

Von: Rolf und Sonja Griechenland <roost@hol.gr>  
Betreff: **Olivengeflüster 41**  
Datum: 24. September 2009 20:57:30 GMT+03:00  
An: Rolf Roost <roost@hol.gr>  
2 Anhänge, 101 KB



---

## Olivengeflüster - Neues aus dem Olivenhain -

### Info Nr. 41



15.09.2009

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

Seit drei Wochen sind wir nun wieder zurück in unserem Olivenhain. Einiges an liegengeliebener Arbeit ist aufgearbeitet, unter anderem auch das neue Olivengeflüster mit folgendem Inhalt:

- 
- 1. "Extra-Vergine" abschaffen?**
  - 2. Herbstzeit - Wanderzeit (aus E4)**
  - 3. Führung durch Ölmühle**
  - 4. Rezept: *Lachanodolmàdes* - mit Hackfleisch gefüllte Kohlblätter**
  - 5. Der Olivenhaini meint...alles Verwirrung, oder was?**

- 
- 1. "Extra-Vergine" abschaffen?**

---

Ein schon seit zwei Jahrzehnten laufendes Seilziehen um die Richtigkeit von Etikettierungen bei Olivenöl geht immer weiter.

Seit 1991 gelten EU-Richtlinien, die das Einbeziehen von Panels (professionelle Verkostungsgruppen) zur Qualitätseinstufung von Olivenöl erfordern.

Zu individuell sind da jedoch die einzelnen Nasen. Zu verschieden fallen die Ergebnisse für ein und dasselbe Produkt aus. Geschmacksache darf bei einem Panel nicht mitspielen. Gaumen und Nasen von Panelmitgliedern werden unter Aufsicht immer und immer wieder auf das Aufstöbern von Fehleraromen trainiert. Wer jedoch ausschliesslich fehlerhafte Öle, z.Bsp. mit ranzigem Stich, verkostet, der weiss gar nicht mehr wie ein perfektes Olivenöl schmeckt. Die Einführung einer "elektronischen Nase" (s. Olivengeflüster Nr. 28) ist bis heute fruchtlos.

Kurzum; die offizielle Klassifizierung von Olivenöl ist gescheitert. Nach hunderten von Korrekturen und Ergänzungen dieses Gesetzes gibt es wieder nur drei Klassen von für den Verzehr zugelassener Olivenöle:

**Olivenöl** = rektifiziertes Olivenöl, d.h. Olivenöl welches so schwerwiegende Fehler aufweist, dass es erst raffiniert werden muss, bevor es für den Verzehr zugelassen wird. (Übrig bleibt nur 100% Fett und hat mit einem Naturprodukt nichts mehr zu tun, Anm. von Rolf)

**Natives Olivenöl** = unbehandeltes Öl mit geringfügigen Mängeln

**Natives Olivenöl Extra** = unbehandeltes Öl, mit keinerlei sensorischen Mängeln

Theoretisch braucht es ja auch gar keine weiteren Unterteilungen. Praktisch ist es jedoch so, dass nur heillose Verwirrung herrscht unter den Konsumenten.

Laut Andreas März, eines Spezialisten in Sachen Olivenöl, sind über 90% aller extra nativen Olivenöle auf dem Markt gar keine, sondern bestenfalls native Olivenöle. Seiner Meinung nach sollte die Klassifizierung "Extra Nativ" einfach abgeschafft werden. Meiner Meinung nach würde dies nur noch mehr Verwirrung für den Konsumenten bedeuten. Denn wie hartnäckig hält sich zum Beispiel der Ausdruck "kalt gepresst", obwohl es seit Jahrzehnten in den Kategorien "Nativ" und "Extra-Nativ" nur noch kalt gepresste Olivenöle gibt.

Viel einleuchtender wäre, eben diese unterste Kategorie genauer zu bezeichnen. Zum Beispiel als "rektifiziertes Olivenöl" oder "raffiniertes Olivenöl". Hier müsste der Hebel angesetzt werden, um eine teilweise Entwirrung vorzunehmen. Denn wer nimmt schon wahr, dass die einfache Bezeichnung "Olivenöl" auf die schlechteste aller möglichen Qualitäten hinweist?? Würde man dasselbe bei Wein machen, wäre der Ausdruck "Wein" ein Hinweis auf Essig oder ähnliches...das kommt doch gar niemandem in den Sinn, oder?

Mein persönliches Plädoyer ist nach wie vor, dass die Konsumenten Eigenverantwortung wahrnehmen. Diese Möglichkeit haben wir alle. Und wenn bei einem Produkt, und vor allem bei einem Lebensmittel, Herzblut drin steckt, dann kommt einem die Etikette schon nicht mehr so wichtig vor. In diesem Sinne sagt Andreas März auch ganz schön (und dies kann ich auch unterschreiben):

*'Mit seinem Kauf entscheidet der Konsument nicht nur, welche Qualität auf seinem Esstisch steht, sondern auch, welche Art von Anbieter, welche Landschaft und welche Landwirtschaft er fördern will.'*

Zusammen mit der neuen bag-in-box-Verpackung haben wir ja nun einiges dazu beigetragen, dass Ihr alle nur vom Feinsten auf dem Tisch habt...und das über das ganze Jahr hinweg.

