

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 69



28.10.2013

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.

Yàssou - Hallo

Im letzten [Olivengeflüster](#) hatte ich über den praktischen Einsatz der bag in box geschrieben. Eigentlich hätte noch ein Foto zu dem Artikel gehört das, na ja, vergessen ging. Hier ist es, UND: Schicke mir doch ein Foto von dem Platz wo du deine bag in box für den täglichen Gebrauch stehen hast. Ich freue mich darauf :-)



Doch vorher zu dieser Nummer:

1. Kann Olivenöl verleumdet werden?

2. Qualitätsbewusstsein auf Chefebene

3. Time out

4. Rezept: Vegetarische Quiche

5. Der Olivenhain meint...Ochi

1. Kann Olivenöl verleumdet werden?

Wir leben in einer Welt von Spezialisierungen. Selten jemand der einen Prozess vom Anfang bis zum Schluss mitmacht. Wir kennen nur den Ausschnitt auf den wir spezialisiert sind.

Der Bauer sät und erntet das Korn, der Müller verarbeitet es zu Mehl, der Bäcker backt es zu Brot, der Konsument bekommt ein fertiges Produkt - das Ganze ist abgeschlossen. Wir und unsere Handlungen sind Teil eines Ganzen.

Weiss der Bauer woher sein Saatgut kommt? Muss er es wissen um das Ganze, ein Brot beim Konsumenten, mit entstehen zu lassen? Nein.

Sollte er es wissen? Vielleicht.

Hebt er sich vom Durchschnitt ab wenn er es weiss? Ja.

Und um dieses Ja geht es doch schlussendlich. Zu diesem Ja kann aber nur kommen wer auch Interesse hat. Interesse hat daran, woher das Produkt kommt welches er weiter gibt und mit dem er sein tägliches Brot verdient.

Was hat all dies mit Verleumden von Olivenöl zu tun?! Eine dieser Tage selbst erlebte Story zu diesem Thema könnt ihr im Anhang nachlesen. Es geht um die Frage ob es bis hin zu Verleumdung ist wenn jemand etwas ungefiltert weiter gibt über das er sich gar nicht informiert hat.

Als Anhang schicke ich es, weil ich vor allem unsere Kunden darüber informieren möchte. Alle Olivengeflüster sind auch auf unserer Webseite und da es sich um eine Original-Korrespondenz handelt wäre es mir allzu öffentlich, denn ich möchte ja niemanden dummerweise verleumden.

2. Qualitätsbewusstsein auf Chefebene

<"...Die Tiefpreispolitik führt zu Verunsicherung der Konsumenten und zur Verarmung der Produzenten. Nur wenn wir auf hohe Qualität, Rückverfolgbarkeit und sichere Herkunft der Produktion setzen, kann Italien auf den Märkten gewinnen. Auf dieses Ziel müssen

Erzeuger, Industrie und Handel gemeinsam hinarbeiten. Für Olivenöl-Betrüger und - Fälscher wie im Falle der Firma [Valpesana](#) darf es dabei keinen Platz mehr geben."> Zitat Massimo Gargano

Worte des Präsidenten des Erzeugerverbandes *Unaprol* in Italien - whouw! Italienisches Olivenöl hat es nötig auf den Märkten zu gewinnen und das mit Qualitätsprodukten? Ist es nicht das Land mit dem weltweit höchsten Absatz von Olivenöl überhaupt? Von Olivenöl als Königsklasse "extra vergine" deklariert? Stimmt. Doch was da zum Teil abgesetzt wurde und wird hat eben nichts mehr mit Olivenöl wie wir es erwarten zu tun. Aus allen Ecken liegen gebliebene Öle zusammengekauft, zu einem "extra vergine" vermischt und mit aufwendiger Werbung als Premiumqualität präsentiert. Immer wiederkehrende Skandale darüber kennt ihr mittlerweile sicher auch. Und nach der Aussage des Präsidenten der *Unaprol* zu schliessen weiss er darüber auch mehr als nur ein Lied zu singen.

