

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 46

30.04.2010



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

In diesen Tagen sind unsere Gedanken wieder vermehrt in der Schweiz. Einiges will noch geplant und vorbereitet sein bevor uns die Fähre in drei Wochen Richtung Norden bringt. Zurzeit riecht es um unser Haus herum lecker nach Kräuterlösung in welche schon bald die Oliven eingelegt werden und das Abfüllen des flüssigen Goldes läuft auf Hochtouren. Dieses Jahr übrigens mit leicht neu gestaltetem Outfit unserer bag in box - lasst euch überraschen. Doch vorher nochmals ein Olivengeflüster mit folgenden Themen:

1. Taverne

2. MWST-Pflicht

3. Platia

4. Rezept: Gehabtes modern vorgestellt

5. Der Olivenhaini meint...Molekularküche...?

1. Taverne

Unsere beiden Tavernen in Winterthur und Biel sind bereits wieder ausgebucht. Immer noch erfreut es uns sehr, dass diese Form der Begegnung mit unseren Kunden auf eine so grosse und nachhaltige Resonanz stösst. Dieses Jahr haben wir etwas Spezielles im Programm. Wir werden eine weltweit bekannte griechische Spezialität anbieten. Servieren werden wir euch diese Spezialitäten auf eine langsam aber sicher verloren gehende Art und Weise. Mehr verrate ich an dieser Stelle nicht, denn die Vorfreude ist ja bekanntlich eine der schönsten Freuden...

Neu gibt es dieses Jahr einen weiteren Oliven-Anlass in der Region Basel. Zusammen mit der innovativen Möbelwerkstätte WohnGeist organisieren wir am **Sonntag, 6. Juni 2010 (12 h - 17 h) ein Olivenfest** in deren Showroom in [Frenkendorf](#). WohnGeist kreiert Möbel und Küchen, auch aus Olivenholz(!); wir liefern Produkte des Olivenbaums - eine wunderschöne Symbiose. Ihnen wie uns sind Nachhaltigkeit und Gesundheit zentrale Anliegen. Sie wie wir pflegen etwas das es immer weniger gibt - Handwerk und Öl-, Salz-, Oliven- und Kosmetika-Zubereitung nach alter Tradition und allen Regeln der Kunst, die zugleich höchsten, zeitgemässen Ansprüchen genügen.

Ein Buffet mit griechischen Häppchen und griechischem Wein vermittelt Mittelmeer-Ambiente und lädt zu einem gemütlichen Treffen ein. Wer am Buffet teilhaben möchte, meldet sich bitte **bis am 10. Mai per Antwortmail** unter Angabe der Anzahl Personen bei uns an (Bezahlung nach Gewicht). Alle anderen dürfen einfach kommen und staunen. Bringt eure Freunde mit oder leitet diesen Newsletter am besten gleich weiter.

2. MWST-Pflicht

MWST - eine Abkürzung die uns bis jetzt nicht wirklich getroffen hat. Seit der neuen Gesetzgebung in der Schweiz anfangs Jahr unterliegt jedoch auch unser Geschäft der Mehrwertsteuerpflicht. Unter der alten Gesetzgebung konnten wir immer noch "schlüpfen", jetzt sind wir mit einer Mehrwertsteuernummer für das Ölgeschäft erfasst.

Für euch als unsere Kunden hat dies keine Konsequenzen. Unsere Verkaufspreise bleiben auch dieses Jahr noch gleich. Einzig die Mengen- und Abholrabatte setze ich neu vom Nettoverkaufspreis ab, denn wir können nicht auch noch für die Rabatte MWST bezahlen. Zusätzlich wird der MWST-Betrag auf der Rechnung/Quittung ausgewiesen werden. Vielleicht akzeptieren die Krankenkassen ja unter gewissen Umständen Olivenöl als Medikament... siehe was der Olivenhaini dazu meint...

3. Platia - der Platz

Die Platia = der (Dorf)Platz ist ein zentraler Ort griechischen Gesellschaftslebens in Städten wie in Dörfern. Langsam erwachen sie wieder zum Leben. Der Frühling ist da - man sitzt wieder draussen. Die Kaffeepause wird wieder länger als im Winter, denn auf der Platia ist wieder etwas los - die "Stubenhockerei" des Winters ist vorbei. Das Kafenion (Kaffeehaus), dieser fast schon sagenumwobene Ort, ist in Griechenland auch heute noch vorwiegend ein Ort der Männer. Vor allem im Winter sind diese gut besucht, die Platia draussen ist leer. Jetzt wird es wieder umgekehrt. Der Wirt stellt Tische und Stühle auf die Platia und diese ist frei für jederman/frau.

