

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 49



31.11.2010

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

Der Countdown läuft und schon bald schreiben wir wieder ein neues Jahr. Kaum habe ich mich daran gewöhnt 2010 zu schreiben kann ich schon bald wieder aufhören damit... Ja, dieses Jahr scheint mir wirklich sehr schnell vorbei zu gehen. Ist aber auch ein spannendes Jahr für uns und was spannend und anregend ist geht ja bekanntlich wie im Flug vorbei. Hier die neuen Themen des Olivengeflüsters zum Überfliegen...

1. Backen mit Olivenöl

2. Interview

3. Überangebot als Normalzustand

4. Rezept: Adventsgebäck à la Grèque

5. Der Olivenhain meint...so ein Tam Tam

1. Backen mit Olivenöl

Sonjas "Antiquariat" ist zurück... wenigstens in kleiner Stückzahl. Die zwei ersten Auflagen von "Backen mit Olivenöl" sind ja schon seit ein paar Jahren vergriffen. Das Buch gehört nach Schweizer Verhältnissen zu einem Bestseller im Bereich Sachbücher - es wurde über 12'000 Mal verkauft. Nach diesem Erfolg hatte der Verlag (Fona) beschlossen eine dritte Auflage zu drucken, jedoch in grösserer und erweiterter Form. Nach unserer Meinung nicht gerade "der Hit", doch alles ist Geschmacksache und schlussendlich ist es Sache des Verlages.



Was in letzter Zeit gehäufter auf uns zu kam ist, dass immer wieder Anfragen kamen ob denn nicht irgendwo noch Exemplare der Erstauflage erhältlich seien. Diesem Bedürfnis sind wir nun nach gekommen und haben hier in Griechenland alle "Ladenhüter" zurück genommen. Schliesslich sollen die Bücher nicht in irgend einem Keller ihrem Schicksal überlassen werden, sondern zu Leuten gelangen die Freude daran haben.

Kurz und gut: Wer eines davon möchte kann sich [hier](#) ein oder mehrere Exemplare "holen". Auch wenn das Buch nun zu einer Rarität geworden ist, verkaufen wir es zum selben Preis wie damals, für CHF 18.00 plus Porto. Die Bestellungen behandeln wir nach Eingang und verschicken die Bücher per Post.

Warum nicht eine kleine Rarität als Weihnachtsgeschenk?

2. Interview

Im letzten [Olivengeflüster](#) hatte ich erwähnt, dass ich verschiedenste Kunden interviewt, daraus einen kleinen Video-Spot gemacht und ins Internet gesetzt habe. Wie das Schicksal so spielt... jetzt wurde ich selber interviewt. Die Fragen waren ganz spannend. Warum mache ich das was ich mache, was würde ich ändern wenn... usw. Da es auch für euch als unsere Kunden interessant sein kann warum ich (immer noch) im Olivenölgeschäft bin, gebe ich es hier eins zu eins weiter:

Hallo Rolf,
möchtest du die weiteren Fragen beantworten damit ich die als Interview bei Xing posten kann?

Das Motto des Interviews : "10 heiÙe Fragen über Olivenöl"

Bitte schreiben Sie als Hersteller, Reseller oder Tester hier ein paar Angaben zu Ihrer Person:

Rolf Roost, seit 1996 Produzent und Vertreiber von Produkten des Olivenbaums an Privatkunden in der Schweiz, mehr unter www.olivenoel-oliven.ch oder im Xing-Profil.

Fragen:

1. Beschreiben Sie Olivenöl:

Unverzichtbares Lebenselixier für den täglichen Gebrauch und Genuss.

2. Wieso stellen Sie Olivenöl her:

gleiche Antwort wie auf Frage 1...

3. Welche Olivensorte ist ihre Lieblingssorte und warum:

Koroneiki als Öllive - ergibt ein mildes und bis in die feinsten Nuancen wohlschmeckendes Olivenöl das für sämtliche Kochkünste (inkl. Süßwaren backen!) verwendet werden kann. Durch den milden Geschmack auch sehr geeignet für Kosmetik.

Die Koroneiki-Olive ist bescheiden, widerstandsfähig und ein Freund der mich überlebt.

4. Was muss ein Olivenöl haben, damit es ein sehr gutes Olivenöl ist:

Einen hohen Anteil an Polyphenolen (mind. 300 mg/kg). Dies kann nur erreicht werden, wenn schonend mit dem heiligen Produkt umgegangen wird und Massenprodukte können nur sehr wenig bis gar keine Polyphenole enthalten.

