griechische Hintergründe



Dass Griechenland immer noch in einer Krise steckt ist unbestritten. Wie viele Verschwörungstheorien es auch geben mag die sicherlich auch nichts anderes sind als Verschwörungstheorien, in der ganzen Sache gibt es meiner Meinung nach nicht nur einen "Schuldigen". Griechenland ist Griechenland. Es war auch Griechenland zum Zeitpunkt des EU-Beitritts, es war auch Griechenland zum Zeitpunkt des Beitritts in die Euro-Zone. Nur, was ist Griechenland, politisch gesehen? Was sind Griechen, politisch gesehen? Darüber hat sich beim IWF niemand wirklich Gedanken gemacht bei all den Beschlüssen zu einer gemeinsamen Währung. Man hat nicht nur angenommen Griechenland sei in Europa, man ist auch davon ausgegangen Griechen seien Europäer. Eine andere Mentalität? Ja, ja, sicher, aber das wird schon klappen. Eine tiefer greifende Betrachtung gab es wohl nicht. Solche wurden erst später gemacht als man sich fragte: "Wie konnte so etwas nur geschehen?"

Eine solche Betrachtung findet ihr im Anhang. Wer sich wirklich und ehrlich für die Hintergründe interessiert warum das Chaos "geschehen" konnte wie es heute ist, dem empfehle ich wärmstens diesen Artikel. Vielleicht bei einem Glas (griechischen ;-) Wein, an einem unwirtlichen Abend, gemütlich im Sofa. Er ist nicht immer ganz einfach zu lesen, geht aber über Schuldverteilung und "faule Griechen" hinaus. Er trifft den Kern in der ganzen Vielfalt von Hintergründen, die vom Mainstream nur selten aufgenommen werden. (Das im Artikel zentrale Wort "Klientelsystem" kann mit "Vetterliwirtschaft" ins Schweizerdeutsch übersetzt werden.)

3. Produkte-Video

In zwei Wochen beginnen wir mit der Produktion unserer Olivenpaste und Tapenade. Eine Arbeit die auch nach 15 Jahren noch Freude macht. Einiges haben wir seit der Anfangszeit verändert. Das Rezept jedoch ist immer noch das gleiche: Gute Basisprodukte zu einem neuen Produkt zusammenfügen und das mit Herzblut und Freude :-)

Letztes Jahr hatte ich ein kleines Video gemacht über die Produktion. Nun wird es endlich Zeit, dass ihr auch [sehen](#) könnt wie dieses hausgemachte Produkt entsteht...

4. Rezept: Kotòsoupa (Hühnersuppe)

Winterzeit - Suppenzeit. Diese Hühnersuppe zeichnet sich vor allem durch die "avgolèmono" (Ei-Zitronen-) Sauce aus, eine sehr typisch griechische Sauce die auch für [andere Mahlzeiten](#) verwendet werden kann.

für 4 - 6 Personen

Zutaten

1 ganzes Huhn, ohne Innereien
3 EL Olivenöl
1 grosse ganze Zwiebel, geschält
1 Bund Sellerieblätter
2 Gewürznelken
250 g (Risotto-)Reis
Salz, Pfeffer



Zutaten für die Ei-Zitronensauce

1 Suppenkelle von der Suppenbrühe
2 Eier
1 Zitrone, nur den Saft davon

Zubereitung

- Das ganze Huhn gewaschen in einen grossen Kochtopf legen.
- Alle Zutaten (bis auf den Reis!) dazugeben, mit Wasser auffüllen bis alles gedeckt ist und zum Kochen bringen.
- Den Schaum abschöpfen und ca. 2 ½ h köcheln lassen bis das Fleisch von selber von den Knochen fällt.
- Vom Feuer nehmen, Huhn von den Knochen trennen und in mundgerechte Stücke zerlegen, Zwiebel und Gewürznelken aus der Brühe nehmen und wegwerfen.
- Die Hühnerstücke wieder in die Suppe geben und erneut zum Kochen bringen.
- Den Reis hinzugeben und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen bis er gar ist.
- In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Eiweiss der beiden Eier schaumig schlagen, Zitronensaft und Eigelbe sorgfältig darunter ziehen.
- 1 Suppenkelle voll Brühe langsam unter ständigem Rühren mit der Ei-Zitronenmasse verbinden, dabei aufpassen, dass das Ei nicht gerinnt.
- Ei-Zitronensauce langsam unter stetigem Rühren in die Suppe geben, die Suppe darf dabei nicht mehr kochen (!), bis alles gut vermischt ist.

en Guete!

5. Der Olivenhain meint...Winterschlaf



Letzthin habe ich eine Doku gesehen. Eine Doku über Tiere die ihr alle auch kennt. Murmeltiere waren das. Das hat mich sehr beeindruckt. Den Sommer über voller Elan und im Winter...im Winterschlaf. Ziemlich gescheit, finde ich. Die Batterien über so lange Zeit zu laden und den Organismus so weit runter zu fahren das man fast gar nichts mehr braucht. Und so viel Zeit zum Träumen!

Der Rolf hat mir erzählt, dass er solche Murmeltiere im letzten Sommer haufenweise

gesehen habe. In den Schweizer Bergen. Ich glaube er wollte damit sagen, dass ein Winterschlaf nur in den Bergen möglich sei. Und ich hier, so nah am Meer, gar nicht erst auf die Idee kommen sollte einen Winterschlaf zu machen. Ha! Hier ist es auch Winter. Es regnet, stürmt, in den Bergen hat es Schnee und ich sehe teilweise kaum bis zum Meer hinunter. Und das soll ungeeignet sein für einen Winterschlaf?

Meine Arbeiten sind getan. Müde bin ich auch. Und mein Baumhaus ist bestens geeignet für einen Winterschlaf. Sollen die zwei doch alleine weiter machen mit all ihren Projekten...ich verabschiede mich. Sage tschüss und bewiese dem Rest der Welt, dass Winterschlaf auch im Olivenhain möglich ist. Und der Winter hier im Süden ist ja kurz. Im Gegensatz zu den Schweizer Bergen. Ich fange einfach mal an - gute Nacht und schönen Winter!

Ja, lieber Olivenhaini, dann mach mal, wir halten dich nicht davon ab. Und euch allen wünschen wir einen erholsamen Winter, und vielleicht hat er gar nicht so unrecht, der Olivenhaini...

Herzlich
Rolf und Sonja

Dieser Newsletter wurde an roost@hol.gr 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