

# Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

## Info Nr. 59



15.03.2012

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!](#)

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

Yassas - Grüezi mitenand

Ich weiss, dass das Olivengeflüster nicht immer von allen Empfängern gelesen wird. Ich selber überfliege zum Teil meine abonnierten Newsletter auch nur. Wer jedoch bei uns eine Bestellung aufgegeben hat, oder dies noch tun wird, sollte den **1. Beitrag "Hauslieferung" unbedingt lesen!** Die anderen Beiträge sind:

- 
1. Hauslieferung
  2. Durch Krise behindert?...
  3. Avaaz
  4. Rezept: Karidòpitta
  5. Der Olivenhaini meint...live aus NYC
-

## 1. Hauslieferung

---

Zur Erinnerung:

Dieses Jahr gibt es keine Tavernen und auch noch keinen Ersatz dafür. Wir werden einen Teil des Sommers damit verbringen eine neue Idee für 2013 vorzubereiten. Für konkrete Aussagen ist es jetzt allerdings noch zu früh.

Sicher ist, dass alle Bestellungen dieses Jahr ins Haus geliefert werden. Die Hauslieferung ist selbstverständlich im Preis inbegriffen - dies war schon immer unser Konzept und es gibt auch keinen Treibstoffzuschlag! (Selbstabholer in der Taverne bekamen 5 % Abholrabatt, dieser fällt dieses Jahr weg.)

Alles selber ausliefern können wir jedoch nicht, ganz einfach weil wir nicht die Zeit dazu haben. Dazu müssten wir sechs Monate in der Schweiz sein und bis der letzte Kunde beliefert wäre würde die neue Produktion schon wieder beginnen; geht also gar nicht.

Wir werden mit dem Lieferservice DPD zusammen arbeiten, der einen Teil der Lieferungen ausführen wird. Das Ganze ist eine grosse logistische Herausforderung für mich, denn unsere "Olivenöl-Familie" hat mittlerweile die Tausendergrenze überschritten.

Wer wie beliefert wird werde ich auf rein logistischen Fakten entscheiden. Die Kundennähe müssen wir für einmal ausschliessen...auch wenn wir vom Herzen her am Liebsten alle persönlich beliefern würden...

Wichtig in diesem Zusammenhang ist auch, dass ausgeliefert wird was bestellt wurde, d.h. wir werden keine Reserven dabei haben. Also bitte genau prüfen ob die Bestellung auch für ein Jahr reicht - noch können wir reagieren.

Was so gut wie sicher ist, ihr werdet eure Bestellung zwischen 11. Juni und 14. Juli 2012 erhalten. Bitte nagelt mich aber nicht fest, denn wie gesagt, es ist eine neue Herausforderung - geplant ist es jedenfalls so.

...Jetzt merke ich grad beim Schreiben, dass ich ziemlich nervös bin...na ja, wird schon klappen ;-)

---

## 2. Durch Krise behindert?...

---

...eine Frage die in den letzten Wochen immer wieder an uns gestellt wird. Ich möchte dazu ein kleines Statement abgeben, ohne dabei konkret auf Politik einzugehen. Denn wer immer "schuldig" ist an dieser Krise, die Leidtragenden sind einmal mehr Leute des Volkes die "nicht viel zu sagen haben". Vielleicht ist es ganz einfach auch ein evolutionärer Prozess im Sinne von "das Alte muss gehen, bevor das Neue kommt". Das trifft ja nicht nur auf wirtschaftlich schwächere Länder wie Griechenland zu, sondern auf das Leben überhaupt - und es gilt auch für wirtschaftlich stärkere Länder. Als Gretchenantwort könnte man da sagen: "Wenn es später die anderen erwischt, dann hat es Griechenland bereits hinter sich."

