

# Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

## Info Nr. 57



30.11.2011

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

In der Einleitung zum letzten Olivengeflüster vor sechs Wochen hatte ich von den ersten grossen Regenfällen geschrieben. Ja, und das waren dann auch die einzigen diesen Herbst. Zurzeit sieht es in den Olivenhainen fast wieder so braun aus wie nach dem Sommer. Es braucht noch einen kräftigen Gutsch bis die Ernte richtig losgehen kann...also auch Regenmangel hier im Süden. Doch das Olivengeflüster ist wetterunabhängig - hier die Themen:

- 
1. **Ein Schritt weiter...?**
  2. **Greek life - live (2)**
  3. **Advents-Rätsel**
  4. **Rezept: Schwertfisch-Pastete**
  5. **Der Olivenhaini meint...Solarpower made in Greece**
-

## 1. Ein Schritt weiter...?

---

In dem seit Jahren andauernden "Kampf" um authentische extra native (extra vergine) Olivenöle gibt es eine weitere Errungenschaft. In einer neuen EU-Verordnung wurde der Grenzwert für Alkylester festgelegt. Nicht-Chemikern sagt das nun nicht allzu viel und ich versuche es in "Verbraucherdeutsch" zusammen zu fassen:

Bislang konnte ein Panschen von schlechten mit extra nativen Olivenölen nicht nachgewiesen werden. Gepanscht wird einzig und allein dem Profit wegen. Da werden qualitativ minderwertige Olivenöle unerlaubter Weise desodoriert (= mit Wasserdampf oder Stickstoff gereinigt) und mit extra nativem Öl bis an die chemischen Grenzwerte der Qualität extra nativ vermischt. Das Ergebnis ist, dass in den Verkaufsregalen fast ausschliesslich gepanschte und unerlaubt frisierte Olivenöle mit dem Aufdruck "extra nativ" auf der Etiketle stehen, auch wenn der Inhalt dem nicht entspricht. Verkaufen tut sich jedoch nur "extra nativ", und wer würde schon ein Olivenöl kaufen mit dem Vermerk "illegal verschnitten"?

Alkylester entsteht bei dem Verderb von Oliven, d.h. wenn bei der Ernte nicht sorgfältig mit den Oliven umgegangen wird, oder die geernteten Oliven schlecht und/oder zu lange gelagert werden bis zur Verarbeitung.

Mit der Einführung des Grenzwertes von Alkylester kann nun nachgemessen werden ob verdorbene Oliven verarbeitet wurden. Jetzt brauchen es die Lebensmittelkontrolleure nur noch zu tun. Doch da liegt wieder das gleiche Problem zugrunde wie bei vielem was nur profitorientiert ist. Es wird ein Grenzwert eingeführt um Missstände zu beheben und Politik, Wirtschaft und Lobby schaffen es diese so anzusetzen, dass er den Panschern nicht wirklich weh tut. Wenn sie den Alkylestergehalt am Grenzwert halten, ist er immer noch um ein vielfaches höher als bei einem authentischen extra nativ. Ähnliches gab es ja auch schon in der Pharmaindustrie.

Fazit: Unerlaubte Verschnitte können nach wie vor nur aufgedeckt werden, wenn auch darauf hin kontrolliert wird. Und solange sich alles im (chemischen) Grenzwert bewegt, kann seelenruhig weiter gepanscht werden. Dem Profit mit schlechter Ware wurde also kein wirklicher Riegel vorgeschoben, sondern eher ein neues Argument bescheinigt.

Eine klare Frage in diesem Zusammenhang wurde an das EU-Parlament gestellt, die ihr [hier](#) nachlesen könnt. Die eher vage Antwort könnt ihr nachlesen wenn ihr im Fenster in dem die Frage geschrieben steht auf Antwort(en) doppelklickt. Wenn es nicht klappt, hier der [Link](#) zur Antwort.

---

## 2. Greek life - live (2)

---

In den letzten Olivengeflüstem hatte ich ein kleines Gegengewicht gegeben zu den Mainstream-Aussagen über Griechenland. Sicher braucht es in gewissen Bereichen ein Umdenken, und vor allem auch ein Handeln. Schliesslich ist Griechenland Teil einer Union und nicht einfach autonom. Da braucht es ein Anerkennen, Akzeptieren und Einhalten von Rahmenbedingungen. Viele Zeichen, vor allem von jüngeren Leuten, deuten auf eine Richtungsänderung hin. Auf eine Gesinnung mit mehr Gemeinsinn. Hoffentlich aber ohne

Aufgabe der eigenen Mentalität zugunsten einer ausschliesslich in Zahlen und Fakten denkenden Mentalität. Denn immer noch sind Griechen mehr Herz- als Kopfmenschen.

