

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 62



15.09.2012

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

Nach einem Sommer mit einigen Überraschungen und schönen Erlebnissen in den Schweizer Bergen sind wir Ende August wieder in unser Haus eingezogen. Angetroffen haben wir es in wunderbarem Zustand. Es ist immer wieder schön zu erleben wenn Leute nicht nur Freude haben, dass sie unser Haus für drei Monate bewohnen können, sondern dies auch ganz offensichtlich estimieren. Für uns auch eindeutig ein Zeichen, dass win-win-Situationen nichts mit Geld zu tun haben müssen...eine andere win-win-Situation im ersten Beitrag:

1. Anlass 2013

2. Generationsproblem

3. Tafel-Oliven-Panel?

4. Rezept: Wildgemüseburger

5. Der Olivenhaini meint...auch ein Reiseführer

1. Anlass 2013

Nun sind die Würfel endgültig gefallen! 2013 werden wir wieder einen Event auf die Beine stellen. Irgendwie hat es uns dieses Jahr bereits gefehlt, auch wenn der Entscheid richtig war die Tavernen in Winterthur und Biel aufzuhören. Umso mehr freut es uns euch etwas Neues präsentieren zu können.

Es gibt nicht mehr zwei Anlässe wie bisher, sondern einen. Dieser dauert jedoch fünf Tage von morgens bis abends (12. - 16. Juni 2013) und der Durchführungsort in Muhen (AG) ist sehr zentral gelegen. Diesen Anlass werden wir nicht mehr im Alleingang durchführen. Die Idee ist die Verknüpfung von Netzwerken verschiedener Teilnehmer. Wie von uns erhofft haben vier Teilnehmer unserer "Wunschliste" nun zugesagt und sie werden mit interessanten Produkten vor Ort sein. Alle mit dem selben Hintergrund - Qualitätsprodukte direkt vom Produzenten zum Konsumenten und mit Herzblut hergestellt.

Der Name dafür ist noch nicht geboren, doch auch kulinarisch werdet ihr euch wieder verwöhnen lassen können. Den Herbst und Winter über gehen wir in die Detailplanung. Zusammen mit dem Bestellformular werdet ihr einen Prospekt sowie einen Begleitbrief mit allen Details erhalten.

Was jetzt schon ganz klar ist: Wir freuen uns sehr einen Schritt weiter zu gehen um eine neue win-win-Situation zu erschaffen!

2. Generationsproblem



Es ist soweit...Jorgos Skarpalezos, der Besitzer und Betreiber "unserer" Ölmühle geht nun endgültig in Pension. Ab Ende Oktober, mit 73 Jahren. (Nebenbei: ein Alter das nicht ungewöhnlich ist für die Pensionierung in Griechenland. Ungewöhnlich sind eher die einseitigen Medienberichte zu diesem Thema.) Einher geht damit ein Problem das viele Patron-Firmen, nicht nur in Griechenland, in sich bergen. Die Übergabe an einen Nachfolger. Vieles ging bisher "nicht ohne den Patron" und seine Präsenz liess andern oftmals keine freien Entfaltungsmöglichkeiten. Und die andern sind in diesem Falle seine beiden Töchter. Wäre noch ein Sohn dabei, das Problem würde nicht bestehen. Eine Tatsache die im "aufgeklärten" 2012 auch in Europa immer noch auftaucht.

Diese zwei der insgesamt drei Töchter arbeiten schon seit Jahren im Betrieb mit. Sie sind sehr motiviert und auch kompetent das ganze Unternehmen weiter zu führen. Doch der 'kleine Unterschied' scheint im Moment schwerer zu wiegen. Ich stehe dabei zum zweiten Mal innert vier Jahren vor der Frage: "Soll ich Teilhaber werden oder nicht? Soll ich 'meinen Mann' zur Verfügung stellen, dass alles so weiter läuft wie bisher?"

Jorgos führt die Firma in der vierten Generation. Seit 1885 also ein reines Familienunternehmen. Auch wenn der Entscheid noch nicht hundertprozentig gefällt ist, er denkt daran den Betrieb zu verkaufen. An jemand Dritter ausserhalb der Familie, bei dem seine Töchter als Angestellte weiter arbeiten könnten. Seiner Aussage nach hat er diese Idee aus Liebe seinen Töchtern gegenüber, denn er möchte sie nicht in eine "reine Männerwelt" von Business schlittern lassen.

Ist nun die Zeit gekommen alte Strukturen aufzulösen? Was nicht verloren gehen darf ist das Herzblut das in diesem Unternehmen steckt. Die Liebe zum Produkt und zur täglichen Aufgabe. Diese Liebe haben bisher alle Beteiligten eingebracht - ein Dritter dürfte also nicht nur Business-Man sein. Und auf dieser Liebe aufzubauen wird die eigentliche Herausforderung sein - losgelöst von alten Denkmustern. Drücken wir allen den beiden Töchtern die Daumen!

3. Tafel-Oliven-Panel?

Wenn es nach dem italienischen Olivenölspezialisten [Luigi Caricato](#) ginge, müssten sich Tafel-Oliven einem anerkannten Panel unterziehen...

Bei Olivenöl haben die Panels in den letzten Jahren ja ziemlich versagt ([ein kleiner Schwank dazu](#)).

