

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

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 bitte Bescheid!



Info Nr. 35

30.09.2008

Alle bisherigen Olivengeflüster sind hier zu finden: http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter_liste.htm

Yassas - Grüezi mitenand

Ein gewaltiges Gewitter nach einem regenlosen Sommer und schon ist es Herbst. Fast auf den Tag genau des Kalenders der sagt, dass ab 21. September Herbst ist...zwei Tage vor dem "Geburtstag" des Olivenbaums. Der 23. September ist im keltischen Baumkreis der Tag des Olivenbaums. Vom Sommer in Griechenland haben wir nicht so viel mitgekriegt, weil wir beide ja ausser Landes waren - ein kleiner Abriss darüber im ersten Artikel. Den angefangenen Herbst geniessen wir in vollen Zügen und die liegen gebliebenen Arbeiten nehmen wir mit Freuden wieder auf. Eine davon das Olivengeflüster:

-
- 1. Wenn einer eine Reise tut...**
 - 2. bag in box**
 - 3. Nochmals Sonne tanken - Wohlfühlwoche**
 - 4. Rezept: Pastizo (Makkaroniauflauf mit Hackfleisch)**
 - 5. Der Olivenhaini meint...Wasserkultur**

1. Wenn einer eine Reise tut...

...dann kann er was erzählen", heisst es im Volksmund. Das stimmt - auch, oder vielleicht vor allem, wenn die Reise ganz woanders hinführt als sie geplant war.

Viele von euch erwarten einen Bericht der im letzten Olivengeflüster (http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter_liste.htm) angekündigten Peking-Tour. Ich hatte am 23. Juli ein Rundmail an etliche Leute geschickt mit der damals aktuellen Entwicklung der Reise. Im Nachhinein musste ich feststellen, dass nur wenige dieses Mail erhalten haben und noch weniger den Anhang öffnen konnten. Ein auf Französisch getrimmter Computer in der Türkei für eine Nachricht in Deutsch haben mir da zusammen mit meinem griechischen Server ein paar Fragezeichen aufgeworfen, die bis zum Schluss Fragezeichen blieben...Deshalb hänge ich den Bericht für Interessierte nochmals als PDF-Datei an.

Bis zur Rückkehr hat sich die Anzahl von ursprünglich 51 MotorradfahrerInnen auf 22 reduziert, die alle nur noch froh waren endlich wieder zurück nach Griechenland zu kommen. Dies erst noch zwei Wochen früher als geplant und bis zum Schluss von Stress, Müdigkeit und Unbill geprägt. Für einmal mehr dankeschön, dass die Vorsehung mich vorher rausgenommen hat. Ausserdem wurde die Tour vor Ort so abgeändert, dass sämtliche Strecken auf die ich mich besonders gefreut hatte ersatzlos gestrichen wurden. So die Seidenstrasse ab der chinesischen Grenze bis Peking, die Fahrt durch die Mongolei an den Baikalsee und die Rückfahrt mit der Transsibirischen Eisenbahn bis Moskau. Schlussendlich ist die Gruppe von Kazakhstan direkt nach Moskau und von dort im "Schnellzugtempo" zurück nach Griechenland.

So genoss ich die Zeit in Izmir mit mir alleine und mit Bekanntschaften die ich während den insgesamt vier Wochen gemacht hatte. Danach konnte ich es verantworten mit dem Motorrad bis zum Fährhafen Cesme zu fahren, von wo ich mit der Fähre über Chios und Piräus nach Hause gefahren bin. Jedoch nur 'um schnell die Koffer zu wechseln' und nach Wien zu Sonja zu fliegen, die ja schon seit Mitte Juli dort war. In dieser tollen Stadt haben wir zusammen drei wunderschöne Wochen erlebt, sind nun wieder in unserem trauten Heim und geniessen den Alltag im herbstillen Süden...wenn einer eine Reise tut...

2. bag in box

Vorweg: 95% von 195 Befragten haben sich für die Einführung der neuen Verpackung für euer Olivenöl, die so genannte "bag in box", ausgesprochen. Ein sehr eindeutiges Resultat also!