Einen kurzen Artikel der einiges auf den Punkt bringt fand ich vor etwa einem Monat. Die Selbstkritik dieses griechischen Journalisten spiegelt für mich die Aussagen von vielen Jungen wider, und ich möchte den Artikel an euch weiter geben:

### ***Wenn der i-Pad in Griechenland erfunden worden wäre...***

*Als Steve Jobs, der Gründer der Computer-Firma Apple vor zwei Wochen starb, trauerten ihm Millionen in der ganzen Welt nach. Für kaum einen anderen Unternehmer in der Geschichte legten Kunden Trauerkränze an dessen Geschäften nieder. Der Grund dafür ist einfach: Jobs hat mit seinen Produkten, wie zuletzt dem i-Pad, das Leben von Millionen von Menschen schöner und einfacher gemacht.*

*Wenn der i-Pad in Griechenland erfunden worden wäre, hätten ihm höchstwahrscheinlich die Verleger und die Kioskbesitzer den Garaus gemacht. Der Grund dafür ist auch einfach: In Griechenland verdienen die meisten Menschen ihr Geld damit, dass sie das Leben anderer teurer und komplizierter machen.*

*Jeder ist des Anderen Geisel - die Massenstreiks der laufenden Woche gegen die Sparpläne der Regierung machen dies deutlich: Patienten werden nicht behandelt, der Müll wird nicht abtransportiert, das Heizöl wird nicht geliefert, der Nahverkehr funktioniert nicht...*

*In "normalen" Zeiten liefen die Dinge aber auch nicht viel besser. Milch und Obst kostet im vermeintlichen Agrarland Griechenland mehr als in Nordeuropa. Kartelle, Absprachen und überteuerte Dienstleistungen, soweit das Auge reicht.*

*Schuldenkrise hin oder her - zu viele Menschen in diesem Land haben noch nicht eingesehen, dass man für seinen Nächsten arbeiten muss und nicht auf dessen Kosten, um seinen eigenen Lebensunterhalt zu verdienen.*

*Das ist zugegeben leicht gesagt, in einer Zeit, wo viele Menschen ihren Job verlieren oder wo die Gehälter um bis zur Hälfte beschnitten werden. Mit Protesten wird das Land aber nicht aus dem Schlamassel heraus kommen. Das schafft man nur mit Einfallsreichtum, Aufgeschlossenheit und Realismus.*

**Dimos Chatzichristou (GZ-303-Okt.2011)**

...nur, die Umsetzung, die dauert noch an...

---

### **3. Advents-Rätsel**

---

Schon bald wieder ein Jahr um - in Griechenland ein ziemlich turbulentes. Doch auch dieses Jahr kommt die Adventszeit - so wirr die Situation hier, und auch im restlichen Europa, sein mag. Eine Zeit der Ruhe und des Innehaltens. Eine Zeit des Nachdenkens und Umdenkens. Die Zeit mit den kurzen Tagen und langen Nächten. Etwas für lange Abende findet Ihr im Anhang. Ich habe wieder ein (Preis)Kreuzworträtsel kreiert. Das letzte, ist zwar fast schon ein Jahr her ;-), hatte sehr grossen Anklang gefunden und so wiederhole ich es. Auch diesmal gibt es Preise zu gewinnen:

1. Preis: 100 CHF Einkaufsgutschein für unsere Produkte
  2. Preis: 50 CHF "
  3. Preis: 20 CHF "
- für Bestellungen im 2012.

PDF-Anhang ausdrucken, Kreuzworträtsel lösen und Lösungswort per Email an mich schicken.

Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2011, über Gewinn oder Nichtgewinn entscheidet die gute Fee - viel Spass und Glück!

---

#### 4. Rezept: Schwertfisch-Pastete

---

Eine spezielle Vorspeise für spezielle Tage... für 6 Personen (als Hauptmahlzeit für 3-4 Personen), aus ["olivenöl und nüsse"](#)

für ein Backblech von 38 x 36 cm

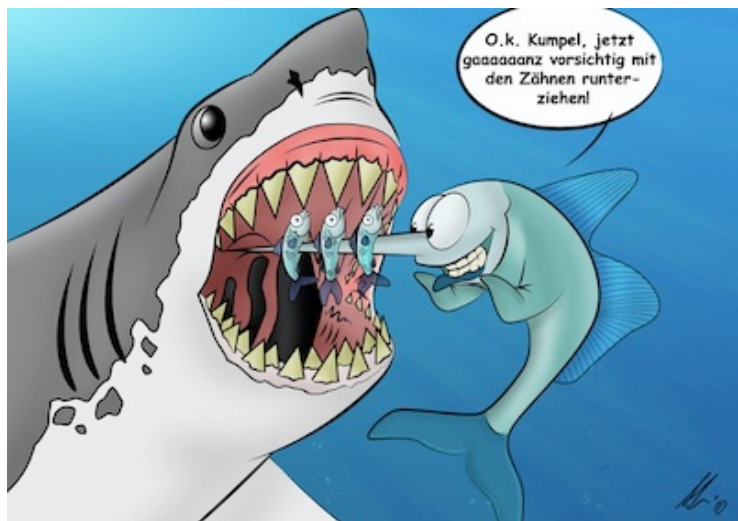
##### Zutaten

###### Strudelteig:

125 g Dinkelvollmehl  
125 g Weissmehl  
60 g natives Olivenöl extra  
1 dl Wasser  
1 Prise Salz

