

# Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

## Info Nr. 52



15.04.2011

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

Das eigentliche Datum dieses Olivengeflüsters fällt genau auf das Datum des Bestelltermins für unserer Produkte. Wir freuen uns wiederum sehr zu spüren, dass unsere Produkte regen Anklang finden und viel Freude und Genuss zu euch allen bringen. Freude verteilen ist etwas das uns beiden sehr gefällt. Aus diesem Grunde verschicke ich diese Nummer auch eine Woche früher, denn es könnte eilen...siehe dazu speziell das 1. Thema dieser Nummer!

- 
- 1. Ein Sommer am Mittelmeer?**
  - 2. Produktegeschichte**
  - 3. Kafenion (aus E4-Peloponnes)**
  - 4. Rezept: Spaghetti mit Pecanüssen und grünem Spargel**
  - 5. Der Olivenhaini meint...Sommernachbar**
-

## 1. Ein Sommer am Mittelmeer?

---



Was löst dieser Titel bei euch aus? Etwa: "au ja, das wär's", oder "davon träume ich auch", oder "habe ich schon lange vor"... wenn einer der drei Sätze auf euch zutrifft, unbedingt weiter lesen!

Unser Haus hier in Griechenland steht diesen Sommer voraussichtlich leer da. Und das muss nicht sein! Die letzte 12 Jahre hatten wir meistens jemanden im Haus während unseres Schweizer-Aufenthaltes. Dieses Jahr sieht es noch nicht danach aus und so haben wir uns gesagt: "Warum nicht jemand von unseren Kunden?"

Zu teuer? Nein! Vermietet haben wir bisher nie und werden es auch in Zukunft nicht machen. Der "Mietzins" ist einmal täglich unsere Katze(n) füttern und den Pflanzen ums Haus Wasser geben mittels einer halbautomatischen Bewässerungsanlage. Zusammen etwa 15 Minuten Aufwand pro Tag... darüber hinaus bleibt also genug Zeit ab Ende Mai bis Ende August den ganzen Sommer zu geniessen.

Wolltest du schon immer mal ein Buch schreiben und dir fehlt Ruhe und Musse dazu? Du siehst vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr weil du so viel um die Ohren hast und willst einfach mal einen Retreat machen? Du brauchst Zeit um eine neue Lebensphase zu verdauen?

Ein eigentliches Eignungsprofil gibt es nicht. Doch etwas musst du doch wissen: Unser Haus befindet sich mitten in einem Olivenhain, am Rande eines sehr kleinen Dorfes. Hier ist im Sinne von "Halli Galli" gar nichts los. Kein Nachtleben, dafür Sternenhimmel, keine Einkaufsmeile, dafür viel Natur, kein Kino, dafür Zikadengezirpe, kein Swimmingpool, dafür das Meer vor der Haustüre.

Die kleine Hafenstadt Gythion ist 15 km entfernt und dort gibt es alles was es zum Leben braucht (inkl. kleines Nachtleben und eine kleine Einkaufsmeile). Ein Fahrzeug ist fast unabdingbar denn "nur Fahrrad" ist im Sommer zu heiss. Kurz und gut: Wir nennen unser Haus seit vielen Jahren 'unsere kreative Rückzugsinsel'. Wer so etwas sucht - scheue dich nicht die Möglichkeit wahr zu nehmen und setze dich mit uns in Verbindung bis am 10. Mai.

[Hier](#) ein 5 minütiger Film um einen Eindruck rund ums Haus zu bekommen und [hier](#) eine reichhaltige Seite für die Gegend. Zu entdecken gibt es ganz viel - da reicht auch ein ganzer Sommer nicht! ;-)

P.S. der Film übers Haus ist nicht öffentlich auf YouTube, also nur über obigen Link abzurufen, und ich werde ihn Ende Mai wieder löschen.

---

## 2. Produktegeschichte

---

Es gibt so vieles das man nicht auf die Etikette eines Produktes schreiben kann. Es fehlt oft ganz einfach der Platz. Bei unserem Olivenöl zum Beispiel könnte ich ganze Romane drauf schreiben - zugegeben, auf unserer bag in box steht ja schon ein kleiner. Da ist ja die grosse Verpackung auch schön praktisch dafür. Ich meine auch gar nicht drauf zu schreiben was drin ist, sondern woher das Produkt kommt, was für Ideen und Leute dahinter stecken. Wer was wie dazu beiträgt, dass es ein Ganzes gibt. So ein Newsletter bietet da schon mehr Möglichkeiten; doch Lesen ist ja heute im digitalen Zeitalter auch schon ein kleines Luxusgut geworden. Internetplattformen wie myVideo, facebook oder youTube bieten da ganz andere Möglichkeiten.

Noch vor zehn Jahren hätte ich vermutlich gesagt: "bahhh, was soll das Ganze. Ist doch bloss eine Selbstprofilierung ein eigenes Video ins Netz zu stellen." Mittlerweile finde ich es eine geniale Möglichkeit. Bei vielen Beiträgen mag es eine Selbstprofilierung sein, doch da gilt dasselbe wie mit Fernsehprogrammen: niemand ist gezwungen sich etwas anzuschauen.

Um jedoch etwas hinter die Kulissen eines Produktes zu schauen ist es, wie gesagt, einfach eine geniale Lösung. Und für mich nicht nur um hinter die Kulissen zu schauen, sondern auch zu zeigen was hinter den Kulissen läuft. Zurzeit bin ich daran einen kleinen Film über unseren Betrieb und unsere Produkte zu machen. Genau gesagt mehrere Filmchen - kleine Porträts für jedes unserer Produkte und was dahinter steckt. Anschaulich zu machen was auf einer Etikette keinen Platz hat oder überlesen wird.