Dieses Jahr hatten wir versuchsweise die neue Verpackung an viele Kunden abgegeben. Wir hatten jedoch zu wenige zur Verfügung und es haben nicht alle Kunden eine neue Verpackung erhalten. So ging die Mail-Umfrage nur an jene die auch eine bag in box erhalten haben.

Was uns in diesem Zusammenhang viel mehr freut als das Ergebnis ist der Enthusiasmus mit dem auf die Umfrage reagiert wurde! Für uns ist es einmal mehr an der Zeit euch, unseren Kunden, wieder einmal ein Kränzchen zu winden: vielen herzlichen Dank allen für die spontane Mithilfe bei der Entscheidung. Es ist für uns nach wie vor keine Selbstverständlichkeit einen so tollen Kundenkreis zu haben. Es steigert jedoch die Freude am Tun ungemein mit dem Wissen etwas zu tun für Leute, die ebenfalls Freude an unserem Tun empfinden. Danke an alle!

Nun konkret zu bag in box:



Obwohl ich kein ausgesprochener Freund von Anglizismen bin, finde ich den Ausdruck 'bag in box' am angenehmsten. Die wörtliche Übersetzung 'Beutel im Karton' umschreibt zwar den Aufbau treffend, doch den Ausdruck selber finde ich sehr unschön. 'Kartonbox' ist nur die halbe Wahrheit, denn im Karton befindet sich ja eben der 'bag', der Beutel oder Schlauchbeutel mit dem Inhalt. Ausserdem wird dort wo diese Form von Verpackung zur Anwendung kommt meistens von 'bag in box' gesprochen. Wir werden also offiziell auch diesen Ausdruck einführen.

Oft tauchten bei den Rückmeldungen Fragen nach Haltbarkeit, Weichmachern und Entsorgung auf.

- Die verbesserte **Haltbarkeit** ist einer der Hauptgründe warum bag in box überhaupt erfunden wurde. Der Beutel schrumpft beim Ablassen des Inhalts in sich zusammen und verhindert dadurch eine Zufuhr von Sauerstoff. Sauerstoff gehört zusammen mit Licht und Wärme zu den Haupt"killern" von Olivenöl. Der zusätzliche Alubeutel verhindert ein Eindringen von Restlicht- und Wärme die noch durch den Karton dringen können.

- Die bag in box erfüllt die Kriterien die zurzeit an biologische Lebensmittel gestellt werden. Wir wollten sie ja schon voriges Jahr einführen, hatten jedoch Probleme mit der Beschichtung des Schlauches, denn auf dem griechischen Markt waren nur solche für Wein zu finden. Das Problem war, wie schon öfter, die **Weichmacher**, die durch das Olivenöl herausgelöst werden können. Dies wurde nun gelöst indem die Innenseite des Schlauches mit einer zweiten, olivenölbeständigen Folie ausgekleidet wird.

- Die Herstellung und **Entsorgung** einer bag in box ist eindeutig umweltfreundlicher als eines Blechkanisters. Auch der Transport ist weniger aufwändig. Der Karton wird erst am Ort der Abfüllung aufgeklappt und zusammengeleimt - er kommt also als kleines Päckchen an bevor er seine ganze Grösse entfaltet.

- Eine eindeutige Erleichterung ist auch das **Umfüllen**. Dazu möchte ich einen Auszug aus dem Mail eines Kunden weitergeben der es wissen muss:

Ich finde den Blechkanister wunderschön und freue mich über jedes Produkt, das zum Beispiel im Coop seit 20 Jahren das Logo nicht geändert hat. Das ist Nostalgie und tut im Herzen gut.

Auch der Blechkanister ist schön, aber ich brauche zum Umleeren jeweils 3 Hände (eine für den Trichter). Und wenn sich der Kanister verschluckt habe ich alles über den Händen. Das mag mit der Zeit zarte Hände geben, aber in der Küche wird zugepackt. Als Ingenieur muss ich gestehen, dass die Moderne wenig wirklich einfache und praktische Dinge hervorgebracht hat. Aber die neue Kartonverpackung gehört definitiv dazu. Drum gehört der Kanister ins Museum. Freuen wir uns dort darüber, dass er mit seinem Dasein die Kartonverpackung erst möglich machte.

Yves Flückigers hauptberufliche Tätigkeit ist das Austesten von neuen Dingen wie Verpackungen auf ihre Nützlichkeit oder Unnutz.

