

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 53



31.05.2011

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

Bevor das letzte Olivengeflüster verschickt wurde hatte ich ein Update für mein Newsletterprogramm gemacht. Anscheinend war dies eine kleine Verschlimmbesserung, denn bei einigen Empfängern kamen die Texte teilweise in Hieroglyphen an. Sorry für alle bei denen das Mail mit japanisch - chinesischen Zeichen gespickt war; für Rückmeldungen bin ich immer dankbar! Ich hoffe dieses Problem nun behoben zu haben für die folgenden Themen:

-
1. Tavernen zum Letzten...
 2. Analyse, wo...?
 3. ...stimmt!
 4. Rezept: Dattel-Schoko-Cake
 5. Der Olivenhaini meint... ich spote mit!
-

1. Tavernen zum Letzten...

In Kürze finden wieder unsere beliebten Tavernen statt. 2001 hatten wir unser erstes Ölfest durchgeführt und dies dann nach fünf Jahren in die heutigen Tavernen umgewandelt. Traditionelle griechische Küche in mediterranem Flair und die Bestellung gleich mitnehmen - dieses Konzept hat sich in den letzten sieben Jahren sehr bewährt. Jetzt aber ist es wieder Zeit für eine Veränderung.

Diese Anlässe sind für uns jeweils ein Riesenaufwand, von der Organisation im Vorfeld, über die Logistik bis schlussendlich hin zur Durchführung. Der grösste energetische Lohn für uns dabei ist jeweils etwa 350 Leuten eine Freude zu bereiten. In den letzten zwei Jahren hatten wir jedoch gemerkt, dass es für uns immer anstrengender wird es in dieser Form durchzuführen. Ich möchte jetzt nicht einfach den Pauschalspruch anwenden: "Auch wir werden älter...", doch ein Fünkchen Wahrheit ist da drin. Nicht unser eigenes "Alter" ist Grund für eine Veränderung, sondern das Alter der Tavernen-Anlässe selber. Bevor sie nur noch mit "kreislaufunterstützenden Mitteln" aufrecht erhalten werden können, geben wir ihnen ab 2013 eine neue Form und 2012 wird ein Zwischenjahr mit ausschliesslich Hauslieferung sein. Doch dieses Jahr ist alles nochmals wie gehabt und wir freuen uns auf alle die daran teilhaben werden!

Wichtig in diesem Zusammenhang:

ACHTUNG: Die Taverne in WINTERTHUR findet NICHT mehr im GUSLIHAUS statt, sondern in der Freizeitanlage des Quartiervereins Hölderli, Im Hölderli (ganz am Ende, ohne Nummer) 8405 Winterthur-Seen. Hier der google-maps Link dazu: [Anfahrt Winterthur](#)

2. Analyse, wo...?

Seit letztem Jahr weisen wir neben der chemischen Analyse auch den Polyphenolgehalt unseres Olivenöls auf jeder bag in box aus. Über den Wert des Polyphenolgehaltes in Olivenöl hatte ich schon in anderen Olivengeflüstern berichtet (zum Beispiel [hier](#)) und möchte an dieser Stelle nicht zu ausschweifend darüber werden. Nur so viel: es ist bislang immer noch DER Parameter um authentisches Olivenöl von industriell gefertigter Massenware zu unterscheiden. Leider ist es so, dass die Angabe der Polyphenolwerte auf Etiketten von industrieller Seite her gar nicht erwünscht und eine obligatorische Einführung sogar boykottiert wird.

Dies bringt mit sich, dass Labors welche diese Analyse machen sehr dünn gesät sind. Als ich mich entschlossen hatte unser Olivenöl regelmässig auf den Polyphenolgehalt analysieren zu lassen musste ich feststellen, dass dies in Griechenland gar nicht möglich ist. Mindestens war meine Suche danach ergebnislos. So wurde dann die Analyse letztes Jahr zu einem unverschämten Preis in der Schweiz durchgeführt. Dieses Jahr fand ich über einen Olivenöl-Kollegen in Italien ein Labor das diese Analyse zu einem angemessenen Preis durchführt und habe ein Muster dorthin geschickt. Doch Italien scheint in Sachen Administration noch zäher zu sein als Griechenland ;-). Muster und Analyse waren irgendwo "verschwunden". Nach sechswöchigem, intensiven Hin und Her kam es wieder hervor und die Etiketten konnten in letzter Minute gedruckt werden.

Das Ergebnis zeigt wieder ein sehr gutes Resultat, wenn auch mit einem nicht ganz so hohen Polyphenolgehalt wie das letztjährige Öl. Ob dies nun daran liegt, dass das Muster erst mal ein paar Wochen rumgelegen hat weiss ich nicht, möglich ist es aber. Nächstes Jahr wird es wohl reibungsloser klappen, denn man kennt uns jetzt dort...

Trotzdem ein kleiner Appell: Kennt jemand von euch ein Labor, wo immer das ist, das Olivenöl auf seinen Polyphenolgehalt hin analysieren kann? Für eine Vermittlung bin ich sehr dankbar!

3. ...stimmt!

