

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. 38

15.02.2009

Alle bisherigen Olivengeflüster sind [hier](#) zu finden.

Yassas - Grüezi mitenand

Ein langer Winter, dieser Winter - auch im Süden von Griechenland, wenn auch ohne Schnee. Petrus jedoch meint es sehr gut mit uns und lässt es regnen wie schon seit Jahren nicht mehr. Das Aussen lädt nicht ein, um sich dort aufzuhalten, Kreativität im Innern ist angesagt. Einen Teil dieser Kreativität haben wir in eine Erneuerung unserer Webseite gesteckt. Klickt doch einfach mal auf <http://www.olivenoel-oliven.ch> und dann auf das Bild mit dem Olivenbaum. Je nach Computer dauert es etwas länger. (Anmerkung: Die lebendigen Bilder wurden zwar auf einem Mac produziert, können aber auch auf Windows angesehen werden. Möglicherweise braucht ihr dazu noch den QuickTime-Player, den ihr [hier](#) gratis herunterladen könnt.)

Über eure Meinung und Kritik freuen wir uns sehr! Siehe zu diesem Thema auch den 3. Beitrag in diesem Olivengeflüster, die anderen Themen sind:

-
- 1. Bio-Trend in Griechenland**
 - 2. Olivenpaste neu entdeckt**
 - 3. Kinikona - Bilder in Bewegung**
 - 4. Rezept: Pizza mit Olivenpaste**
 - 5. Der Olivenhaini meint...was wollt Ihr wissen?**

1. Bio-Trend in Griechenland

1997 hatte ich eine Ölmühle gesucht die biologisch kontrolliert produziert. Überall wo ich anklopfte bekam ich Antworten wie: "Biologisch?! Natürlich! Was denn sonst. Die Olivenbäume wachsen ja in der Natur." Meine anschließende Frage nach Zertifizierung löste dann ausnahmslos einen Gesichtsausdruck aus, den man mit "häähh?" umschreiben könnte.

Nach einigen Wochen mit Kennenlernen von etwa 15 verschiedenen Betrieben bin ich da gelandet wo heute euer Öl her kommt. Nicht ohne Stolz zückte Jorgos damals die Zertifizierungs-Urkunde für seine Mühle und seither sind wir einander treu geblieben.

Die Wurzel des Wortes BIO war den Griechen zwar schon immer klar, denn schliesslich kommt es aus dem Altgriechischen BIOS und heisst ganz einfach LEBEN. Nur mit dem Ausdruck "biologisch produziert" konnten die Wenigsten etwas anfangen.

In den 50iger und 60iger Jahren wurde die so genannte "sieben Länder Studie" über einen Zeitraum von 15 Jahren durchgeführt. Es wurden Ernährungsweisen von 7 Ländern in unterschiedlichen Breitengraden beobachtet und erforscht. Dabei stellte sich heraus, dass sich die Leute in Kreta am "gesündesten" ernährten. Später wurde daraus die weltberühmt gewordene "Kreta-Diät"-Studie. Damals waren Importprodukte in Griechenland nur einer gut betuchten Elite vorbehalten. Der Rest der Bevölkerung ernährte sich von dem was der eigene Boden hergab. Und diese Produkte waren gut und sehr gut, eben "biologikò" (biologisch), weil man gar nichts anderes kannte.

Im Zuge der Globalisierung, vor allem jedoch seit dem EU-Beitritt Griechenlands 1984, kam eine richtige Invasion mit Lebensmitteln aus aller Herrenländer. Bio war überhaupt kein Thema, lediglich marktwirtschaftliche Faktoren gaben den Ton an. Der gefüllte Korb der Natur wurde je länger je mehr gegen einen mit industriell hergestellten Nahrungsmitteln gefüllten Einkaufskorb ausgetauscht. Die Folgen waren dieselben wie in vielen anderen Industrieländern. Ernährungsbedingte Krankheiten breiteten sich rasant aus unter den Passagieren die auf den Schnellzug von Fertig- Halbfertig- und Fastfoodprodukten aufgestiegen sind. Wer heute also von "Kreta-Diät" spricht muss unbedingt betonen, dass es mit der derzeitigen Realität nichts mehr zu tun hat.



