

# Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

## Info Nr. 43



15.12.2009

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 bin ich nun wieder zurück aus Tokyo - zurück in meinem geliebten Olivenhain und bei meiner geliebten Frau. Es war ein wunderbares Abenteuer das mir sehr viel gebracht und gezeigt hat. Gezeigt auch, dass ich definitiv kein (Gross)Stadtmensch bin, so faszinierend Tokyo auch ist. Vom Geschäftlichen her hat sich bis zum Schluss nichts Konkretes ergeben. Ich habe jedoch viele liebe Leute kennen gelernt und einen (Oliven)Samen gepflanzt. Ich werde diesen Samen hegen und pflegen und wer weiss - vielleicht wird daraus eine wunderschöne Blume. Doch wieder zurück in Griechenland wenden wir uns dem Geschehen hier mit folgenden Themen zu:

---

**1. Alle Jahre wieder...**

**2. Winterzeit - Badezeit**

**3. Kala Christougena - frohe Weihnachten**

**4. Rezept: "Furtem Bettler"**

**5. Der Olivenhaini meint...aus einem Samen kann ein Blumenstrauss werden**

---

**1. Alle Jahre wieder...**

---

Zurzeit rattert und werkelt es wieder in jedem Olivenhain - die Olivenernte hat begonnen. Der grösste Teil der Kalamata-Oliven (Essoliven) ist bereits geerntet und liegt in grossen Fässern zum Entbittern. Die meisten Bauern in unserer Gegend jammern über eine schlechte Ernte, weil der Dakos (Olivenfliege), der grösste natürliche Feind der Olive, dieses Jahr arg zugeschlagen hat. Es geht sogar so weit, dass Dinos, der Jungunternehmer wo wir unsere Oliven entbittern lassen, nur noch Oliven aus gewissen Regionen annimmt. Aus Regionen in höheren Lagen wo der Dakos nur vereinzelt anzutreffen ist.

Als ich unsere Oliven zum Sortieren brachte ging ein kleines Raunen durch die Anwesenden. "Po, po (was in diesem Fall so viel bedeutet wie "Schau mal an"), Rolf hat aber schöne Oliven und nur ganz wenige sind vom Dakos befallen." Darauf hin antworte ich in die Runde was ich jedes Jahr sage: "Unsere Olivenbäume kriegen nur Sonne und Regenwasser. Keinen Kunstdünger, keine Chemiekeulen, kein unnötiges Bewässern. Ich habe zwar weniger Oliven an den Bäumen, denn diejenigen die runter fallen **müssen**, die sollen auch runter fallen und was dann noch am Baum bleibt ist Superqualität, wie ihr selbst sehen könnt. Und die paar Oliven die runter fallen haben niemals den Gegenwert in Euro was ihr alles ausgebt, um die Bäume unnötig zu puschen." Auch Petros unser nächster Nachbar ist dabei und quittiert meine Aussage mit einem für ihn sehr typischen, leisen Grunzen. Gerade ihm habe ich den Kreislauf der meiner Meinung nach abläuft schon öfters erklärt. Bäume spritzen, chemisch düngen und unnötig viel bewässern ergeben wunderbar grosse Essoliven. Zum Anschauen wenigstens. Und all dies macht Petros im Überfluss. Da sein Sohn ein Geschäft für Agrarzubehör hat kriegt er auch Dünger und Spritzmittel billiger und schöpft dadurch noch einmal mehr aus dem Vollen.



Im September jeweils sind seine Oliven bereits ein wunderbar gedeckter Tisch für die Olivenfliege. Gross und fleischig, aufgedunsen und fast nur Wasser drin - genau das was der Dakos mag. Unsere dagegen sind noch klein, grün und sehr bitter, denn der letzte Regen, den es vor der Ernte braucht, ist noch nicht gekommen.