5. Was würden Sie an der Gesetzgebung für Olivenöl ändern:

Deklarationspflicht für Polyphenole einführen. Damit könnte das ganze restliche (den Konsumenten nur verwirrende) Geplapper um Inhalts- und Analysenwerte wegfallen. Jedoch nur so lange, bis Polyphenole synthetisch hergestellt und in "Minderware eingimpft" werden können, was zurzeit noch sehr teuer und daher unrentabel für die Massenproduzenten ist. Danach müsste wieder ein anderer Parameter gefunden werden um wirklich gute Olivenöle von Billigprodukten zu unterscheiden...

6. Was möchten Sie als Botschaft den Konsumenten mitteilen:

Wenn dir Qualität wichtig ist, dann suche diese (Tipp: schlicht unmöglich bei einem Discounter zu finden)! Finde Leute zu denen du eine direkte Beziehung hast und die für ihre Produkte einstehen, d.h. Himmel und Hölle in Bewegung setzen um dich aufzuklären.

7. Was ist Ihre Meinung zu Australische, Asiatische, Amerikanische Olivenöle:
Keine, da noch nie probiert. Ich trinke jedenfalls, wenn möglich, auch nur europäische Weine ;-)

8. Welche Herstellungsmethode ist nach Ihrer Meinung besser, die Traditionelle oder die Dekanter und warum:

Die Traditionelle, weil mehr Herzblut mit rein fließt durch direktere Auseinandersetzung mit der Materie. Dies überwiegt meiner Meinung nach den immer propagierten Nachteil der "unhygienischen" Arbeitsweise. Denn wo fängt Hygiene an und wo hört sie auf? Und vor allem, wo wird Hygiene als Druckmittel eingesetzt um Traditionen durch Technisierung zu ersetzen...? Für mich gibt es auch eine seelische Hygiene und die scheint mir wichtiger in diesem Zusammenhang, denn Olivenöl aus traditioneller Methode gibt es schon seit Jahrtausenden und gestorben ist bestimmt noch keiner daran.

9. Was ist nach Ihrer Meinung ein Discounter Olivenöl:

Etwas für "Schnäppchenjäger" und "Geiz-ist-geil-Fetischisten". Ich und meine Kunden haben damit nichts zu tun und ich bin dankbar dafür!

10. Wie sieht nach Ihrer Meinung die Zukunft von Olivenöl aus:

*Keine Ahnung, ich lebe im Moment und diesen genieße ich ;-)
Vielleicht dies: Griechenland wird die Chance bekommen sein wunderbares Olivenöl auch als solches nach China zu exportieren. Was gar nicht mal so schlecht wäre, denn dann käme das Geld für ein authentisches Produkt zurück und nicht wie zurzeit als "blend" für so genanntes italienisches Olivenöl.
Achtung: gilt nur für italienische Massenprodukte - ich möchte keinem italienischen Vollblutproduzenten auf den Schlips treten.*

Viele Dank für Ihre Zeit.
Efthimios Christakis
Moderator

*Vielen Dank für diese gute Idee!
Rolf*

3. Überangebot als Normalzustand

Letzthin habe ich einen Artikel der Lebensmittelindustrie gelesen, der mich ein wenig nachdenklich stimmte. Eine Studie des Marktforschungsinstitutes Nielson in Deutschland hält fest, was alles an "Neuem" innerhalb eines Jahres in die Regale der Lebensmittelanbieter zu stehen kommt.

<Allein in Deutschland wurden 311 neue Tütensuppen, 584 Feinkostsaucen, 1561 Schokoladen, 2505 alkoholfreie Getränke neu auf den Markt gebracht.

Die mittlere Entwicklungsdauer für ein neues Produkt beträgt dabei, nach einer Umfrage des Institutes für Betriebswirtschaftslehre der TU München, immerhin 8,5 Monate. Und das, obwohl der überwiegende Teil der vermeintlich neuen Produkte nur eine Variante schon vorhandener Lebensmittel ist. So stellte das gleiche Institut schon 1998 fest, dass von 25.000 neuen Produkten nur 2,2 % wirklich neu sind. Dieser Anteil dürfte sich in den letzten Jahren nicht sehr weit nach oben bewegt haben. Längerfristig durchsetzen kann sich dabei nur der geringste Anteil: Über 40% der neuen Lebensmittel floppen. >
(www.esskultur.net)

Ich persönlich finde es schön, wenn ich etwas möchte und dafür aus verschiedenen Angeboten auswählen kann. Doch oftmals bin ich auch hoffnungslos überfordert bei den übermässig vielen Angeboten für im Prinzip nur ein einziges Produkt. Und dies auch noch von ein und demselben Anbieter für ein einzelnes Produkt. Bei Vielem habe ich mich absichtlich selber reduziert und dabei gemerkt, dass es eine Befreiung ist. So zum Beispiel beim Thema Computer. Seit ich auf Apple umgestiegen bin hat sich zwar die Auswahl drastisch reduziert, doch ich empfinde dies als Gewinn. Die Auswahl ist wohl kleiner, doch was ich da kriege ist bis ins Detail durchdacht, ob in Design, Funktion oder Technik. Alles ist aufeinander abgestimmt, auch alle Peripheriegeräte, und läuft und läuft und läuft und läuft...