An dieser Stelle möchte ich noch erwähnen, dass wir immer wieder sehr positive Feedbacks zu der neuen Verpackung erhalten. Sie ist ja auch wirklich genial! Zurzeit zwar immer noch mehr oder weniger einmalig auf dem Olivenölmarkt, doch immer mehr Abfüller steigen auf diese Schiene um - und schon bald werden auch die letzten Sceptiker überzeugt sein...

---

## 2. Herbstzeit - Wanderzeit (aus E4)

---

Auch wenn sich der Verkauf des von mir geschriebenen Wanderführers "E4-Peloponnes" mehr als in Grenzen hält: Leute die diese Wanderung machen sind sehr begeistert ob der Landschaft die sie da entdecken. Ich bekomme immer wieder sehr begeisterte Rückmeldungen. Aber auch über Teilstrecken, die nicht so gut beschrieben sind oder die sich in der Zwischenzeit geändert haben.

Dank der elektronischen Möglichkeiten gibt es dafür jedoch ein Internet-Update von Seiten des Verlages.

Hier ein weiterer Auszug aus dem Kapitel 'Land und Leute':

### Griechen und Wandern

Es gibt in Griechenland 89 offizielle Wandervereine mit insgesamt ca. 6.100 eingeschriebenen Mitgliedern. Trotz dieser groß erscheinenden Zahl ist Wandern in Griechenland weit davon entfernt, ein Volkssport zu sein. Und wie viele von den angegebenen Mitgliedern Passivmitglieder sind, entzieht sich meiner Kenntnis.

Sie werden mehrheitlich auf große, verständnislos dreinblickende Augen stoßen, wenn Sie erzählen, Sie seien zu Fuß unterwegs und dies noch über eine so weite Strecke. "Poh poh!", wird der meist geäußerte Ausdruck sein, den Sie zu hören bekommen werden. In diesem Falle heißt "poh poh!", so viel wie: "Wie kann man sich das nur antun? Es gibt doch Autos oder zumindest Linienbusse."

Sich zu Fuß fortzubewegen, hat für den Durchschnittsgriechen überhaupt nichts mit Freizeitvergnügen zu tun. Im Gegenteil: Es ist nur anstrengend, unvorstellbar und wird lieber den "Exoten" überlassen. Mit dem Auto direkt vor dem Laden oder Restaurant vorzufahren, um direkt vom Auto in die Ladentür zu gehen, ist für die Mehrzahl der Griechen viel erstrebenswerter. Und wenn da schon ein Auto vor eben dieser Tür steht, dann wird eben in zweiter Reihe, mitten auf der Straße geparkt - "es dauert ja nur einen Augenblick", wird dem nachfolgenden Fahrer mit einem extra für diesen Zweck erfundenen Handzeichen angezeigt. Aber zu Fuß?! - und dann noch mehr als einen Kilometer? - unverständlich! Wer als Grieche nicht von der Arbeit her zu Fuß unterwegs sein muss, der lässt es lieber bleiben. Wie gesagt, dies betrifft die Mehrheit der Griechen. Es gibt aber auch die Ausnahmen. Leute, die mit Leib und Seele zu Fuß unterwegs sind und Wandern als Vergnügen erleben. Doch auch sie werden von ihren Landsleuten nur mit einem milden Lächeln bedacht.

Und wer Lust auf eine zweiwöchige Wanderung quer durch den ganzen Peloponnes hat - Herbst und Frühling sind die idealen Jahreszeiten dafür!

---

### 3. Führung durch Ölmühle

---

Die Ölmühle Skarpalezos (wo euer Öl herkommt...) ist nach wie vor eine sehr populäre Ölmühle. Populär, weil sie noch eine der letzten ist die traditionell presst (s. auch Olivengeflüster Nr. [17](#)). Die Tradition wird von Gruppierungen aller Art sehr geschätzt. Regelmässig kommen Schulklassen, Olivenölinteressierte und andere Gruppen aus ganz Griechenland für Besichtigung und Degustation. Vorwiegend im Winter, wenn die Produktion auf Hochtouren läuft. Im Frühling und Herbst sind es Gruppen, die hier Urlaub machen oder sich auf Studienreise befinden. Für die deutschsprachigen Gruppen mache teilweise ich die Führungen. Unter anderem waren letzte Woche 41 SchülerInnen des Gymo Langenthal mit vier Lehrkräften da.