"Du musst bewässern und gegen den Dakos spritzen", liegt mir Petros dann in den Ohren. "Muss ich nicht. Wetten, dass der Regen genau zum richtigen Zeitpunkt kommt", gebe ich jeweils zur Antwort. Und so ist es dann auch. In den 15 Jahren seit wir eigene Oliven haben mag ich mich nicht erinnern, dass es anders gewesen wäre. Mit dem ersten Regen im Oktober werden unsere Oliven mit jedem Tag zusehends reifer und grösser und Petros' seine noch mehr. Er freut sich und belächelt mich. "Ernte ist erst Ende November", sage ich zu ihm, "was habe ich davon wenn sie jetzt schon reif sind? Da hat nur der Dakos Freude daran."

Dass er mit seinen Chemiekeulen und Bewässern den Dakos regelrecht anzieht, das will nicht in seinen Kopf.

Mittlerweile sind unsere Essoliven sortiert und gewogen, ich nehme meine Quittung entgegen und verlasse den Raum. Petros sagt mir kaum Tschüss. Er ist ein bisschen beleidigt. Beleidigt, weil der Chef des Betriebes mir ein Kompliment für unsere Oliven gemacht hat und seine Oliven kein Kompliment wert sind.

Eine Woche später treffen wir uns zufälligerweise in unserem Olivenhain. Er zeigt auf den Boden unterhalb einiger unserer Koreneiki-Bäume (Öl Olivenbäume) und sagt: "Schau mal wie viele Oliven bei dir auf dem Boden liegen. Du hättest gegen den Dakos spritzen und düngen müssen! Schau dir mal **meine** Bäume an! Alles voll mit Oliven! Was werde ich für eine Ernte haben!!!"

Öl Olivenenernte ist bei uns etwa in einer Woche - das Leben ist manchmal nicht ganz einfach in Griechenland...

---

## 2. Winterzeit - Badezeit

---

Mit diesem Titel meine ich nicht die Badezeit im Schwimmbad, See oder Meer. Auch wenn die Temperaturen Anfang Dezember hier in der Mani das Baden im

Meer noch zuliessen, am 6. Dezember waren wir noch schwimmen im Meer... Ich meine jedoch die Badewanne. Vielerorts wird tagsüber über schlechtes Wetter, Kälte, Matsch oder Niesel geklagt. Die meisten Leute halten sich während der Arbeitszeit zwar in gut geheizten Räumen auf, wer jedoch draussen arbeitet kriegt das Wetter im wahrsten Sinne des Wortes hautnah zu spüren.

Oft reicht schon der Aufenthalt von wenigen Augenblicken im Freien bei Miesepeterwetter und die Stimmung beginnt zu sinken. Ein heiterer Gedanke kann in solchen Situationen die Aussicht auf ein warmes Bad in gemütlicher Atmosphäre sein. Mit ein paar brennenden Kerzen das Badezimmer in eine Ruhe- und Erholungsoase verwandeln, vielleicht noch die Lieblingsmusik im Hintergrund. Eintauchen, alles einfach hängen lassen und spüren wie der ganze Körper unnötige Verkrampfungen loslässt.

Unterstützen kann man dieses Ritual auf wunderbare Weise mit Olivenöl. Wir geben jeweils etwa einen viertel Deziliter in ein Glas, einen Teelöffel flüssigen Honig und ca. 20 Tropfen eines ätherischen Duftöls nach Wahl dazu, gut umrühren und unter dem laufenden Wasserhahn dem Badewasser zumischen. Nach dem Bad sich nicht trocken rubbeln, sondern nur abfrottieren. Das gute Gefühl hält für Stunden an und die Haut kriegt etwas vom Feinsten! Gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit hat ein solches Bad auch etwas sehr Besinnliches. Und wenn man am nächsten Tag wieder draussen vom Wetter gepeinigt wird; im Herzen und auf der Haut bleibt eine wohlige Erinnerung an das letzte Bad und eine Vorfreude auf das nächste.

Übrigens bin ich davon überzeugt, dass Olivenöl und Honig im Badewasser umweltverträglicher sind als mancher Badeschaumzusatz. Und wie Olivenöl auch zur direkten Kältebekämpfung verwendet werden kann, dazu hat mir vor einiger Zeit jemand einen [Link](#) geschickt.

