

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 60



30.04.2012

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

Die Bestellfrist für unsere Produkte ist abgelaufen und alle Aufträge sind erfasst. Die Vorbereitungen für unsere CH-Tournée laufen auf Hochtouren und wir freuen uns auf die Zeit in der Schweiz. So lange es weiterhin so gutes Olivenöl gibt, so lange werden wir auch dran bleiben um es vom Produzenten zum Konsumenten zu bringen, also zu euch nach Hause und das mit Freuden.

Auch dieses Jahr gibt es wieder ein ausgezeichnetes Bio-Olivenöl - die Werte im ersten Beitrag:

-
- 1. Analysenwerte des neuen Öles**
 - 2. Olivenbidon Recycling**
 - 3. Das Komboloi (aus E4)**
 - 4. Rezept: Spaghetti mit Crevetten an Tomatensauce**
 - 5. Der Olivenhaini meint...Zeit zum Wandern**

1. Analysenwerte des neuen Öles

Dieses Jahr hat es schneller geklappt, wenn auch wieder auf Umwegen, doch nun sind sie da - die chemischen Werte des neuen Olivenöls. Alle Parameter die dazu gemessen werden sind für den Konsumenten in der Regel Hieroglyphen. Auch ist es immer wieder erstaunlich, dass bei ein und demselben Muster verschiedene Labors zu unterschiedlichen Werten gelangen. Für mich einmal mehr ein Hinweis darauf, dass Analysen nur eine grobe Entscheidungshilfe geben können. Einen Entscheid, ob das Olivenöl auch das ist was auf der Etikette steht: "Nativ extra" (extra vergine).

Auch so genannte Panels (Verkostergruppen) haben in ihrer zwischenzeitlich zwanzigjährigen Existenz nicht das gebracht was man von ihnen erwartet hat. Zu verschieden sind die Geschmäcker der einzelnen Tester. Zu oft werden sie mit verschnittenen und "frisieren" Olivenölen konfrontiert als dass sie authentische Olivenöle verkosten. Da könnte höchstens eine [eNase](#) Abhilfe schaffen. Doch soweit ist es immer noch nicht. Sie ist immer noch in der Versuchsphase. Und es könnte auch sein, dass die Versuchsphase gar nie abgeschlossen wird...denn zu viele Massenproduzenten müssten den Beweis hin nehmen, dass ihr Produkt "Extra nativ" gar nicht verdient.

Was uns bei einem Olivenöl wirklich schmeckt, dafür sind immer noch die eigenen Geschmacksnerven am zuverlässigsten. Es ist ein wenig wie beim Wein. Die einen gehen kilometerweit für einen Bordeaux, andere können ihn kaum riechen. Die Koroneiki-Olive bringt das für sie typische, milde und doch fruchtige Olivenöl hervor. Uns schmeckt es nach wie vor sehr gut und ihr dürft euch auch dieses Jahr wieder an einem authentischen, sortenreinen Olivenöl erfreuen das sich von industriell hergestellter Massenware unterscheidet...hier der Aufkleber mit den Werten der auf allen durch uns verkauften bag in box vorhanden ist:

Ernte Dez. 2011-Jan. 2012

Gesamtproduktion Bio-Olivenöl Extra Nativ: 13 Tonnen
von 8 Familienbetrieben aus der Region Mani (Südpeloponnes)

Olivensorte: Koroneiki (sortenrein)

Ölsäuregehalt:	0.22% (max 0.8%)
K270:	0.118 (max 0.22)
K232:	1.622 (max 2.50)
Peroxide:	6.3 meq/O2kg (max 20.00 meq/O2kg)
Polyphenole:	297 mg/kg (keine offiz. Grenzwerte, ab 300 = Spitzenöl)