Wenn ihr Freude an bewegtem Singen habt und Griechenland zu weit weg ist für unsere KlangKörper-Woche, dann könnt ihr jetzt einen Eindruck (und vielleicht auch einen Vorgeschmack für Griechenland...) davon in der Schweiz erhalten! Sonja und Ueli führen einen "Mini-KlangKörper" am Wochenende vom 27.-28. August 2011 in Hertenstein am Vierwaldstättersee durch. Der Kurs findet unter den Angeboten von [stimmt!](#) statt und ist für alle offen die Freude am gemeinsamen Bewegen und Singen haben. Vorkenntnisse wie Notenlesen, Stimm- oder Bewegungsausbildung braucht es nicht - einzig Freude und Lust auf ein tolles Wochenende solltest du mitbringen!

Es ist bereits gesichert, dass der Kurs statt findet und ich selber freue mich auch darauf! "Gluschten" und euch anmelden könnt ihr [hier](#).

Wer jetzt schon weiss, dass es im Herbst ein freies Zeitfenster für Griechenland gibt, kann sich [hier](#) über den grossen Bruder des KlangKörper-Wochenendes informieren ;-)

4. Rezept: Dattel-Schoko-Cake

Wieder einmal etwas Süsses... aus dem vergriffenen 'Backen mit Olivenöl'. Die Zweitaufgabe gibt es [hier](#)

Dattel-Schoko-Cake für eine Cakeform von 30 - 32 cm Länge

Zutaten

200 g Datteln
3 EL Grand Marnier
3 Eigelb
100 g Zucker
2 EL natives Olivenöl extra
100 g Zartbitter-Schokolade
1/2 dl warme Milch
150 g geriebene Mandeln
1 EL Maisstärke
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
3 Eiweiss



Garnitur

50 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Wasser
50 g Puderzucker
4 Datteln, halbiert, entsteint

Zubereitung

- Die 200 g Datteln halbieren, entsteinen und fein hacken, mit Grand Marnier beträufeln, 15 Min. ziehen lassen
- Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- Eigelb, Zucker und Olivenöl verrühren. Schokolade in Stücke brechen, in der warmen Milch schmelzen, zusammen mit den gehackten Datteln unter die Eigelbmasse rühren. Mandeln, Maisstärke, Salz und Backpulver mischen. Eiweiss steif schlagen. Mandeln und Eischnee abwechselnd in Portionen unter die Cakemasse ziehen.
- In die Form füllen und in Backofenmitte einschieben, bei 180°C rund 50 Min. backen.
- Schokolade in Stücke brechen und diese im heissen Wasserbad schmelzen, Puderzucker mit 2 EL Wasser glatt rühren, Schokolade unterrühren. Schokoladenglasur mit einem Spachtel oder Pinsel auf dem noch warmen Cake verstreichen. Mit Datteln garnieren.

Schmeckt auch nach dem dritten oder vierten Tag noch sehr lecker!!

En guete

5. Der Olivenhaini meint... ich spote mit!



Nein, nein, das ist schon richtig geschrieben, spotet mit nur einem t. Es hat nichts mit Spott zu tun, sondern mit spot. Ist Englisch, wisst ihr. Spot, wie "Kurzmeldung", sagt jedenfalls mein Onlineübersetzer. Genau gesagt geht es um den Ensomati Spot. Einige von euch kennen den sicher! Es ist Sonjas monatlicher Impuls sich mit wenig Aufwand eine kreative und regenerierende Pause zu gönnen. Ja, seit ich den auch erhalte mache ich die Übungen regelmässig mit Genuss. Das Foto oben ist übrigens alter Zopf. So habe ich es früher versucht und mit viel Kraftaufwand einen Muskelkater erhalten... die Hantel habe ich nun ins Alteisen geben, hi hi hi.

Ihr wisst ja alle, dass ich der Chef-Olivenhaini hier bin. Jetzt lade ich sogar alle meine Mitarbeiter zum Ensomati Spot ein. Und seither wachsen die Oliven noch schöner an den Bäumen - ich schwör's euch! Versucht es einfach selber mal. Wenn ihr auch Chef seid, am Besten gleich zusammen mit euren Mitarbeitern oder Kollegen. Im Büro, auf der Baustelle, im Laden, im Konferenzsaal, im Fahrstuhl, es ist fast überall möglich. Am Anfang sind sie wahrscheinlich noch ein bisschen gehemmt oder so - war bei mir auch so. Doch nach dem dritten oder vierten Mal kann das vielleicht schon [so](#) aussehen.

Sehr lustig kann es auch werden und was gibt es Schöneres als lachende Mitarbeiter zu haben... da kann einem keine Krise was anhaben. Viel Spass beim Ausprobieren und sagt mir was ihr dabei erlebt habt, ich bin ganz neugierig darauf!

Auch wenn man es dem Olivengflüster nicht ansieht, ich habe es aus der Schweiz verschickt, wo wir seit einem Tag sind...

Liebe Grüsse und bis schon bald in irgend einer Form
Rolf und Sonja

Dieser Newsletter wurde an [email address] versandt aufgrund einer Anfrage