So geht es mir auch mit einigen Lebensmitteln (an erster Stelle ganz klar Olivenöl ;-). Zum Beispiel lasse ich alles was nach "light" oder "fettreduziert" aussieht im Regal stehen. Doch was mir in diesem Zusammenhang immer wieder in den Sinn kommt, ist ein Erlebnis das ich vor etwa zwanzig Jahren hatte:

1990/91 war ich als Teilzeitangestellter in einem Asylantenheim (Anm.: Ich weiss nicht ob dieser Ausdruck noch "erlaubt" ist; wenn nicht, sorry wenn es nicht der political correctness entspricht) für die Caritas Schweiz tätig. Es war alles noch ziemlich neu in diesem Bereich und Caritas hatte Umfragen unter den Asylbewerbern gemacht. Eine der Fragen lautete:

"Wie sind Sie mit dem Essangebot zufrieden?"

Die Antwort eines Afrikaners aus Ghana begleitet mich seither auf meinem Lebensweg und ich möchte sie euch weitergeben. Vielleicht als kleinen Blitzgedanken für die bevorstehende Weihnachtszeit in der Überangebote ja exzessive Ausmasse erreichen. Seine Antwort lautete: "Die ersten paar Wochen hatte ich grosse Mühe - weil es jeden Tag etwas anderes zu essen gibt."

4. Rezept: Adventsgebäck à la Grèque

Adventszeit - Guetzlizeit. Hier eine Idee, um ein griechisches Guetzli unter die bunt gemischte Platte traditioneller Weihnachtsgebäcke zu mischen... ganz klar - aus Sonja's [Antiquariat](#)



Weinringe griechische Art

für 24 Ringe

Zutaten

1dl Rosé- oder Rotwein
160 g Zucker
1 TL Zimtpulver
1 TL Anispulver
1 1/2 TL Honig
1 Orange, Saft davon oder 0,5 dl Orangensaft
80 g Natives Olivenöl Extra
500g Weizenmehl
150 g geriebene Baum-/Walnüsse
1/2 TL Backpulver

Glasur

1 EL Zucker
2 EL warmes Wasser

Zubereitung

- Wein erhitzen, Zucker, Zimt, Anis und Honig zufügen und unter Rühren auflösen. Orangensaft beifügen und erkalten lassen. Olivenöl unterrühren.
- Mehl, Baumnüsse und Backpulver mischen, zur Flüssigkeit geben und zu einem Teig kneten.
- Backofen auf 180°C vorheizen. Ein grosses Blech einölen.
- Teig in Portionen von etwa 50 g teilen. Aus jeder Portion eine 15 bis 17 cm lange Rolle drehen, diese zu einem Ring schliessen, gut zusammendrücken. Auf das Blech legen.

- Blech auf der untersten Rille einschieben, bei 180°C 30 bis 40 Minuten backen. Noch warm mit Zuckerwasser bepinseln, auf dem Blech auskühlen lassen.

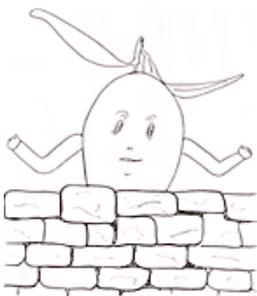
Wir wünschen euch angenehme Backdüfte die durch all eure Räume ziehen und eine gelungene Überraschung beim "Einschmuggeln" in die Weihnachtsguetzlibüchse - ihr werdet für Überraschung sorgen ;-)