Das Blatt beginnt sich jedoch wieder zu wenden und inzwischen hat der Ausdruck

"biologikì kallìergia" (biologisch produziert) seinen Platz in der griechischen Umgangssprache gefunden. Vor zehn Jahren gab es in Athen nur etwa 30-40 Geschäfte mit Bioprodukten. 2007 zählte man bereits 300, die zum Teil das Ausmass von Biosupermärkten annehmen. Auch in ländlicheren Gegenden findet man vermehrt einen "Tante-Emma-Bioladen", so zum Beispiel auch bei uns in Gythion.

Der Ökolandbau ist mit 4% der Gesamtagrarfläche in Griechenland zwar immer noch in den Kinderschuhen, doch das Rennen geht weiter. Und vielleicht nähert sich Griechenland in den nächsten Jahren einem der Spitzenreiter Europas, der Schweiz (laut Bundesamt für Statistik rund 11% Biolandbau) mit Riesenschritten. Ihr und wir tragen unser Bestes dazu bei, denn steter Olivenöltropfen schmiert das Getriebe, oder wie Heraklit schon sagte: "panta rei" - alles fließt.

2. Olivenpaste neu entdeckt

Ich komme auf einen weiteren Trend zu sprechen der in Griechenland herrscht. Der Konsum von Olivenpasten in verschiedensten Variationen. Obwohl die Kalamataolive in der ganzen Welt bekannt ist und dort auch zu Tapenade, Olivenpaste usw. verarbeitet wird; in der griechischen Nahrungskette fristeten diese Produkte bis vor ein paar Jahren ein Mauerblümchendasein. Auf kleinen Apérohäppchen in ausgesuchten Restaurants konnte man sie ab und zu finden, doch als Privatkunde daran zu kommen war eher schwierig. In der Zwischenzeit haben ein paar griechische Unternehmen der Lebensmittelbranche es den Mitbestreitern ihrer Exportländer nachgemacht. Sie produzieren selber Olivenpaste und heute findet man sie in jedem Supermarkt.

Ich hatte einmal die Gelegenheit eine solche Produktionsstätte zu besichtigen. Mit unserer hausgemachten Produktionsmenge hat dies jedoch nichts gemeinsam. Da werden mit lastwagengrossen Maschinen tonnenweise Oliven "verpastet". Doch beim Besuch dieser Fabrik wurde mir bewusst, warum mir nur ganz wenige der angebotenen Produkte auch wirklich schmecken. Der Verarbeitungsprozess lässt es nicht zu, die Olivenhaut mitzuverarbeiten. Doch bei der Olive ist es ähnlich wie bei vielen anderen Früchten - die Geschmacksintensität befindet sich in, oder unmittelbar unter der Haut. Wird diese nicht verwendet, fehlt auch ein intensives Geschmackserlebnis oder es muss allenfalls künstlich wieder hinzugefügt werden.

Nun bin ich auf eine Firma gestossen die wirklich interessante Produkte kreiert. Könnt ihr euch eine Olivenmarmelade vorstellen? Schmeckt überraschend gut! Oder ein Chutney aus Oliven? Wir waren sehr positiv überrascht. Den Vogel abgeschossen hat diese kleine Firma jedoch mit ihren "eliès tou koutaliou", was frei übersetzt Olivensüssspeise heisst. Oliven als Süßspeise? Eine nicht alltägliche Herausforderung - und die Umsetzung ist den Leuten wirklich toll gelungen.

Wenn es zeitlich noch reicht, werden wir diese Firma in der Nähe von Volos noch besuchen bevor wir Ende April zu unserer Schweizer-Tournée aufbrechen. Und

wenn es klappt werden wir ein paar Muster für euch mitbringen. Ich finde, das müsst ihr versucht haben...!