Und noch etwas: Sonja ist zurzeit am "Tüfteln" einer Ganzkörpercrème, natürlich auf Basis von Olivenöl wie schon die Hand- und Fusscrèmen und der Lippenbalsam und vielleicht reicht es schon im nächsten Sommer für ein Gratismuster für euch...

---

### **3. Kala Christougena - frohe Weihnachten**

---

In Griechenland kommen weder das Christkind noch der Weihnachtsmann, sondern der heilige Vassilios, der Schutzheilige der Kinder und Hüter der Schifffahrt. Weil er mit dem Schiff über das Meer kam, werden in Griechenland, traditionell, auch keine Tannenbäume, sondern Schiffe mit Lichterketten geschmückt. Dies hat sich in den letzten Jahren zwar geändert, denn Griechenland ist ja mittlerweile auch ziemlich "europäisch" und man sieht den Tannenbaum immer mehr. Mehr zu den Feierlichkeiten hatte ich in einem [früheren](#) Olivengeflüster geschrieben.

Eine heitere Tradition ist, dass während den Feiertagen in den Häusern der Kamin nicht nur zum Heizen angefacht wird, sondern auch um die bösen Kobolde zu verscheuchen, die sich an Weihnachten rumtreiben sollen. Eine Legende besagt folgendes:



Die *Kalikanzari*, eben diese Kobolde, sind das ganze Jahr über beschäftigt den Baum der die Welt hält anzusägen, um die ganze Welt zu Fall zu bringen. Sie mögen die Menschen nicht besonders und arbeiten unermüdlich im Untergrund an ihrem Lebenswerk. Kurz vor Weihnachten sind sie fast fertig. Aber eben nur fast. Die Feierlichkeiten und der Duft nach feinem Weihnachtsgebäck locken sie an und sie kommen neugierig an die Oberfläche, um zu sehen was denn da los ist.

Dass die Menschen fröhlich und die Kinder ganz ausgelassen sind stört die *Kalikanzari* so sehr, dass sie mit vielen kleinen Streichen versuchen diese Freude zu trüben. Sie kommen über die Kamine in die Häuser, löschen das Feuer im Backofen, verstecken Gewürze, klauen Süßigkeiten, mischen Essig in den Teig der Vassilopitta (Neujahrskuchen) und vieles mehr.

All diese Streiche beschäftigen sie während der ganzen Feiertage. Nach dem [6. Januar](#), der Wasserweihe, wenn alle Feierlichkeiten vorüber sind und bei den Menschen der Alltag wieder einkehrt, kehren sie wieder zurück unter die Erde. Sie sind sehr enthusiastisch und wollen ihr Werk endlich beenden. Doch owehhh, all die Wunden die sie dem Baum durch ihre kleinen Sägen zugefügt haben sind mittlerweile verheilt und die kleinen Kobolde müssen wieder von vorne anfangen. Dies passiert ihnen jedes Jahr wieder und wird solange weiter gehen, solange die Menschen Weihnachten feiern...

Dieses griechische Weihnachtsmärchen wird den Kinder schon seit Jahrhunderten am Kaminfeuer über die Feiertage erzählt, wobei die Erwachsenen immer jede Menge Streiche erfinden, welche die Kobolde gemacht haben sollen. Und alles was in dieser Zeit irgendwie schief geht, wird ganz einfach den *Kalikanzari* in die Schuhe geschoben.

---

## 4. Rezept: "Furtem Bettler"

---

Im vorletzten Olivengeflüster hatte ich die Idee einer lieben Bekannten erwähnt und diese Idee ist mittlerweile umgesetzt worden: Es ist ein Büchlein daraus entstanden. Eine Antwort auf die in aller Leute Munde kreisende Krise.