Für mich ist das fast schon ein kleines Hobby geworden und ich werde die einzelnen Sequenzen nach und nach hochladen und in die Webseite einbauen lassen. Neben jedem Produkt eine kleine Sequenz von maximal zwei Minuten die einen Einblick zu den Hintergründen geben was schlussendlich zu euch ins Haus kommt.

Den ersten, der zeigt warum das Herz von Jorgos Skarpalezos für die traditionelle Gewinnung von Olivenöl schlägt, könnt ihr [hier](#) sehen.

---

## 3. Kafenion (aus E4-Peloponnes)

---

Der Frühling ist da. Zeit einen Grossteil der (Frei)Zeit wieder draussen zu verbringen. Zum Beispiel auf der Terrasse eines Cafés und nicht mehr in dessen Inneren. Im Folgenden ein kleiner Abschnitt aus meinem Wanderbuch 'E4-Peloponnes' der die Stellung des Kaffeehauses in der griechischen Kultur behandelt.

## Kafenion

Auch heute noch ist das Kafenion die Begegnungsstätte in Griechenland. Hier werden politische Reden gehalten, Geschäfte abgeschlossen, Karten gespielt. Man wartet auf jemanden oder lässt ganz einfach die Zeit verstreichen, es dient der Erholung von der Familie und für viele ist es ein zweites Zuhause oder der Start in den Alltag. Ein Alltag, der dann auch einmal ein bisschen später anfangen darf, denn der Aufenthalt im Kafenion ist ja bereits Alltag. Hier können Sie als Wanderer auch Auskünfte über den Ort einholen, fragen, wie der weitere Wegverlauf ist, ob eine Übernachtungsmöglichkeit im Dorf vorhanden ist, oder welche Transportmöglichkeiten es gibt. Auch als Frau werden Sie eine Antwort erhalten in der Männerwelt des Kafenions.

Auch heute noch ist es vor allem den Männern vorbehalten, sich in diesen Lokalitäten aufzuhalten. In der Stadt noch ausgeprägter als auf dem Lande, denn in abgelegenen Orten bietet oftmals einzig das Kafenion die Möglichkeit, ausserhalb den eigenen vier Wänden Leute zu treffen. Dort gibt es nicht nur Kaffee und andere Getränke, sondern auch kleine, einfache Mahlzeiten. Nicht selten ist das Kafenion weit mehr als nur eine Gaststätte, Es werden von Dosenmilch, Batterien, Waschmitteln bis hin zu in Salz eingelegtem Kabeljau alle nötigen Dinge des täglichen Bedarfs angeboten, für die man nicht jedes Mal in die nächstgelegene Stadt fahren will.

Die Einrichtungen muten zum Teil richtig orientalisch an und ich hoffe ganz fest, dass nicht irgendwann einmal ein (Pseudo)EU-Hygienegesetz verboten wird, frisch gebrühten Kaffee zwischen geräucherter Salami und Tomatenkonserven zu servieren. Ebenfalls zur Standardeinrichtung gehört ein lauter und ständig laufender Fernseher, der auch weitab vom Weltgeschehen einen Einblick in die Turbulenzen der grossen Welt bietet.

---

## 4. Rezept: Spaghetti mit Pecanüssen und grünem Spargel

---

Die ersten Spargeln sind schon auf dem Markt und doch gelüstet einem noch nach einer deftigen Mahlzeit, denn die Temperaturen verlangen immer noch ein wenig danach... hier eine wunderbare Kombination aus ['olivenöl und nüsse'](#)

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

400 g grüne Spargeln  
4 EL Natives Olivenöl Extra  
1 dl Weisswein  
500 g Spaghetti  
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten  
1/2 Bund grobblättrige Petersilie, fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten  
2 dl Sahne  
1/2 TL Paprika  
1 TL Salz  
3-4 EL Pecanüsse, fein gehackt



### Zubereitung

- Spargeln in 5 cm lange Stücke schneiden und der Länge nach halbieren.
- Spargeln in Olivenöl und Weisswein auf kleiner Hitze kochen.

- Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
- Frühlingszwiebeln, Petersilie, und Knoblauch zu den Spargeln geben.
- Wenn die Spargeln weich sind, Sahne, Paprika und Salz zugeben, erwärmen und 10 Min. ziehen lassen.
- Pecanüsse zugeben und anrichten

en Guete!

---

## 5. Der Olivenhaini meint... Sommernachbar

---



Also ich würde mich freuen, wenn jemand von euch den ganzen Sommer hier verbringen würde! Ich versichere euch, ich werde euch auch nicht auf die Nerven gehen und euch in Ruhe lassen. Vielleicht bin ich auch einen Teil des Sommers gar nicht hier. Ein Besuch bei [Chriesihainin](#) wäre nämlich auch wieder mal was... ♡

Jedenfalls kann ich es nur empfehlen hier zu wohnen. Auf dem [Filmchen](#) das Rolf ins Netz gesetzt hat sieht man auch wo ich wohne. Der kleine Platz mit den roten Bänken, da steht mein Baum.

Und den Sommer kann man ganz schön geniessen. In der Hängematte Siesta machen. Im Meer baden. Und im Haus gibt es auch alles was es zum Leben braucht, denn schliesslich wohnen die beiden ja schon viele Jahre hier. Sogar ein WLAN Anschluss der bis zu mir runter reicht ist da. Ich seh' den Rolf nämlich jetzt gerade mit seinem Laptop da sitzen und euch diese Zeilen schreiben...

Tja, was soll ich da noch sagen. Ich freu mich dich/euch kennen zu lernen!

---

Das nächste Olivengeflüster kommt wenn wir schon wieder unterwegs in die Schweiz sind für unsere diesjährige Olivenöltour.

Bis dahin ganz liebe Frühjahrsgrüsse  
Rolf und Sonja