

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. 39

06.04.2009

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

Yassas - Grüezi mitenand

Als allererstes einen ganz herzlichen Dank an alle, die auf die Umfrage vom Olivenhaini im letzten Olivengeflüster reagiert haben. Herausragend dabei war, dass ein erhöhtes Interesse an Leben und Kultur in Griechenland besteht. Also nicht nur an den Produkten des Olivenbaums, sondern auch an den Leuten die rund um diese Bäume leben.

In dieser Nummer widme ich gleich zwei aktuelle Themen diesem Bereich:

1. Greekway...

2. Honig und Salz

3. Prämierungen

4. Rezept: Kounèlli stifàdo (Kaninchen-Zwiebel-Eintopf)

5. Der Olivenhaini meint...ja, ja, diese Griechen

1. Greekway...

Eine sehr weit verbreitete Eigenheit der griechischen Mentalität ist die Tatsache, dass ein Vorausplanen nur einen äusserst geringen Teil des Gedankengutes einnimmt. Das Vorausplanen, zum Beispiel eines Wochenendes, findet so gut wie nicht statt.

Man entscheidet sich am Samstagmorgen für einen Ausflug und fährt los. Tausende haben die gleiche Idee und wer sich für den gleichen Ausflugsort entschieden hat, rangelt nun über die nur noch wenig freien Hotelzimmer. Einige haben nämlich vorausgeplant und bevor sie am Morgen losfahren telefonisch ein Zimmer reserviert. Viele davon ändern jedoch im Laufe der Anfahrt die Idee und kommen dadurch gar nicht erst beim reservierten Hotel an. Daran zu denken die Reservation zu stornieren passiert nur den wenigsten und so werden auch immer wieder Zimmer frei für die vor Ort Wartenden...und wenn dies erst um 22 Uhr der Fall ist, stört es auch niemanden.

Ein Vorausplanen lässt viel zu wenig Freiheit den Moment entstehen zu lassen. Und das ist da wo die Mehrheit der Griechen wirklich lebt - im Moment.

Seine Freizeit nicht vor auszuplanen ist das Eine. Doch es zieht sich wie ein roter Faden auch durch den Arbeits- und Geschäftsalltag. Beispiele passieren täglich zu tausenden. Hier ein aktuelles aus "unserer" Ölmühle:

Im Oktober 2008 ist für uns alle klar, dass wir auf 'bag in box' umsteigen. Das Abfüllen geschieht jedoch erst "tou chrónou" (im nächsten Jahr), im April...viel zu weit weg, um sich jetzt schon um eine neue Abfüllanlage zu kümmern, obwohl beschlossen ist, dass eine solche angeschafft wird. Ein sanftes Drängeln meinerseits Anfang Januar bringt nur die Antwort: "Ehh, Rolf, wir werden die Anlage bestellen, ja sicher!"

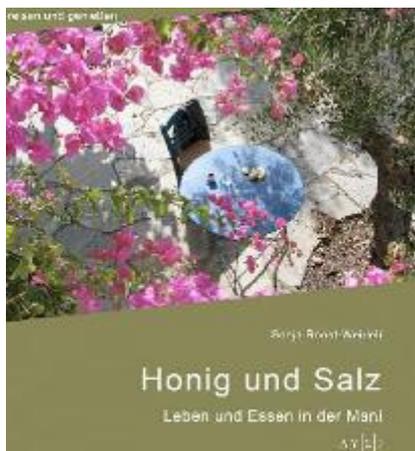
Die Antwort auf eine weitere Nachfrage Anfang Februar wird schon konkreter: "Rolf, wir haben uns erkundigt und ein tolles Modell in Italien gefunden; schau mal." "Ja, wirklich! Ein tolles Preis-Leistungsverhältnis. Ich bin damit einverstanden. Los, bestellen wir die Anlage!" "Ehh Rolf, sigà, sigà (langsam, langsam), das Öl ist noch zu kalt zum Abfüllen."

Mitte März bekomme ich einen fast hysterischen Anruf: "Rooolf, die Maschine ist bestellt! Die haben aber eine Lieferfrist von sieben Wochen. Wir müssen dein Öl aber **jetzt** abfüllen. Was sollen wir tuuuun?"

Ja, und so kommt es, dass euer Öl in diesem Moment mühsam und mit etlichen Überstunden von Hand abgefüllt wird. Die neue Abfüllmaschine kommt genau dann an, wenn unsere Paletten unterwegs Richtung Schweiz sind...in zwei Wochen...greekway.

2. Honig und Salz

Ein Leckerbissen für alle, die sich für Land und Leute in der Mani (wo euer Öl herkommt) interessieren. Ein gelungener Querschnitt durch Tradition und Gegenwärtiges. Honig und Salz, was ist damit gemeint? Kurz gesagt, Sonjas neuestes Buch.