Die Antwort ist gleichzeitig auch der Titel des Büchleins: *Sparflamme*. Der Inhalt: Gesammelte Rezepte, jedes für 4 Personen und keines kostet über 15 Franken für den Einkauf der Zutaten. Ein Weihnachtsgeschenk in letzter Minute für das kleine Budget - das Büchlein kommt spätestens am 18. Dezember auf den Markt und kann hier [bestellt](#) werden. Nachfolgend ein Rezept daraus (Sonjas Rezeptbeitrag findet ihr im Olivengeflüster Nr. [41](#)):

### **Furtem Bettler** (Bettlervoessen) von Berti & Hans

12 festkochende Kartoffeln (1,2 kg), 2.20.-

½ Liter Bouillon, 0.50.-

1 Lauch, 1.25.-

4 Rüebli, 0.70.-

etwas Fett oder Öl, 0.20.-

Salz, Lorbeer, 3 Nelken, 0.20.-

Engadiner Wurst (Migros), 5.60.-

1 Salat, 2.00.-

Total CHF 12.65

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch in Ringe und die geschälten Rüebli in 4 – 5 mm dicke Scheiben schneiden. Alles im Fett oder Öl andünsten, dann das Mehl darüber streuen und mit soviel Wasser oder Bouillon ablöschen, dass das Gemüse bedeckt ist. Mit Salz, Lorbeer und Nelken würzen. Die Würste in kleinere Stücke schneiden und begeben. Das Gericht so lange garen, bis die Sauce sämig ist, die Kartoffeln jedoch noch nicht verkocht sind. Dazu passt grüner Salat.

---

## **5. Der Olivenhaini meint...aus einem Samen kann ein Blumenstrauss werden**

---



Ja, der Rolf hat wieder mal einen kleinen Frust eingefangen mit seinem Nachbarn Petros. Und vielleicht ist es auch nur, weil er erst seit ein paar Tagen wieder zurück aus einer ganz anderen Kultur war. Er hat mir zwar gesagt, er hätte sich sofort wieder eingelebt hier, weil er sich freute wieder nach Hause zu kommen. Ganz anders bei mir - ich bin auch jetzt immer noch ein bisschen durcheinander. Rolf und Sonja meinen das habe mit meinem Tschätläg zu tun. Habe nicht ganz begriffen was das bedeuten soll, obwohl auch ich mich sehr gefreut habe wieder in meinen Olivenbaum zurückkehren zu können. Tja, und da gehört der Petros halt auch dazu... aber so schlimm ist das nicht! Es gibt auch ganz andere Leute hier in Griechenland - und das weiss ich ganz genau! Ich bin schon länger hier als Rolf und Sonja! Und ausserdem hat er ja auch schon einige Bauern indirekt überzeugen können, dass es biologischer Anbau bringt. Sie sind nämlich ganz froh kauft er ihr Öl bei Skarpalezos ein, denn sie haben dadurch eine garantierte Abnahme für ihre lobenswerte Arbeit. Und wie er ja auch selber sagt: Aus einem Samen kann eine schöne Blume werden. Ich bin da sogar optimistischer und meine: Aus einem Samen kann ein ganzer Blumenstrauss werden, jawohl.

In meinen Olivenhain-News habe ich nämlich gelesen, dass Griechenland in den letzten Jahren, prozentual zu der gesamten Agrarfläche, eine der höchsten Zuwachsraten für Biolandbau in ganz Europa hat. Wenn das nichts ist...! Und Leute wie Petros stehen eh am Ende ihrer Generation. Die jungen Bauern müssen ja schliesslich die Felder und Haine bestellen. Auch wenn es manchmal von ihren Vätern geerbte, kleine Chemielaboratorien sind. Und von den Jungen

gibt es immer mehr die so, oder ähnlich, wie der Rolf denken - soll er sich doch einfach an denen erfreuen!

---

Wir wünschen euch allen von Herzen geruhsame und friedvolle Festtage. Euer Olivenöl ist bereits vorbestellt und das Bestellmailing für das nächste Jahr wird bis Mitte Januar 2010 in eurem Briefkasten sein. Wer früh planen muss, hier schon die Daten für unsere Tavernen: Winterthur 11.-13. Juni 2010, Biel 25.-27. Juni 2010

Rolf und Sonja