Doch die Konsumenten scheinen nicht mehr einfach, im wahrsten Sinne des Wortes, alles zu schlucken was als (billiges) Olivenöl in den Regalen steht. Der durchschnittliche Verkaufsrückgang liegt bei 5,3 % was Rückgänge von Euros in Millionenhöhe bedeutet. Gut so. Denn die erfreuliche Seite dabei ist, dass im gleichen Zeitraum der Absatz von Bio-Olivenöl um 12,7 % zugelegt hat.

Jetzt müssen die Ideen von *Unaprol* nur noch umgesetzt werden. Etwas, das für euch als unsere Kunden schon seit 18 Jahren eine Selbstverständlichkeit geworden ist. Und das sollte es doch schlussendlich sein - selbstverständlich, dass ein PreisLeistungsverhältnis stimmt und für alle Beteiligten eine win-win-Situation ist.

3. Time out

Time out - wer braucht das nicht ab und zu? Time out! Sich etwas zurück ziehen, um die nächsten Schritte des Lebensspiels zu überdenken.

Seit vier Jahren bin ich, Sonja, mit En Somati sehr erfolgreicher Teil einer [akkreditierten Weiterbildung](#) für holländische Hausärzte. Es geht dabei um Druck oder Freude im Arztberuf. Meine Aufgaben in diesem Seminar, das unter der Sonne Griechenlands statt findet, sind:

Bewegen, Spüren, Erfahren und Verändern durch En Somati. Die Ärzte konzentrieren sich auf ihren eigenen Körper und spüren sich und ihre Bedürfnisse dadurch wieder besser. Nach der Weiterbildung führen sie sich ausgerichteter und entspannter.



Ärzte stehen unter enormem Druck, leisten viel und haben oft wenig Zeit für ihre eigenen Anliegen und ihren eigenen Körper. Das ist nicht nur bei Holländischen Hausärzten so. Auch Schweizer Hausärzte sind tagtäglich damit konfrontiert.

Deshalb Time out für Ärztinnen und Ärzte.

Im Time out überprüfen Ärztinnen und Ärzte den Dialog mit sich selbst, erfahren den Dialog mit dem eigenen Körper und geniessen den Dialog mit der Kultur, eingebettet im Land des Hippokrates, im Süden von Griechenland.

Ich schreibe euch in diesem Olivengeflüster davon, weil bestimmt einige von euch Ärzte in der Familie oder Arztfreunde haben. Und ihr wisst ja, dass wir immer wieder Wege gehen die sich leicht unterscheiden von anderen Vorgehensweisen. [Das Time out Team](#) ist überzeugt, dass wir Teilnehmer in erster Linie über persönlichen Kontakt finden. Im Moment sind wir noch 'no-names' auf dem Markt. Deshalb vertrauen wir wieder auf Mund-zu-Mund-Empfehlung. So wie vor bald 20 Jahren mit dem Olivenöl; angefangen mit Freunden, Bekannten und der Familie. Gewachsen und weiter entwickelt durch Vertrauen.

Alle unter euch welche Familienmitglieder oder Freunde aus dem Ärztebereich haben, diesen [Link](#) bitte weiter geben mit dem Hinweis, dass da etwas ganz Tolles entsteht für Ärztinnen und Ärzte. Für Ärztinnen und Ärzte die ein Time out brauchen um wieder klarer zu sehen im Dschungel von Krankenkassenbürokratie, immer komplexer werdenden Erkrankungen, den vielen zunehmenden bürokratischen Bestimmungen, den rasanten Veränderungen im Gesundheitswesen und den immer kritischer werdenden Patienten. Wir danken euch von Herzen
Sonja, Rolf, Katja