- Des Weiteren kam öfters die Frage des **Preises**. Die Anschaffung der neuen Verpackung an und für sich ist nur sehr geringfügig teurer als der Blechkanister. Das Abfüllen ist jedoch aufwändiger und hat eine Auswirkung auf den Preis. Wir werden es jedoch so handhaben können, dass der Literpreis um maximum 0.50 CHF angehoben wird.

Der neuen Innovation steht also nichts mehr im Wege und die nächste Lieferung wird vollumfänglich mit bag in box sein und wir freuen uns darüber!

3. Nochmals Sonne tanken - Wohlfühlwoche

Noch einmal griechische Sonne tanken vor dem langen Winter? Für Kurzenschlossene kann dieser Wunsch in Erfüllung gehen - es sind noch zwei Plätze frei in der von Sonja durchgeführten Wohlfühlwoche vom 1. - 9. November 08 (http://www.ensomati.com/03_kurse.html).



Am Morgen drei Stunden mit dir selber und deinem Körper in Einklang kommen über achtsamen Umgang mit Körper und Geist. Nicht mit 20 anderen Leuten in einem überheizten Raum, sondern mit 9 gleichgesinnten Frauen am Sandstrand unter griechischer Sonne innere und äussere Weiten erleben und ausdehnen (Kursprache deutsch).

Den Rest des Tages selber gestalten in der lieblichen näheren Umgebung oder mit Ausflügen in die weitere Umgebung.

Unterbringung und Verpflegung (ausser Abendessen) unter herzlicher Leitung und Organisation der deutschsprachigen Vermieterin/Köchin Ursula Sperling im 'Haus Sonnenseite' in Skoutari-Gythion (<http://www.sonnenseite.net>).

Der Preis? Für sehr moderate 420 Euro sind inbegriffen: 6 Kurstage mit Sonja, 7 Tage Unterbringung mit Frühstück und Mittagslunch bei Ursula.

Anmeldung über download-Prospekt (1.7 MB)

<http://www.ensomati.com/Download/wohlfuehlwoche2008.pdf> oder direkt per Mail über uns.

Platon würde dazu sagen: Nicht nur leben ist erstrebenswert, sondern gut leben.

4. Rezept: Pastizo (Makkaroniauflauf mit Hackfleisch)

Jetzt wo es langsam kühler wird, mag man schon wieder mal etwas Deftigeres...

Zutaten

2 Pack dicke Makkaroni
600 g Hackfleisch
3 Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Tasse Olivenöl
2 Lorbeerblätter
etwas Muskatnuss
200 g Käse, gerieben
Salz und Pfeffer

Für die Béchamelsauce

- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Tasse Mehl
- 4 Tassen Milch
- 3 verquirlte Eier
- 150 g Käse, gerieben
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskatnuss

Zubereitung

- Eine Tasse Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Hackfleisch darin anbraten.
- Tomaten, Salz, Muskatnuss und Lorbeer dazugeben.
- Bei mittlerer Hitze während etwa 30 Min. kochen lassen.
- Makkaroni im Salzwasser halb gar kochen, abgiessen, abtropfen und etwas erkalten lassen.
- Zweite Tasse Olivenöl erhitzen und die Makkaroni in einem Topf damit übergiessen und gut mischen.
- Die Hälfte der Makkaroni in eine Auflaufform geben und mit einem Teil des Käses bestreuen.
- Lorbeerblätter entfernen und das Hackfleisch darüber verteilen.
- Restliche Makkaroni darüber geben und mit restlichem Käse bestreuen.

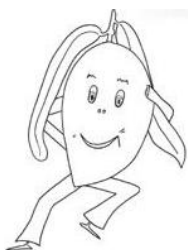
Béchamelsauce:

- Olivenöl heiss werden lassen, vom Feuer nehmen und das Mehl unter gutem Rühren dazu geben.
- Die Milch erhitzen sorgfältig und unter ständigem Rühren zum Mehl geben.
- Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen alles aufkochen, vom Feuer nehmen und weiter gut rührend die Eier, Gewürze und den Käse dazu geben.
- Alles über die Makkaroni verteilen.

Auflauf während 20 Min. im Backofen bei guter Hitze backen.