Warum also nun ein Panel für Essoliven? Ist mir nicht ganz klar. Denn bei Tafel-Oliven ist es noch einfacher als bei Olivenöl die richtigen zu finden. Dafür muss man lediglich die eigenen Geschmacksnerven aktivieren: "Schmecken mir diese Oliven? Ja, oder nein?" - fertig. Bei Tafel-Oliven ist ein Panschen nicht möglich. Auch bei der Herstellung geht es immer um den gleichen Prozess. Sie müssen erst entbittert werden und dies geschieht durch mehrmonatiges Einlegen in Salzwasser. Die Kunst des Geschmacks kommt erst danach. Zum Beispiel durch Einschneiden der Olive, durch Einlegen in Kräutermischung, Kräutersud (wie bei unseren), aromatisiertem Olivenöl usw. Auch gibt es zahlreiche Tafel-Oliven. Unsere, die Kalamata-Olive, ist nur eine von vielen im Handel erhältlichen Sorten. Sie ist übrigens eine der wenigen Sorten die reif, d.h. schwarz geerntet werden. Die meisten anderen Sorten werden unreif, d.h. grün geerntet und weiter verarbeitet.

Anmerkung: Jede Olive wird irgendwann mal schwarz wenn man sie genug lang am Baum hängen lässt. Ob sie grün, violett oder schwarz auf den Markt kommen ist lediglich eine Frage des Reifegrades. Ausser unreife Oliven werden künstlich geschwärzt mit dem Hilfsstoff [E 579. Eisengluconat](#).

Wenn ihr irgendwo Kalamata-Oliven findet die gleichmässig tief schwarz sind, wurden diese mit ziemlicher Sicherheit künstlich geschwärzt. Man schmeckt dies auch. Sie haben einen wirklich etwas "eisernen" Geschmack. Naturbelassene Kalamata-Oliven sind nicht einheitlich tief schwarz. Sie sind (hell)auberginenfarbig, dunkelviolett bis schwarz. Direkt nach der Ernte, wie schon erwähnt, sind sie schwarz. Durch das Entbittern in Salzwasser verlieren sie jedoch nicht nur Bitterstoffe sondern auch Farbe. Eine ganz natürliche Sache also.

4. Rezept: Wildgemüseburger

Chortokeftètedes (Wildgemüseburger) aus dem Buch '[Honig und Salz](#)'

Wie der Olivenhaini weiter unten sagt, ist dieses Buch sehr gut geeignet als kultureller Reiseführer durch die Mani. Doch auch als Kochbuch kann man es verwenden...je ein Rezept der 19 porträtierten Leute. Alles sehr authentische Original-Rezepte.

Zutaten



2 Zwiebeln, fein gehackt
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
etwas Diosmos (griechische Minze)
500 g Wildgemüse, geputzt (kann man zum Teil in südländischen Spezialitätenläden finden, ansonsten geht es auch mit Spinat und Löwenzahn)
2 Eier
ein wenig altes Brot
Olivenöl
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

- (Wild)Gemüse kurz in wenig Wasser aufkochen und in sich zusammenfallen lassen. Abtropfen lassen und fein schneiden.
- Brot in Stücke brechen, mit Wasser kurz aufweichen und gut ausdrücken.
- Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zwiebeln mischen.
- Brot und Wildgemüse mit den restlichen Zutaten gut mischen, Masse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
- Burger formen und in Olivenöl auf mittlerem Feuer beidseitig knusprig braten.

Tip: Diese Gemüseburger schmecken auch kalt - en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...auch ein Reiseführer



Ich hatte ja ganz vergessen, dass in Rolf und Sonjas Haus jemand den ganzen Sommer verbringt. Ich bin nämlich früher aus der Schweiz weg wie die beiden. Als ich dann in meinem Baumhaus ankam habe ich es gemerkt. Die Frau räkelte sich im Liegestuhl, genoss einen Campari oder so was ähnliches und las in einem Buch. Diese Idylle hatte mich sofort inspiriert auch noch ein wenig Urlaub zu machen hier in Griechenland. Ohne mich zu erkennen zu geben hatte ich mein Bündel wieder über die Schulter gelegt und bin leise davon gedüst. Ich wollte nicht

weit weg. Einfach irgendwo an einen schönen Strand. Draussen schlafen, am Strand rumliegen und den Touristen ein wenig zuschauen wie sie das machen. Denn so richtig nichts tun will gelernt sein. Ich kann das nämlich nicht so richtig. Ok, ich hab da ja auch einen anderen Rhythmus. Ich kann mich auch beim Arbeiten erholen und mein ganzes Leben ist ja eigentlich Urlaub...oder Arbeit... je nachdem wie ich den Fokus setze. Aber was ich eigentlich sagen will ist ein kleines Erlebnis das mich sehr gefreut hat:

Beim Rumlümmeln am Strand habe ich ein Pärchen beobachtet die ein Buch in der Hand hielten das ich kenne: [Honig und Salz](#), Essen und Leben in der Mani. Richtig! Das letzte Buch von Sonja. Die beiden haben sich sehr angeregt unterhalten und dabei wurde ich schurig gwunderig. Dank Rolf und Sonja kann ich ja in der Zwischenzeit fliessend deutsch und habe alles verstanden was die sagten. Die haben das Buch als Reiseführer benutzt! Bravo, kann ich da nur sagen. Denn um die Kultur in dieser kleinen Ecke der Welt kennen zu lernen ist dieses Buch äusserst gut geeignet. Und ich bin sicher, dass die beiden sehr bereichert aus ihrem Urlaub zurück gekehrt sind...

Und: Das Buch gibt es ab sofort zu einem günstigeren Preis, haben mir Rolf und Sonja gesagt. Nämlich für CHF 37.00 anstatt 42.00 und für Kunden wie immer ein bisschen günstiger - für 33.00!

Auch wir geniessen die Annehmlichkeiten des Süden mit immer noch sehr angenehmen Temperaturen und wenn immer der Tagesablauf es zulässt gibt es noch ein erfrischendes Eintauchen ins Meer.

Mit herzlichen 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