Uns persönlich geht es sehr gut. Die Krise beeinträchtigt uns, wirtschaftlich, nicht. Im Gegenteil. Unser Schaffen ist auf den Export ausgerichtet, d.h. alles was wir unseren

Kunden bringen fließt nicht nur in die griechische Wirtschaft, sondern direkt zum Produzenten. Der griechischen Wirtschaft im Allgemeinen und den Produzenten im Besonderen wird es helfen wenn immer mehr griechische Agrarprodukte direkt aus Griechenland vermarktet werden. Dazu könnte ich fast schon Seminare abhalten ;-). Ich bekam noch nie so viele Anfragen wie die letzten Monate von Leuten die wissen wollen wie wir das machen. Wie das funktioniert mit unserer Art von Direktvermarktung. Vielleicht ist es einfach ein Akt der Verzweiflung. Vielleicht aber auch, und das glaube ich, ist es genau diese Transformation von Altem zu Neuem. Ich gebe auch immer bereitwillig Auskunft, denn wenn Griechenland etwas zu bieten hat (nebst Tourismus), dann sind es authentische Agrarprodukte. Abgesehen von Baumwolle gibt es fast keine Monokulturen und überall steckt noch viel Handarbeit drin.

Auch zeigt es uns, dass wir einen guten Weg eingeschlagen haben. "Krisenfest" sozusagen. Zugegeben, es ist nicht die Masse. Doch wir selber sind ja auch keine Massenmenschen. Und, was noch viel wichtiger ist, unsere Kunden auch nicht. Es sind Menschen die Bewusstsein in ihr Leben einfließen lassen. Menschen die nachhaltig denken und handeln und für die das Wort Liebe kein Fremdwort ist. Und vielleicht auch Menschen die den Glauben an Griechenland und die ursprüngliche Lebensfreude der Griechen nicht verloren haben, was immer Politiker auch darüber debattieren. Wir gehen weiter, auch mit dem Neuen und unser Netzwerk vergrößert sich laufend.

---

### 3. Avaaz

---

Da ich schon mal bei Netzwerk bin: Avaaz ist ein internationales Netzwerk das sich dem Bekanntmachen von Ungerechtigkeiten verschrieben hat. In der Regel bin ich eher skeptisch bei solchen Dingen. Denn was ist für wen ungerecht und vor allem aus welcher Perspektive? In den mittlerweile zwei Jahren in denen ich diesem Netzwerk angeschlossen bin ist mir jedoch noch nichts Negatives aufgefallen und so möchte ich es gerne weitergeben an die die es noch nicht kennen.

Teilweise kommt es mir ein wenig sehr global vor was sie machen, doch ich bin frei zu entscheiden wann ich mitmachen will und wann nicht. Wo ich meine Stimme hingeb und wo nicht. Das Gute daran ist, dass alle die Möglichkeit haben ihre Stimme abzugeben, lediglich eine Email-Adresse und Internetzugang sind nötig.

Irgendwo in meinem Hinterkopf ist es auch etwas wie ein "mich frei kaufen". Wenn ich Gefühle habe wie: "Oh Mann, das darf doch nicht wahr sein. Das läuft ja so was von schief. Da müsste man doch etwas ändern können", kann ich etwas spenden oder auch nicht, mindestens jedoch meine Stimme abgeben für etwas das ich auch geändert haben möchte. Denn oftmals ist man ja einfach zu weit weg, um vor Ort etwas bewirken zu können. Über dieses Netzwerk kann man in bescheidenem Masse trotzdem mitwirken am Laufe des Weltgeschehens.

Hier der [Link](#) und wer mitmachen möchte einfach anmelden und schon ist man dabei, ob mit Spende oder ohne.

---

## 4. Rezept: Karidòpitta

---

**Baumnusskuchen griechische Art** - so steht es in Sonja erstem Buch 'Backen mit Olivenöl' (vergriffener Bestseller) und auf Griechisch eben **Karidòpitta**. Ein sehr typisches Dessert, fast über all im Lande zu kriegen und vom Bekanntheitsgrad her etwa so wie in der Schweiz die Rüeblitorte - einfach lecker :-)

für eine viereckige, 4 - 5 cm hohe Form (ca. 30 x 25 cm)

### Zutaten

200 g Weizenmehl  
3 Eier  
150 g Zucker  
60 g natives Olivenöl extra  
200 g geriebene Walnüsse  
2 Msp Nelkenpulver  
1 TL Zimtpulver  
1 Briefchen Vanillezucker  
1 Zitrone, abgeriebene Schale  
3 EL Cognac (Metaxa geht auch ;-)  
1 TL Soda/Backnatron (Drogerie)  
1 TL Backpulver



### Guss

100 g Zucker  
1,5 dl Wasser  
2-3 Gewürznelken (Nägeli)  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad vorheizen, Form einölen.
- Eier und Zucker gut verrühren. Olivenöl, Baumnüsse, Gewürze, Vanillezucker, Zitronenschale und Cognac unterrühren. Mehl, Soda und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig in die Form füllen.
- Nusskuchen in der Mitte des Backofens einschieben, bei 180 Grad 50 - 60 Minuten backen. Kuchen in der Form belassen.
- Für den Guss sämtliche Zutaten aufkochen, bei schwacher Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Nelken entfernen. Zuckerguss über den warmen Kuchen giessen. Guss ganz aufbrauchen, damit der Kuchen gut feucht wird.