Dieser Event hat mir ausserordentlich Spass gemacht, denn es nicht selbstverständlich, dass 17 bis 18-Jährige Gefallen und vor allem Interesse an Olivenöl finden. Wie oft wird der Jugend vorgeworfen, sie würden sich nur unbewusst und vor allem mit Fastfood ernähren. Diese Gruppe hat wieder einmal gezeigt, dass man von Pauschalurteilen absehen sollte.

Auch Filmteams von verschiedenen Fernsehstationen haben die Ölmühle auf Zelluloid festgehalten und Reportagen darüber gesendet. Da ja nur im Winter produziert wird, zeige ich während den Führungen jeweils einen kleinen Film, um die ganze Produktion mit laufenden Bildern sehen zu können.

Auf dem Nachhauseweg von dieser Führung habe ich nun gedacht, den Film könnten eigentlich alle unsere Kunden sehen. In der Zwischenzeit habe ich ihn noch ein wenig nachbearbeitet und in YouTube aufgeschaltet. [Dort](#) könnt ihr während nur gut drei Minuten sehen wo euer "flüssiges Gold" her kommt.

---

### 4. Rezept: *Lachanodolmàdes* - mit Hackfleisch gefüllte Kohlblätter

---

Unlängst hat uns eine liebe Bekannte eine gute Idee geschrieben: [wir wollen Rezepte gegen die Krise zusammen tragen. Kochrezepte. Solche, die im Einkauf nicht mehr als 15 Franken kosten und trotzdem für 4 Personen ein feines Essen geben \(Hauptgang mit Beilagen\).](#)

Das unterstützen wir gerne auch im Olivengeflüster, denn die griechische Küche ist nicht nur sehr gesund, sondern auch einfach, vollwertig und günstig...das Buch [olivenöl und nüsse](#) enthält viele solcher Rezepte...

Auch in Sonjas neuestem Buch 'Honig und Salz' gibt es einige solche Rezepte, wie etwa das nachfolgende:

#### ***Lachanodolmàdes* - mit Hackfleisch gefüllte Kohlblätter** (für 6 - 8 Personen)

Zutaten

1 Weisskohl  
etwas Tomatenmark  
1,5 Tassen Reis  
1 kg Hackfleisch  
etwas *diòsmos* (griechische Minze)  
Kreuzkümmel  
Meersalz und Pfeffer

*Zubereitung*

Kohl: Strunk und äussere Blätter entfernen.  
Ganz in heisses Wasser geben und gar kochen.  
Abtropfen lassen und die Blätter einzeln auf ein Tuch geben.

Für die Füllung Zutaten mischen und auf die Kohlblätter verteilen.  
Kohlblätter um die Füllung herum zu Päckchen packen.

Die Päckchen in einen Topf legen.  
Reichlich Wasser mit Tomatenmark mischen.  
Über die *Lachanodolmàdes* giessen und zugedeckt kochen bis der Reis gar ist.

Eines meiner Lieblingsgerichte und euch wünsche ich en Guete! Und wer das Buch noch nicht kennt, kann hier einen [Einblick](#) haben.

---

## 5. Der Olivenhaini meint...alles Verwirrung, oder was??

---



Diese ewigen Negativgeschichten um Olivenöl...falsche Etiketten, zusammengepanschter Inhalt, Meerschweinchenversuche die beweisen sollen, dass Olivenöl ungesund sei...und und und. Es ist und bleibt ein wunderbares Produkt!! Und ich weiss wovon ich spreche. Schliesslich ist ein Olivenhain meine Heimat! Und da ist es mir doch egal ob "Extra Nativ" abgeschafft werden soll oder nicht. Ich presse meine Oliven, trinke das Öl und basta! Schmecken tut es allemal und gesund bin ich auch und das ist doch die Hauptsache.

Dies jedoch Menschen klar zu machen ist halt immer schwieriger. Und wenn der Rolf das bei seinen Führungen weiter geben kann, dann freut es mich, ihn so fröhlich zu sehen. Und das mit dem Film in [YouTube](#) hoch zu laden habe ich ihm schon lange geflüstert!! Aber irgendwie hat er es immer wieder auf die lange Bank geschoben. Halt schon ein halber Grieche geworden...und jetzt im letzten Moment sozusagen, denn das Olivengeflüster wäre eigentlich vordringlicher gewesen. Doch er wollte es unbedingt zusammen mit dieser Nummer fertig haben. Und voilà - er hat es geschafft. Gerade noch Rechtzeitig zum Tag des Olivenbaums, am 23. September.

Die Qualität könnte zwar zum Teil etwas besser sein, aber besser sein kann es immer. Und wenn man sonst so in YouTube rumstöbert, gehört das Filmchen immer noch zu den besseren. Ganz bestimmt vom Inhalt her.

---

Am Samstag geht es für dieses Jahr wieder los mit der [Klang-Körper-Woche](#) auf die wir uns sehr freuen! Euch allen wünschen wir einen wunderschönen Herbstanfang und schicken euch dazu liebe Grösse  
Rolf und Sonja