

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 68



31.08.2013

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

Ein warmer Sommer, made in Switzerland...für uns ist er in drei Tagen vorbei und somit auch die diesjährige Verteiltournée. Viel war los. Viele Begegnungen, viele Gespräche, viel Aktivitäten in dieser Zeit und doch auch viele Momente der Ruhe. Viele Leute die mit viel Freude ihre Olivenprodukte wieder geniessen - eingedeckt bis zum nächsten Jahr. Für uns auch immer wieder ein sehr freudiger Augenblick wenn die letzte Bestellung verteilt ist und Genugtuung sich ausbreitet vielen Leuten viel Freude in ihren Speiseplan gebracht zu haben...

-
- 1. Bag in box, praktisch eingesetzt**
 - 2. Qualitreff - ein Rückblick**
 - 3. Sommerwende**
 - 4. Rezept: Schokoladen-Zwetschgenwürfel**
 - 5. Der Olivenhaini meint...Pharmalobby**

1. Bag in box, praktisch eingesetzt

Während unserer Verteiltournée wurde ich immer wieder mit dem Thema Lagerung unserer Produkte konfrontiert. Zu jeder Lieferung geben wir ein Informationsblatt ab. Klar, viele lesen das gar nicht, denn sie beziehen schon seit Jahren Produkte von uns und kennen sich damit aus.

Etwas steht jedoch nicht auf diesem Blatt (werde ich nächstes Jahr ergänzen :-). Da es jedoch sofort umsetzbar ist, möchte ich es jetzt schon weiter geben:

Die bag in box ist nicht nur ideal was die Lagerung angeht - Entnahme ohne Sauerstoffzufuhr bis zum letzten Tropfen, Schutz vor Licht und Wärme. Sie ist auch äusserst praktisch um Olivenöl direkt "abzapfen". Das heisst, die bag in box braucht nicht im Keller zu stehen wo man das Öl in Flaschen umfüllt und in die Küche bringt. Es geht viel einfacher und bequemer! Die bag in box einfach in der Küche so platzieren, dass man direkt in die Salatschüssel oder Pfanne "abzapfen" kann. Jeder Platz in der Küche ist dazu geeignet ausser vielleicht direkt neben dem Kochherd/Backofen oder hinter einem sonnendurchfluteten Fenster. Auf einem Regal, in einem Chuchichäschtl, beim Rüsttisch...griffbereit und praktisch.

Das Olivenöl wird bei max. 27°C gepresst und dies ist die Temperatur die auf Dauer nicht überschritten werden sollte...(wann war es in deiner Küche zum letzten Mal über 27°C?). Das wichtigste Argument jedoch ist der ohnehin tolle Vorteil der bag in box, dass der Inhalt nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt. Mit dem Umfüllen in Flaschen geht genau dieser Vorteil verloren. Ausserdem muss die Flasche vor jedem Umfüllen sehr gut gereinigt werden damit das Öl nicht irgendwann ranzig wird.

Also, getrau' dich ruhig! Such dir einen geeigneten Platz direkt in der Küche und stell die bag in box dorthin. Bei uns klappt das sogar im Wohnwagenvorbau ;-)



2. Qualitreff - ein Rückblick



- es gibt kaum aktive Kunden von uns die inzwischen nicht davon gehört haben. Die neue Idee welche wir im Juni zum ersten Mal umgesetzt haben ist zu einem weiteren Meilenstein in unserem Tun geworden. Eine Vernetzung über qualitativ hochwertige Produkte die von Kleinbetrieben im Direktvertrieb zum Verbraucher gebracht werden.

"Wenn man hier herein kommt, gibt es sofort ein Feriengefühl", "sooooo schön", "eine tolle Idee und so viele gute Sachen", "ich wollte eigentlich nur meine Bestellung abholen und jetzt weiss ich sogar wie Whiskey hergestellt wird"...ein paar von vielen Besucher-Aussagen die soweit motivieren, dass die Daten [für nächstes Jahr](#) bereits stehen :-)

Das Fazit bei unseren Mitmachern ist auch sehr positiv: sie machen (fast) alle nächstes Jahr wieder mit. Einzig für [Bea und Andrea](#) war der Aufwand zu gross und sie werden euch leider am Qualitreff nicht mehr bekochen. An dieser Stelle den beiden und ihren Helferinnen nochmals ganz herzlichen Dank für den Mut und die Initiative an einem solchen Pilotprojekt mitgemacht zu haben!

Für einen kulinarischen Ersatz sind wir auf der Suche, bis jetzt jedoch noch nicht hundertprozentig fündig geworden. Wenn du jemanden kennst der Freude und Erfahrung hat um besondere Caterings durchzuführen dann [melde](#) dich einfach bei uns für eine Kontaktaufnahme. Jetzt schon lieben Dank für dein Engagement!

Der 2. Qualitreff mag noch weit weg sein, doch wie heisst es so schön? - Vorfreude ist die schönste Freude - also freuen wir uns doch alle zusammen.

3. Sommerwende

Der 15. August ist in den meisten griechischen Kalendern angekreuzt. Es ist nach Ostern das wohl wichtigste Fest des Jahres. Das Fest der *Panagia*, der Allerheiligen Muttergottes. Ausserhalb Griechenlands besser als Maria Himmelfahrt (kimisi tis theotokou) bekannt. In allen der *Panagia* geweihten Kirchen und Kirchlein wird gefeiert. Der Namenstag, welcher in Griechenland eine viel grössere Bedeutung hat als der Geburtstag, wird an diesem 15. August von Maria, Marios, Panagiota, Panagiotis und Despina gefeiert.