Ölsäuregehalt = Anteil freier Fettsäuren pro 100g Öl, je niedriger der Wert desto höher die Qualität
K270 = Wert des Anteils der Oxidations-Abbauprodukte, ermittelt im Prozessstrom bei Lichtwellenlänge 270
Je niedriger der Wert desto höher die Qualität
K232 = Wert des Anteils von bereits oxidierten Bestandteilen des Olivenöls, ermittelt mit Lichtwellenlänge 232
Je niedriger der Wert desto höher die Qualität
Peroxide = Wert von säurehaltigen Substanzen im Olivenöl (ranziger Geruch) - je weniger desto länger bleibt das Olivenöl haltbar (meq/O2kg = tausendstel Gleichwertigkeit an Sauerstoffteilchen pro Kilogramm Gewicht)
Polyphenol = gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe, zurzeit DER Parameter um gesundes, hochwertiges Olivenöl von minderwertigen Qualitäten zu unterscheiden.

mind. haltbar bis: *03/09/2013*

2. Olivenbidon Recycling

Oftmals werden wir angefragt ob wir die leeren Bidons für Kalamata-Oliven zurück nehmen würden. Die Antwort ist nein. Es sind Einweggebinde. Ich weiss, dass sie ökologisch nicht die allerbeste Lösung sind. Jedoch um einiges leichter als Glasgebinde und von da her auch ökologischer zu transportieren.

Einmal im Keller bieten sie einen guten Schutz für die Oliven und wenn sie leer sind, kann man sie auch weiter verwenden. Als Behältnis für die vielfältigsten Dinge, mit einem Loch im Boden und bunt angemalt als Blumentopf, oder, was eine Kundin von uns macht, aber guckt selber:



Foto von Elisa Fischer, Wetzikon

Wer sie nicht weiter verwenden will oder kann, die Bidons können als Plastik/Kunststoff recycelt werden.

3. Das Komboloi (aus E4)

Schenkt man den Trendstatistiken für Urlaubsziele Glauben, dann geht es diesen Sommer mit Griechenland wieder etwas bergauf. Wenigstens was die Anzahl der zu erwartenden Touristen angeht. Denn eines ist sicher; Griechenland als Land ist und bleibt ein wunderschönes Land. Und wer sich nicht von Politik und Machtmachenschaften beirren lässt wird mehrheitlich auf sehr (gast)freundliche Menschen treffen.

Als ich 1989 nach vielen Jahren zum zweiten Mal in Griechenland war, hatte ich ein kleines déjà-vu-Erlebnis. Vage konnte ich es damals einordnen und in meinem Wanderführer "E4 Peloponnes" hatte ich es einfließen lassen. Wer von euch in Griechenland Ferien macht, weiss jetzt mehr darum:

Das Komboloi

In sehr vielen Männerhänden schlägt es auf und ab, hin und her, oder einzelne Kügelchen rollen die Schnur hinunter und landen mit einem "Klack" auf dem nächsten Kügelchen. Die Rede ist vom Komboloi, einem Zeitvertrieb für die Hände. Es handelt sich dabei ursprünglich um eine muslimische Gebetsschnur mit Knoten (kombos), ein Erbe der Türken. Für jeden Knoten den man durch die Hand gehen liess wurde ein Gebet aufgesagt (léo = sagen). Die Zusammenlegung der beiden Wörter ergab Komboloi. Heute betet jedoch kaum noch jemand im Rhythmus der Kügelchen die durch die Hände rollen. Kombolois gibt es in allen Varianten und Grössen mit 2 bis 33 Kügelchen in Kiosken und



Souvenirläden zu kaufen. Das "richtige" Kombokoi hat eine vorgeschriebene Anzahl von Kugeln und diese ist stets ein Vielfaches von vier plus eins. Zum Beispiel zwei mal vier plus eins, also neun Kugeln, oder acht mal vier plus eins, also dreiunddreissig Kugeln. Zudem ist das Kombokoi eines echten Kenners nicht aus Kunststoff oder ordinärem Holz, sondern aus edleren Materialien wie Bernstein, seltenen Hölzern oder Elfenbein. Diese sind dann auch nicht mehr am Kiosk erhältlich; zum Kauf begibt man sich in einen Schmuck- oder speziellen Kombokoiladen - und muss dafür auch dementsprechend tiefer in die Tasche greifen.