Dies ist übrigens ein Gericht das viele griechische Kinder heiss lieben, gerade nach Pommes mit Ketchup...

5. Der Olivenhaini meint...Wasserkultur



Wisst ihr, dass der Rolf ab und zu grosse Töne schwingt? Doch, doch, diesen Sommer hat er es doch bewiesen mit der Peking-Tour. Grosse Töne von wegen Peking und dann nur bis in die Türkei kommen, na ja. Wenigstens hat

er ganz viel daraus gelernt. Er hatte ja auch genug Zeit mit sich selber, um sich einige tiefgreifendere Gedanken zum Thema Abenteuer zu machen. Aber das meine ich ja gar nicht mit den grossen Tönen schwingen. Vor etlichen Wochen hat er euch einmal gesagt er würde in loser Folge Ausschnitte aus seinem Wanderführer zum E4 ins Olivengeflüster setzen. Jetzt sagte er mir wieder, so richtig griechisch, "das nächste Mal". Ich finde jedoch, dass es nun "lose" genug ist und ich übernehme jetzt diesen Part. Und zwar mit einem Ausschnitt der mir selber besonders gut gefällt:

Wasserkultur

Hart wird daran gearbeitet, fließend Wasser auch in die letzte Hütte zu bringen. Noch immer nicht kennen alle Orte diesen Komfort und Brauchwasser wird oft noch in Regenwasserzisternen aufgefangen. In regenarmen Jahren werden die Zisternen auch mit Wasser aus Tanklastwagen aufgefüllt - dem mehr und mehr ausgebauten Straßennetz sei Dank!

Trinkwasser ist das in Petflaschen abgefüllte Mineralwasser, zu 99,9 % ohne Kohlensäure. Kohlensäurehaltiges Mineralwasser ist nur in Läden und meistens in Glasflaschen erhältlich. Wenn Sie trotzdem mal Lust auf ein Prickeln im Hals ohne Alkohol verspüren, können Sie ein Soda bestellen. Dies ist in Kafentions oder Tavernen fast immer erhältlich und einem ungesüßten Sprudelwasser ähnlich.

Ein Kaffee ohne ein Glas Wasser ist in Griechenland undenkbar. Ein Glas Wasser auch zu jedem Stück Kuchen ist die Regel. Obwohl zum Teil das Wasser noch ein Luxusartikel ist, wird es dem Gast immer gereicht. Ich wage hier sogar einen symbolischen Vergleich: Wasser ist das Symbol für Leben und Flexibilität. Unaufgefordert und als erstes wird dem Gast also ein Stück Leben offeriert. Eine schöne Geste, die nicht nur dem Durstlöschen dient.

Wasser wird auch immer zum Essen gereicht. Normalerweise ist es Leitungswasser in einer Karaffe und kostet nichts. In verschiedenen Restaurants und Tavernen wird es aber auch in Flaschen, die dann mit auf die Rechnung kommen, serviert. Die Preise jedoch sind dem Inhalt angepasst und es hat nichts mit "Abzocken" zu tun. Wer es ablehnt, weil er es nicht bestellt hat, der lehnt auch, und dies ist meine persönliche Meinung, die dahinter steckende Symbolik ab.

Der Verschwendung von Wasser wird von staatlicher Seite versucht, Einhalt zu gebieten. So ist es offiziell verboten, Felder und Gärten mit Leitungswasser zu bewässern. Verbote nützen aber in Griechenland vorwiegend erst dann etwas, wenn deren Übertretung geahndet wird und an den eigenen Geldbeutel gehen. Vor ein paar Jahren war es in unserer Region noch so, dass man eine Pauschale pro Jahr bezahlte, egal wie viel man verbrauchte, obwohl bereits überall Wasseruhren installiert waren. Heute wird der Verbrauch bis zu einer Menge, die ein durchschnittlicher Haushalt verbraucht, so bemessen, dass es nicht allzu teuer ist. Was darüber hinausgeht, wird als "Verschwendung" oder "Bewässerung" eingestuft und dementsprechend viel höher taxiert.

Das wär's wieder einmal aus dem Süden und wir wünschen euch nach einer langen Olivengeflüster-Sommerpause einen wunderschönen Herbst mit einem farbigen, bunten Lebensgefühl!

Herzliche Grüsse
Rolf und Sonja