Ich vermute mal, dass in ziemlich jeder griechischen Familie jemand mit einem dieser Namen vorhanden ist und es doppelt Grund gibt an diesem Tag zu feiern. Das Dorffest in Karioupoli haben wir leider verpasst und werden uns nur die Geschichten darüber anhören können :-)

Der 15. August hat aber auch noch eine andere Bedeutung. Diese ist allerdings nicht immer ganz verständlich für Mittel- und Nordeuropäer. Nach dem Fest der *Panagia* wünscht man sich nämlich kalò chimòna, einen schönen Winter also...wir freuen uns jedoch erst einmal auf einen verlängerten Sommer mit draussen schlafen, baden im Meer, immer noch lauen Abenden :-)

Das im Sommer sich einen schönen Winter wünschen mag daher kommen, dass das Fest mitten in der Urlaubszeit statt findet. In der Zeit, wo sich griechische Städte leeren und Dörfer füllen. Die meisten Griechen machen im Sommer Urlaub und diesen verbringen sie wenigstens zum Teil in ihren Heimatdörfern. Und wenn immer möglich wird das Fest der *Panagia* dort gefeiert. Man trifft die ganze Verwandtschaft, selbst die aus Australien, Amerika, Deutschland oder sonst wo sind angereist und mindestens am Fest der *Panagia* sieht man sich. Und wenn dann der Urlaub vorbei ist trifft man sich erst nach dem Winter wieder. Das Fest der *Panagia* ist also auch etwas wie eine Sommerwende...kalò chimòna ;-)

4. Rezept: Schokoladen-Zwetschgenwürfel

Ideal um zusammen mit einer grossen Tasse Milchkaffee oder Tee einen verregneten Nachmittag zu versüssen... :-)

Zutaten

100 g getrocknete Zwetschgen, fein geschnitten
160 g Walnüsse, grob gemahlen
100 g Mehl
110 g Zucker
200 g dunkle (deine Lieblings-)Schokolade
3 EL Olivenöl
3 Eiweiss, steif geschlagen
3 Eigelb
1 TL Lebkuchengewürz
2 EL vielle Prune (Zwetschgenschnaps)
1-2 EL Puderzucker für Dekoration



Zubereitung

- Zwetschgen mit vielle Prune übergiessen, Lebkuchengewürz dazu geben und gut mischen. Während 2 Std. ziehen lassen.
- Eigelb, Zucker, Haselnüsse, Olivenöl und Zwetschgenmasse gut vermengen.
- Eischnee sorgfältig dazu geben.
- Schokolade im heissen Wasserbad schmelzen und unter die Masse ziehen.
- Mehl dazu geben und mischen.
- Die ganze Masse auf einem viereckigen Blech 1 cm dick ausstreichen.
- In der Mitte des Ofens einschieben und während 20 Min. bei 180°C backen.
- Erkalten lassen, in gleichmässige Würfel schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...Pharmalobby



Der Rolf sagt immer sein Olivengeflüster sei keine Plattform für politische Anliegen irgendwelcher Art...weil ihn Politik nicht besonders interessiert wolle er auch keine Statements oder so abgeben, meint er.

Nun fragt er mich wieder für einen Beitrag im Olivengeflüster. Von der Schweiz aus (!), die beiden sind ja immer noch dort und ich im Olivenhain. Ha, und jetzt soll ich wieder einen Beitrag leisten. Einfach so. Und auf die Schnelle auch noch...Rolf, Rolf, hast du den Schweizer Rhythmus übernommen? Hier hast du meinen Beitrag:

Zurzeit beschäftigt mich etwas das ganz Europa beschäftigen sollte! Das geografische Europa meine ich, und somit auch die Schweiz. Es geht um Lobby. Ja, Rolf, etwas Politisches, und ich sage dir gleich, eine Alternative gibt es nicht von mir aus dem Olivenhain! Denn es geht auch uns direkt etwas an. Wir waren nämlich schon mit etwas Ähnlichem konfrontiert vor ein paar Jahren. Erinnerst du dich daran, dass wir von der EU-Kommission dazu verknurrt wurden bei all unserem Geschriebenen über Olivenöl Wörter wie "Heilung" rauszunehmen? Wir durften nicht mal mehr erwähnen, dass Olivenöl eine "heilende Wirkung" haben könnte. Obwohl das für ganze viele Leute erwiesenermassen zutrifft. Weder auf Prospekten, noch auf Internetseiten oder sonst wo durfte eine solche Erwähnung auftreten - bis heute nicht!

Tja, und jetzt wird es noch krasser! Und das finde ich, sollten alle unsere Kunden wissen. Ob sie dann auch unterschreiben ist immer noch ihnen überlassen. Und ob das nun politisch ist oder nicht ist mir als Olivenhaini egal - ich komme sowieso ohne Pharma aus und ich nehme zu mir was ICH will.

Ich jedenfalls habe die [Petition](#) unterschrieben und finde das sollten so viele wie möglich tun. Egal von wo sie sind (auch aus der Schweiz kann man unterschreiben) egal ob es politisch ist oder nicht...voilà mein Beitrag!

So ziehen wir denn wieder gen Süden...frohen Mutes alles mit Herzblut so umzusetzen, dass wir euch alle nächstes Jahr wieder mit tollen Produkten des Olivenbaums beglücken können...Pharmalobby hin oder her...

Herzlich
Rolf und Sonja