Die letzten vier Jahre hat Sonja sich immer wieder den Einheimischen der Mani angenähert, die in irgendeiner Form mit Essen zu tun haben. Sei es eine Wildgemüse sammelnde Oma, eine Käseherstellerin die noch wie vor zweihundert Jahren produziert, einem Tavernenbesitzer mit Leib und Seele, einem Schäfer wie aus "Marlboro-Country" und vielen mehr.

Daraus entstanden ist ein wunderschöner Bildband (220 Fotos!!) mit einzigartigen Portraits von 20 Maniaten wie sie leben und was sie alles tun zum Überleben. Hintergründe von traditionellen, aussterbenden und neuen Lebens- und Arbeitsweisen werden liebevoll wiedergegeben. Abgerundet ist das Buch mit Rezepten dieser Leute zum Nachkochen.

Die Geduld und Arbeit von unzähligen Begegnungen mit Leuten über viele Jahre hinweg, zusammengefasst zwischen zwei Buchdeckeln - eine richtige Schatzkiste über ein Leben in der Mani, wie es heute wirklich stattfindet. Einen kleinen Einblick könnt ihr euch [hier](#) verschaffen.

Auch bei diesem Buch ging zum Schluss alles ziemlich "griechisch" zu und her, denn es wird von einem griechischen Verlag herausgegeben. Die Inhaberin ist zwar Deutsche, doch nach 30 Jahren leben in Griechenland steht sie in Sachen "Vorausplanen" den leibhaftigen Griechen in nichts nach. Auch hier mussten, nach Abschluss von immerhin vier Jahren, Nachtschichten eingelegt werden. Alles in wirklich letzter Minute, denn das Buch sollte ja zusammen mit uns Anfang Mai in der Schweiz sein.

Erste Textkorrekturen wären schon im Januar möglich gewesen. Viel Anderes war von Seiten des Verlages immer dringender und mit 'Honig und Salz' hatte man ja noch Zeit. Alles auf die lange Bank schieben bis der ersehnte Augenblick endlich da ist. Der Augenblick nämlich, der den "letzten Moment" bedeutet. Nur ja nicht

vorausplanen, denn dadurch gäbe es "das im letzten Moment" ja gar nicht.

Diesen Moment haben wir jetzt jedoch hinter uns. Das Buch wurde heute, am 6. April gedruckt und wenn nichts Unvorhergesehenes dazwischen kommt, werdet ihr schon bald darin blättern können. Freut euch, es ist ein Genuss!

3. Prämierungen

Im Lebensmittelbereich wird sehr oft mit Prämierungen und Auszeichnungen Werbung gemacht. Damit haben auch wir uns teilweise beschäftigt. "Ist doch ein gutes Verkaufsargument, ein Olivenöl zu vertreiben, das ausgezeichnet wurde", war auch in unseren Köpfen verankert. Ein paar Mal hat unser Öl auch Auszeichnungen erhalten. Mittlerweile bin ich mir jedoch nicht mehr so sicher, ob es ein wirklich objektives Qualitätsargument ist. Vor allem wenn man die Leute ein wenig genauer unter die Lupe nimmt die solche Auszeichnungen vergeben. Beim "Detektiv spielen" kann man nämlich darauf stossen, dass Verleiher von Auszeichnungen sehr wohl ihre eigenen Interessen vertreten. Interessen die in Form von Beteiligungen oder sogar Inhaberaktien an Vertriebskanälen bestehen. Oder aber die beurteilenden Personen haben gar keinen Bezug zu den Produkten die sie prämiieren, oder eben nicht prämiieren.

Ich möchte an dieser Stelle auch nicht allzu weit ausholen, sondern an einem Beispiel eine gewisse Sensibilität und Kritik gegenüber Prämierungen von Lebensmitteln wecken.

2008 wurde ein Olivenöl aus Lesbos mit einem "Gold Award" ausgezeichnet. Wer jedoch weiss wie auf Lesbos die Oliven geerntet werden, der wird stutzig. Auf Lesbos, wie auch auf Korfu oder in anderen Regionen, werden Netze unter die Bäume gelegt. Ganze Olivenhaine werden damit ausgelegt. Die Oliven werden jedoch nicht vom Baum geerntet, sondern man wartet bis sie von selber in die Netze fallen. Alle 7-12 Tage werden sie eingesammelt, bis keine mehr herunter fallen. Eine Frucht fällt jedoch erst alleine vom Baum wenn sie überreif ist. Und bei Oliven ist Überreife unerwünscht, ja sogar ein Kriterium für Öl mit niedriger Qualität.