3. Kinikona - Bilder in Bewegung

Ein weiteres Produkt von "langen Winterabenden" ist Kinikona. Der Ausdruck Kinikona ist eine Zusammensetzung der zwei griechischen Wörter "kinisi" (Bewegung) und "ikòna" (Bild) und somit ist eigentlich schon vieles gesagt. Vor allem wenn ihr, wie in der Einleitung geschrieben, das 1. Produkt von Kinikona auf unserer Webseite angeschaut habt.

Ein bisschen mehr im Detail:

Sonja arbeitet nun schon viele Jahre im Bereich von Bewegung und Bewusstseinsentwicklung (<http://www.ensomati.com>). Damit verbunden sind neben Bewegung immer auch Musik und Bilder. Vor allem über eine intensive Auseinandersetzung mit inneren Bildern im Zusammenhang mit Ideokinese (wieder ein Zusammenschluss von zwei griechischen Wörtern; "idèa", -Idee/Bild- und kinisi -Bewegung-). Ideokinese, also Bewegung über innere Bilder, war ein Hauptbestandteil ihrer Ausbildung in der Franklin-Methode. Dabei hat sie eine hohe Sensibilität für komplexe Zusammenhänge im Menschsein entwickelt.

Diesen ganzen Erfahrungsschatz hat sie nun im wahrsten Sinne des Wortes nach aussen projiziert. Ein harmonisches Zusammenspiel von Bildern, Bewegung, Musik und Gefühlen in Form bewegt-belebter-Bilder-in-Aktion, oder kurz gesagt Kinikona.

Unserer Meinung nach nicht nur eine Spielerei, sondern eine sympathische Möglichkeit mehr von sich und/oder seinem Produkt zu zeigen. Dank neuen technischen Möglichkeiten lässt sich die alte Erkenntnis "ein Bild vermittelt mehr als 1000 Worte" jederman/frau über Internet oder DVD zugänglich machen. Eine echte Alternative zu gedruckten Prospekten die oftmals ungesehen im Papierkorb wandern...und von denen haben wir schon tausende drucken lassen - auf zu neuen Ideen! Und [hier](#) gleich noch ein Beispiel.

Für jemanden von euch, oder aus eurem Bekanntenkreis, eine neue Möglichkeit eine ansprechende Präsenz im Internet oder auf DVD zu haben?

Sonja wird sich mit viel Einfühlungsvermögen für eure Idee oder euer Projekt engagieren! Fragt sie einfach über eine [E-Mail](#) an!

4. Rezept: Pizza mit Olivenpaste

Das folgende Rezept ist nicht aus einer italienischen Zeitung...nein, aus einem griechischen Magazin.

Selber versucht haben wir die Pizza noch nicht, deshalb dieses Rezept ohne Gewähr!

Zutaten für Teig:

350 g Weismehl
15 g Trockenhefe
180 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Zutaten für Füllung:

4 EL Oliven-Tapenade/Paste
5 kleine geschnittene, getrocknete Tomaten
100 g Mozzarella klein geschnitten
100 g Feta klein geschnitten
ein paar frische Ruccolablätter

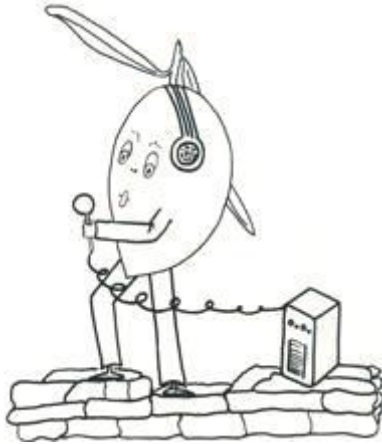
Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- Hefe und Zucker im Wasser auflösen, zum Mehl hinzugeben und verrühren.
- Olivenöl und Salz dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten bis er nicht mehr klebt.
- Den Teig in die Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort
ca. 1 h gehen lassen.
- Den Teig noch mal kurz kneten, zu einer Kugel formen und ca. 0.5-1 cm dick auswallen.
- Den Teig auf das Backblech legen und noch einmal für ca. 30 Min. ruhen lassen und Backofen auf
200°C vorheizen
- Den Teig mit Oliven-Tapenade/Paste ausstreichen, Mozzarella, Feta und Tomatenstückchen
gleichmässig darauf verteilen.
- Backofen auf 180°C zurückstellen, Pizza einschieben und backen bis der Teig beginnt bräunlich
zu werden.
- Vor dem Servieren Ruccolablätter darauf verteilen