5. Der Olivenhaini meint...so ein Tam Tam

Liebe Sonja, lieber Rolf,

wenn der Olivenhaini verschwindet, da blinken bei mir die roten Alarmlämpchen! Er ist mein heimlicher Liebling und Favorit eurer Post. Ich würde ihn sehr vermissen, könnte ich seine Geschichten nicht mehr lesen. Diesen Sommer mussten wir in den Gebäuden der Psychiatrie das traurige Ausbleiben von 600 Fledermäusen hinnehmen. Sie kamen wahrscheinlich in ihrer Winterbleibe im Jura zu Tode. Man geht davon aus, dass das Kalkgestein in sich zusammen gebrochen ist und der höhlenartige Unterschlupf für die Tiere zur Todesfalle wurde. Ganz so dramatisch läuft es für Olivenhaini sicher nicht ab. Ich überlege mir auch, welchen Grund sein Verschwinden haben kann. Da er aber ein bodenständiger Kerl mit Weitblick ist, denke ich, dass er spätestens dann zurückkommt, wenn er Hunger hat. Denn wo gibt es feineres Essen als bei Euch beiden. Ich tippe auf den Faktor Liebe, da verliert so mancher den Kopf. Vielleicht hat er ihn an eine dunkle Traube oder eine pralle Kirsche verloren, oder eine durchtriebene, lüsterne Himbeere hält ihn in ihrem stacheligen Geäst eingeflochten. Auf jeden Fall bin ich gespannt, wie er sein Ausbleiben erklären wird.

Liebe Grüsse aus der herbstlich-kalten Schweiz! Regula



Diese Mail und andere Aussagen hat der Rolf vor ein paar Wochen an mich weitergeleitet. Was soll ich da noch sagen...? Alle sind sie aus dem Häuschen weil ich vermeintlich verliebt, verloren, verschollen oder was auch immer sein soll, tz tz tz. Kennt ihr vielleicht das Gefühl ganz alleine sein zu wollen? Alleine meine ich. Nicht ohne diese oder ohne jene Person, sondern ganz einfach, wie das Wort sagt: alleine. Hat auch nichts mit einsam zu tun. Und genau

das wollte ich und nichts anderes. Was kann ich denn dafür wenn Rolf und Sonja nicht mal genau wissen wann sie wieder zurück kommen und ich es nicht mal erfahre?!

Jedenfalls hatte ich das Bedürfnis alleine zu sein. Auch bin ich ja vor Rolf und Sonja nach Griechenland zurück gekehrt. Was sollte ich auch in der Schweiz noch tun? Chriesihainin hatte keine Zeit mehr für mich, denn sie war vollauf damit beschäftigt Kirsch herzustellen; also bin ich halt "abgehauen". Auf direktem Weg zurück in meinen Olivenhain. Doch hier war dann doch alles ein bisschen komisch, so ganz alleine. Jahhhhhh, ok, ich bin verliebt, na und?? Und alleine sein wollte ich auch, aber nicht hier. Also bin ich ein Stück weiter, nach Kythira. Eine kleine Insel direkt vor meiner Nase. Wenn das Wetter klar

ist kann ich von meinem Baumwipfel rüber sehen und da hab ich dann die Fähre ab Gythion genommen und bin rüber.

Sehr gut gefallen hat mir dieser Entschluss! Auch hatte ich meinen Laptop zu Hause gelassen, denn mit Laptop ist man ja nicht wirklich alleine, oder? Die Zeit auf dieser Insel ist so richtig gehend dahin geplätschert. Von den Touristen waren die meisten schon wieder abgezogen und das Meer war noch sehr angenehm. Was soll ich sagen? In Neudeutsch heisst das wohl: ein richtig wohltuender Retreat ohne grosse Einflüsse von aussen. Ich hatte mir auch vorgenommen nicht allzu lange dort zu bleiben und vielleicht schon wieder zu Hause zu sein wenn Rolf und Sonja zurück kommen. Ehrlich! Aber Kythira ist griechisch. Nach dem Sommer tuckert die Fähre nur noch einmal pro Woche zwischen Gythion und Kythira hin und her. Vielleicht erfährt man das im voraus, vielleicht aber auch nicht. Ich hatte es nicht erfahren und vergeblich am Hafen gewartet. Ein alter Fischer hat mich dann aufgeklärt: "Erst in fünf Tagen wieder".

Ok - noch ein bisschen länger alleine sein. Nach fünf Tagen war ich wieder am Hafen. Doch wie gesagt, dort ist es griechisch. Der gleiche Fischer hockte an der gleichen Stelle und diesmal meinte er in gleichgültigem Tonfall: "Die streiken gerade. Nächste Woche wieder."

In dieser Woche hatte ich dann meinen Retreat nochmals so intensiviert, dass ich den Abfahrtstag der Fähre glatt vergessen habe. Also noch eine Woche alleine sein. Dann war's gut und nun bin ich wieder glücklich vereint in meiner vertrauten Umgebung mit Rolf und Sonja.

Übrigens: So ein Retreat hat wirklich was für sich! Ob man nun frisch verliebt ist oder nicht....

Eine wunderschöne Advents- und Weihnachtszeit wünschen wir euch allen; und vielleicht ist es eine gute Gelegenheit einen kleinen "Retreat" daraus zu machen.

Mit herzlichen Grüssen
Rolf und Sonja

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