...und dazu einen leckeren griechischen Kaffee...

---

## 5. Der Olivenhaini meint...live aus NYC

---



Hi folk!

I'am currently in the craziest city in the world...New York City...

Ich hatte bei Rolf und Sonja gelauscht als sie entschieden hatten, dass Sonja für 2 Monate für Weiterbildung nach New York gehen würde. Fragen wollte ich die beiden nicht, ob ich eventuell auch mit darf...ich hätte vermutlich ein Nein gehört... Also habe ich mich ins Flugzeug geschlichen, denn ich wusste ja wann die Sonja fliegen würde. Aber ohhwehh. Keine Sonja im Flugzeug und mein Handy hatte ich vor lauter Aufregung in meinem Baumhaus vergessen. Zu spät...Türe zu und der Captain heisst alle an Bord willkommen. Jetzt hatte ich ganz schön Bammel. Keine Sonja die ich überraschen konnte und ich alleine ins Unbekannte, brrrrr.

Der Flug ging dann aber doch schneller vorbei als ich dachte - ich habe vor lauter Schiss einer amerikanischen Lady ihr Glas Champagner ausgetrunken als sie auf der Toilette war. Da ich ja nun Alkohol überhaupt nicht gewohnt bin, bin ich unter den Sitz gerollt, sofort eingeschlafen und erst wieder erwacht als es bei der Landung ein wenig gerumpelt hatte. Ja, und da war ich schon in New York. Mein Gott!! Alleine wollte ich auf keinen Fall hier bleiben! So habe ich am Flughafen geschlafen und wollte am anderen Tag schnurstracks wieder in meinen Olivenhain zurück. Und was sehe ich da? Die Sonja kommt gerade aus der Passkontrolle als ich mich in die andere Richtung durchschleichen will...

Habe dann erfahren, dass sie am Vortag ihren eigentlichen Flieger verpasst hatte - Landei kann ich da nur sagen! :-)

Ja, und jetzt bin ich schon ganze fünf Wochen hier. Und ich sage euch, mir genügt es!! Ich will wieder weg von hier! Nichts für mich diese Stadt! So viele Häuser, Autos, Menschen, und, und, und, keine Kürbishainin oder was ähnliches, einfach too much!

Der Rolf hatte mich gesucht im Olivenhain. Er wollte von mir etwas für sein Olivengeflüster. Typisch! Der hat vorher gar nicht gemerkt, dass ich weg bin. Und Sonja hat es ihm auch nicht erzählt. War unser kleines Geheimnis. Aber ich wollte mal nicht so sein und jetzt hat er was zum Schreiben über mich. Und ich habe ihm eingebleut, dass er schreiben soll, dass ich nicht mit der Sonja zurück kommen werde, sondern vorher! Ihr gefällt es hier ganz gut. Nicht die Grossstadt an und für sich. Da ist sie lieber im Olivenhain. Da verstehen wir uns! Aber was sie hier alles machen kann, das findet sie

ganz toll! So viel an Weiterbildung auf einem Haufen. Und wie viele Leute die hier schon kennen gelernt hat - amazing! Aber ich? Ich muss nur den ganzen lieben langen Tag aufpassen, dass ich nicht zertrampelt werde. Morgen fliege ich wieder zurück! Jawohl!

---

Hei, hei Olivenhaini, nur nicht so angespannt! Du bist ja freiwillig dort wo du bist. Mir geht es ganz gut hier alleine - ich genieße es auch wieder einmal Zeit alleine für mich zu haben Und euch allen die ihr das lest, schicke ich ganz liebe Grüße

Rolf und natürlich nicht weniger liebe Grüße auch von Sonja in NYC...

---

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