4. Rezept: Vegetarische Quiche

Zusammen mit einem Gartensalat eine komplette Mahlzeit für 4 Personen

für ein rundes Backblech mit 28 cm Durchmesser

Zutaten Teig

150 g Mehl
100 g Quark
20 g Olivenöl
1 Prise Salz

Zutaten Füllung

500 g frischen Spinat, gewaschen und grob geschnitten
150 g Karotten, in feine Scheiben geschnitten
200 g rote Peperoni, fein geschnitten
2 Zehen Knoblauch, fein geschnitten
30 g Olivenöl
1 Bund grobe Petersilie, fein geschnitten
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Meersalz
120 g Käse gerieben, Liebingsorte

Zutaten Guss



2 Eier
250 ml Sahne
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

- Karotten, Peperoni und Knoblauch in Olivenöl dünsten und zugedeckt knapp weich kochen.
- Spinat zugeben und in sich zusammen fallen lassen.
- Alles mischen und würzen.
- In einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.
- Mehl, Quark und Olivenöl zu einem Teig zusammenfügen und gut durchkneten.
- Auf etwas Mehl den Teig ausrollen, dann in die Form legen und mit einer Gabel den Boden überall einstechen.
- Petersilie auf den Teigboden verteilen.
- Füllung darüber geben.
- Den Guss gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Quiche giessen.
- Geriebenen Käse darüber verteilen.
- In der Mitte des Ofens einschieben und während 35 Min. bei 180°C backen.

en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...Ochi



Heute, 28. Oktober, ist der zweite von zwei jährlichen Nationalfeiertagen in Griechenland. Ochi-Tag wird er genannt. Übersetzt der Nein-Tag. Für mich als Olivenhaini wieder einmal nicht ganz einfach mich in das menschliche Denken hinein zu versetzen. Ein NEIN feiern... es wäre doch logischer und sinnvoller ein JA zu feiern. Nein hat doch mit Ablehnung zu tun, oder? Warum denn eine Ablehnung feiern?

Ok. Ich war damals noch nicht auf dieser schönen Welt. Damals, 1940, als der griechische Chef Metaxa zum italienischen Chef Mussolini "Nein!" gesagt hat. Nein, den Achsenmächten eine Besetzung von strategisch wichtigen Punkten in Griechenland zu erlauben. Ja, und von da an hat man das Nein zu einem Nationalfeiertag in Griechenland gemacht.

Ich meine ja nicht, dass man nie Nein sagen sollte; im Gegenteil manchmal tut es der Seele und dem Herzen ungeheuerlich gut "Neiiiiinnn!!!" in die Welt hinaus zu schreien. Aber warum das Nein feiern und nicht das Ergebnis des Neins - ein neu geborenes Ja? Weil für mich hat ein Nein etwas Abweisendes. Man könnte doch, wie in diesem griechischen Fall, auch ein Ja feiern: "Ja zur Eigenbestimmung" zum Beispiel. Aber wie gesagt, ich bin nur ein Olivenhaini mit manchmal mangelndem Verständnis für menschliche Denkweisen. Ich glaube halt, die Menschen sind da ein bisschen so. Sie gewichten erst ganz stark ein Nein und machen dann mit viel Aufhebens ein Ja daraus. Für mich komisch, denn es ist ein Umweg über das Negative, über Ablehnung und es

entsteht bei mir ein, wie soll ich sagen, ein negativ besetztes Gefühl. Warum nicht direkt zum Ja gehen? Direkt zu dem was man eigentlich will.

Nein zu Atomstrom... - warum nicht gleich Ja zu Alternativstrom?

Nein zu Krieg... - warum nicht gleich Ja zu Frieden?

Nein zu Umweltverschmutzung... - warum nicht gleich Ja zu Umweltschonung?

Ich sage lieber gleich ja. Ja, ich freue mich auf die neue, bevorstehende Olivenernte. Ja, ich glaube an das Schöne auf der Welt. Ja, ich habe Vertrauen in die Natur. Ja, ich weiss, dass Olivenhainis anders sind als Menschen.

Da hängen wir doch gleich beim Olivenhaini mit einem kraftvollen Ja ein...Ja dazu, für gute Qualität bei euren Produkten zu sorgen!

Herzlich
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