Da bin ich ja mal gespannt...wir haben den Teig bis jetzt noch nie ein zweites Mal geknetet vor dem Auswallen und ihn auch nicht noch einmal stehen gelassen nach dem Auswallen. Vielleicht eine griechisch-schweizerisch-italienisch-neue Technik...?

So oder so en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...was wollt Ihr wissen?



Letzthin habe ich mich mit Rolf über sein Olivengeflüster unterhalten. Er hat mir gesagt, dass er nun seit fast genau vier Jahren Infos an euch verschickt. Ganz lakonisch habe ich ihn gefragt, wie er denn wisse, was die Leser interessiert. Ganz spartanisch hat er mir geantwortet: "Äähm, öhh, na ja..."

"Ist doch eigentlich der Hammer!", habe ich mir gedacht. "Verschickt schon seit vier Jahren einen Newsletter und geht einfach davon aus, dass es interessant ist für die Leser was er da so schreibt."

Nach einem Weilchen habe ich ihn dann konkret darauf angesprochen und seine erste Antwort wurde wenigstens ein bisschen deutlicher. Im Verlaufe des weiteren Gesprächs sind wir dann drauf gekommen, dass er ja ganz einfach mal fragen könnte was die Leser denn so interessiert.

Die ganze Diskussion hatte dann eine fast schlaflose Nacht für mich zur Folge und am darauf folgenden Morgen habe ich dann einen Entschluss gefasst. Ich habe dem Rolf einen Fragebogen zusammengestellt. Ja, und das hat er dann eine Superidee gefunden. "Klar! Genau! Die Leser fragen was sie interessiert. Sie fragen was sie nervt und was sie anders haben möchten. Warum habe ich nicht schon früher daran gedacht?!"

Diese Antwort war schon weniger spartanisch und noch am selben Tag haben wir dann zusammen noch ein wenig an der Idee rumgefeilt und hier ist der Fragebogen:

Noch kurz etwas geflüstert, bevor ihr zum Fragebogen kommt: Ihr könnt bei eurem Mailprogramm einfach auf "Antworten" klicken und direkt eure Meinung, Vorschläge und Kritik in den Fragebogen eintippen und zurück schicken. Ich gucke es dann zusammen mit dem Rolf an und freue mich schon jetzt darauf...und neugierig bin ich auch.

Olivenhainigeflüsterbessermachfragebogen

- Wie finde ich den Zeitabstand von (ca.) 6 Wochen zwischen zwei Olivengeflüstern?
- Das gefällt mir besonders am Olivengeflüster:

- Das missfällt mir am Olivengeflüster:
- Das würde ich zusätzlich machen:
- Das würde ich weglassen:
- Das würde ich anders machen:
- Diese Themen würde ich gerne im Olivengeflüster behandelt sehen:
- Folgende Fragen (Olivenspezifische oder auch aus ganz anderen Bereichen) würde ich gerne beantwortet haben:
- Ich leite das Olivengeflüster jeweils an weitere Empfänger und sage dem Olivenhaini auch an wie viele:
- Ich möchte folgende Bemerkung machen:

Das war's! Herzlichen Dank für euer Feedback! Ich bin froh dem Rolf diese Idee ins Ohr geflüstert zu haben und hoffe auf ganz viele Rückmeldungen!
Tschüss, bis zum nächsten Mal!

Soviel für diesmal aus dem verregneten und nichtsdestotrotz schönen Olivenhain. Und wie schon der Olivenhaini angetönt hat, freuen auch wir uns über möglichst viele Reaktionen eurerseits!

Bis dann liebe Grüsse
Rolf und Sonja