4. Rezept: Spaghetti mit Crevetten an Tomatensauce

Zutaten

3-4 grosse Crevetten pro Person, ungeschält

200 g Fetakäse, in Würfel geschnitten
6 Tomaten, in feine Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
etwas Rosmarin, Oreganoblättchen und Majoran
1 dl Rotwein
3 EL Olivenöl (nur vom Besten natürlich!)
Meersalz und Pfeffer nach Bedarf
Spaghetti fein



Zubereitung

- In einer Bratpfanne (mit Deckel) den Knoblauch kurz im Olivenöl anbraten und die Tomatenwürfel zugeben und dünsten.
- Den Rotwein dazu giessen, Petersilie, Kräuter und Fetawürfel zugeben.
- Alles zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln, bis die Tomaten zerfallen und die Sauce etwas eingedickt ist.
- Spaghetti kochen.

- Die Crevetten in die Sauce legen und 6-10 Min. „mitköcheln“ lassen (bei kleiner Hitze).
- Sauce warm halten.
- Servieren! Mhhhhhhhhh lecker!!!!

Tipp: diese Sauce schmeckt auch ohne Crevetten enorm lecker! Und bei Bedarf können die Crevetten durch Kalamata-Oliven ersetzt werden!

5. Der Olivenhaini meint...Zeit zum Wandern



Der Rolf schreibt, dass die Vorbereitungen für die Schweiz auf Hochtouren laufen und das spüre auch ich ganz deutlich - die beiden sind sehr geschäftig und viel auf Achse. Was mich wundert ist, dass der Rolf auch noch Zeit findet zum Wandern. Nicht nur am Wochenende für ein paar Stunden. Nein. Gleich mehrere Tage hintereinander. Vor zwei Wochen war er mit einer Männergruppe im Taygetos-Gebirge unterwegs. Nur gut, dass ich nicht dabei war...denn sie mussten durch Schnee stapfen und über und unter ganz viele umgefallene Bäume steigen um weiter zu kommen. Da wäre ich ausgerastet, auch wenn ich so klein bin.

Schlussendlich ging aber alles gut und die fünfzehn Männer hatten ein richtiges, kleines Abenteuer. Das wollen die Männer ja ab und zu haben. Die Menschenmänner wenigsten. Für uns Olivenhainis gilt das nicht. Ist aber auch ganz schön ungewöhnlich noch so viel Schnee um diese Jahreszeit. Na ja. Das hält ihn nicht davon ab nochmals ganze zwei Wochen zu wandern...mit einer Gruppe aus der Schweiz und das quer durch den ganzen Peloponnes. Doch dann gibt's bestimmt keinen Schnee mehr, glaub ich jedenfalls. Ist mir aber eh egal - ich und wandern...da bin ich ganz "griechisch", nur keinen Schritt zu viel wenn es nicht unbedingt sein muss...und ich werde in der Zeit gut auf Sonja aufpassen!

Und noch etwas: Ein [Fernsehbeitrag](#) ist zu mir durchgedrungen, der euch sicher auch interessiert. Da ist zwar von der Toscana und Italien die Rede, doch wenn ihr "Italien" gegen "Griechenland" austauscht, dann könnt ihr es auch in meinen Olivenhain übertragen...

Und ich kann dazu nur sagen, dass ich mich sehr auf diese Wanderung freue, das letzte Mal war es 2005...

Wir wünschen euch allen einen tollen Frühling und wenn das nächste Olivengeflüster kommt, sind wir bereits in der Schweiz um eure Bestellungen zu verteilen...

Mit herzlichen Grüßen
Rolf und Sonja