Es gibt viel zu sehen und Mann und Frau trifft sich. Lautstark wird über die derzeitige Lage Griechenlands in der EU diskutiert. Ideen werden ausgetauscht, alte Bekannte trifft man wieder "zum ersten Mal" und die Dorfjugend braust auf Brautschau mit ihren Mopeds um die Platia.



Dieser Dorfplatz ist nicht aus der Architektur griechischer Dörfer, aber auch grosser Städte wegzudenken. Auch Städte wie Athen, Thessaloniki oder Patras besitzen etliche Platias und oftmals hat das Leben auf ihnen auch mitten im Gewühl der Grossstadt etwas wie einen Dorfcharakter.

Eine schöne Zeit der Frühling - und das anhaltend schöne Wetter tut der Seele gut. Vor allem der griechischen Seele die eher auf Lebensfreude und in den Tag hinein leben fokussiert ist als auf Shareholdervalue, Cashflow oder Börsenindex. Ausdrücke wie gar Staatsbankrott übersteigen das Vorstellungsvermögen, denn bisher hat man ihnen immer gesagt die EU sei wie eine Familie, der Euro ein Produkt dieser Familie. Die Griechen jedoch mit ihrem

sehr ausgeprägten Familiensinn haben dies wörtlich genommen und dass ein Familienmitglied in einer Grossfamilie bankrott gehen könnte, das ist ausserhalb ihres Familienverständnisses.

Die Platia jedoch vermittelt heimatliche, familiäre Gefühle und Sicherheit; ob in der Grossstadt oder auf dem Lande. Hoffentlich bleibt es auch noch lange so, denn wenn ein Volk das für seine Lebenslust bekannt ist diese verliert, geht etwas vom Wichtigsten in ihrem Leben verloren.

4. Rezept: Gehabtes modern vorgestellt

Ein Rezept einmal anders...: Das Rezept an und für sich kennt ihr schon, ich hatte es im Olivengeflüster [Nr.41](#) veröffentlicht. Es ist Sonjas Beitrag zum bereits vorgestellten Büchlein [Sparflamme](#). Nun könnt ihr live zugucken wie es gemacht wird. Einfach hier [klicken](#) und sich überraschen lassen.

5. Der Olivenhaini meint...Molekularküche...?

Habt ihr diesen Ausdruck schon mal gehört? Ich bin beim Surfen im Internet ganz zufälligerweise darauf gestossen. Und zwar weil es in Italien einen Aufruhr gegeben hat. Da wollte nämlich die Regierung die Molekularküche kurzerhand verbieten. Mir ist nicht ganz klar, was das Ganze überhaupt soll; Molekularküche meine ich. Da wird mit Chemie getrickst und aus Lebensmitteln Dinge gemacht die dann wie Gemälde oder Skulpturen aussehen. Zugegeben, zum Teil richtig kunstvoll. Aber essen? Auch Flüssigstickstoff ist ein grosser Bestandteil dieser Küche. Warum ich hier nicht mithalten kann, könnt ihr vielleicht hier [nachvollziehen](#).

Den einen soll es Spass machen. Da gibt es zum Beispiel Schäume und Gelées aus Gemüse, heisses Glacé das beim Abkühlen im Mund schmilzt, Kaviar aus Melonen oder Bonbons aus Olivenöl(!)...



Es gibt sogar Olivenöl in Kapselform. Da wird Olivenöl tröpfchenweise mit einem Gelée überzogen und so zu Kapseln verarbeitet. Ja, zu Kapseln wie zum Beispiel Lebertran. Diese Olivenölkapseln gibt's in Apotheken zu kaufen und diese werden sicherlich auch von den Krankenkassen übernommen. Nur komisch, dass den Verkäufern von richtigem Olivenöl verboten wird Olivenöl auch in nur irgendeiner Form als Heilmittel oder Medikament anzupreisen. In Kapselform geht das scheinbar. Ich habe das alles dem Rolf erzählt und er meint er habe das auch schon gehört. Er habe sogar mal ein Muster von

solchen Kapseln erhalten. Er meint, er habe in der Schweiz zwar viel zu tun, doch wenn er Zeit habe würde er der Sache nach gehen. Denn diese Kapseln werden nämlich auch in der Schweiz verkauft.

Bin ich ja mal gespannt auf seine Neuigkeiten, wenn er im Herbst wieder zurück kommt...

Wir wünschen euch allen von Herzen eine wunderbare Zeit auf eurer "Platia" und können wirklich schon sagen: "bis bald!"

Rolf und Sonja