###### Füllung

400 g Schwertfisch, in 2 cm grosse Stücke geschnitten  
2 EL Zitronensaft  
1 Zwiebel fein geschnitten  
3 EL natives Olivenöl extra  
400 g Auberginen, in Würfel geschnitten  
400 g Tomaten, in Würfel geschnitten  
1 dl trockener Weisswein  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
2 Salbeiblätter, fein geschnitten  
1 Sträusschen Thymian, fein gehackt  
1/2 TL Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Eigelb zum Bestreichen



##### Zubereitung

- Teig: Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und alles zusammenkneten. Kühl stellen bis die Füllung bereit ist.
- Fischstücke mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt stehen lassen.

- Zwiebeln im Olivenöl dünsten. Auberginen, Tomaten und Wein zugeben. Während ca. 25 Min. gedeckt auf kleinem Feuer kochen lassen.
- Füllung in ein Sieb giessen und etwas erkalten lassen. Teig zu einem Rechteck ausrollen und auf das eingölte Backblech legen.
- Fisch und Gemüsefüllung mischen und über eine Teigblatthälfte verteilen.
- Teig schliessen, mit einer Gabel die Ränder andrücken und den Deckel mehrmals einstechen. Aus dem Teigresten Verzierungen auststechen.
- Ganze Pastete mit Eigelb bestreichen. Die Verzierungen auf die Pastete legen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C/Mitte/45 Min. backen.

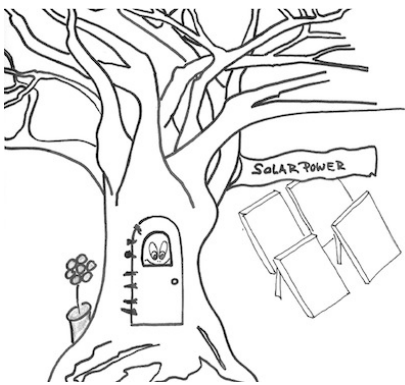
Beim Schreiben habe ich richtig Lust darauf gekriegt und ich werde das Rezept in den nächsten Tagen umsetzen...

en Guete!

---

## 5. Der Olivenhain meint...Solarpower made in Greece

---



Ja, ja, umsetzen von neuen Wegen. Macht doch einfach mal einen Anfang, sagte ich da dem Rolf nur! In Griechenland gibt es da ganz gute Beispiele. In Sachen grüner Energie nämlich. Wisst ihr, da ist etwas ganz Cleveres passiert hier. Die (noch) staatliche Stromgesellschaft kommt seit Längerem ihrem Auftrag genügend Strom zu produzieren nicht mehr ganz nach. Atomkraftwerke wollen sie nicht und das ist auch gut so. Ihre alten Dreckschleudern von Kohlekraftwerken sind veraltet und sehr ineffizient. Und Busse zahlen müssen sie auch, weil sie ihren Auftrag nicht erfüllen. Was ist jetzt clever daran, magt ihr euch fragen. Ich sage es euch:

Griechenland hat Sonne. So viel Sonne, dass immer noch ganz viele Nordländer neidisch sind. Nun hat sich die Stromgesellschaft gesagt: "Warum nicht die Einwohner Strom produzieren lassen mit Fotovoltaik?" Gefragt, getan! Jeder Bürger der ein Haus hat, und das sind hier nicht wenige, kann auf seinem Hausdach Panels installieren lassen und jetzt kommt das Clevere: Den so produzierten Strom kauft mir die Stromgesellschaft zu einem etwa drei Mal höheren Preis ab, als ich für bezogenen Strom bezahlen muss. Win-win! Ich habe mir eine solche Anlage installiert und bin nun Stromproduzent. Einfach so, aus der Sonne. Ist doch toll! Und installieren kann das jeder. Sogar ein Olivenhain! D.h. jeder der ein legal gebautes Haus hat und mein Baumhaus ist legal!!

Ich brauche nicht einmal eigenes Geld dafür. Die Banken unterstützen das Projekt so, dass ich zum Stromproduzenten werden kann, ohne dass ich Geld in der Tasche habe. Da kann ich nur wiederholen: win-win. Die Stromgesellschaft kriegt ihren Strom und erfüllt ihren Auftrag, ich habe Gratisstrom und wenn ich mehr produziere als ich verbrauche gibt's Ende Jahr sogar noch Geld. Weihnachtsgeld sozusagen ;-)

Noch ein paar solche Dinge und Griechenland wird ein Vorzeigestaat werden - ich jedenfalls glaube immer noch an dieses Land!

---

Ja, lieber Olivenhaini, für einmal warst du schneller als wir. Bei uns kommt der Vertrag mit der Stromgesellschaft erst diese Woche. Doch ab ca. März werden wir dann doppelt so viel Strom produzieren als wir selber brauchen...

Euch allen wünschen wir eine geruhsame Adventszeit mit vielen kreativen Ideen für ein neues Jahr!

Herzlichst

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