Im Sommer - mit zusammengerollten Netzen

Die Bäume in den besagten Orten sind riesig (6-10 m hoch), nicht zu vergleichen

mit den Koroneiki-Oliven die in unserer Region bewirtschaftet werden. Ein Ernten im Sinne von Pflücken ist zum Teil gar nicht möglich, weil man nicht bis in die Krone der Bäume kommt. Auch sind die Äste sehr knorrig und würden einer Leiter in dieser Höhe nur bedingt standhalten.



"Ernte" mit ausgebreiteten Netzen

Sicherlich haben auch diese Öle ihre Berechtigung und für die Einheimischen mag es kein besseres auf der Welt geben. Doch dies wurzelt eher in der Tradition und der Gewohnheit als auf heutigem Wissensstand. Wer jedoch Prämierungen verteilt, muss meiner Meinung nach die Ganzheitlichkeit eines Produktes in den Vordergrund stellen. Und wenn dies getan wird, ist es fast ein Ding der Unmöglichkeit, dass ein aus am Boden liegenden, überreifen Oliven gewonnenes Öl mit Gold ausgezeichnet werden kann.

Mir persönlich schmeckt keines dieser Öle. Man riecht die Überreife förmlich, die sich auch in einem erhöhten Säuregehalt niederschlägt. Die verlässlichste Auszeichnung ist auch heute noch die Eigenverantwortung und der Geschmack der Verbraucher. Und ihr dürft euch auf ein Olivenöl freuen, von dem ihr wisst, dass es euch schmeckt - die Ernte 2008/2009 bringt wieder eine ausgezeichnete Qualität, auch ohne inoffiziell-offizielle Auszeichnung...

4. Rezept: Kounèlli stifàdo (Kaninchen-Zwiebel-Eintopf)

Hierbei habe ich versucht euch einen Vorabdruck mit einem Rezept aus dem neuen Buch 'Honig und Salz' von Sonja weiterzugeben. Die Qualität leidet jedoch durch das Komprimieren der Seite zu sehr, so dass ich lieber darauf verzichte und es wie gewohnt abschreibe:

Zutaten

- 1 Kaninchen, in Stücke geteilt
- 1 kg kleine Zwiebeln
- 1 Esslöffel Tomatenpüree
- 2 Gläser Wasser
- 1 Knolle Knoblauch
- 2 Esslöffel Balsamico

3 Lorbeerblätter
1 Zweiglein Rosmarin
Meersalz und Pfeffer
1/2 Teelöffel Zucker
1 Glas Olivenöl

Zubereitung

- Olivenöl erhitzen und die Kaninchenteile gut anbraten.
- Die Fleischstücke und die Knoblauchknolle in einen grossen Topf legen, abdecken.
- Im noch heissen Olivenöl die Zwiebeln anbraten und zum Fleisch geben.
- Restliche Zutaten in den Topf geben und Wasser dazu giessen.
- Bei kleinem Feuer zugedeckt schmoren lassen.
- Wenn nötig, die Sauce noch etwas einkochen lassen.

Anmerkung: Das Rezept wurde original übernommen, d.h. mit den griechischen Masseinheiten wie "1 Glas" und die Kochzeit fehlt gänzlich - wenn alles weich ist, ist es gut...en guete!

5. Der Olivenhain meint...ja, ja, diese Griechen



Ohne Vorausplanen zu leben hat wirklich seinen Reiz. Rolf und Sonja haben da schon einiges dazu gelernt. Klar, sie sind immer noch Schweizer. Das merkt man ihnen schon an. Doch wenn ihnen das mit Sonjas neuem Buch vor ein paar Jahren passiert wäre, wären sie wohl noch verzweifelt.

Der Rolf hat übrigens nicht übertrieben! Es ist wirklich eine kleine Schatzkiste, dieses 'Honig und Salz'. Ich kenn die Leute hier schon einiges länger als die beiden - doch Sonja hat da ein tolles Mass an Feinfühligkeit rübergebracht. Mit dem Abstand einer 'Fremden', jedoch mit genug Lebenserfahrung hier, um auch die Worte hinter den Worten der Leute hier zu verstehen. Und all die Fotos - einfach toll!!!

Aber wo war ich jetzt stehen geblieben? Ah, ja! Beim Verzweifeln. Für Leute die es sich nicht gewohnt sind immer alles im letzten Moment zu machen wird es oftmals stressig. Vor allem wenn sie abhängig sind von Leuten, die alles in

diesem berühmten letzten Moment machen. Wer jedoch hier in Griechenland leben will, darf diese hier als normalen Gegebenheiten nicht als Stress empfinden. Er wäre unter Dauerstress und dies ist bekanntlich ungesund.

Soll ich euch noch eine weitere kleine Geschichte erzählen? Ein ganz anderes Thema zwar, doch es geht auch um "Griechentum". Ich hab's aus meinen Olivenhaini-News:

Griechische Machenschaft als Antwort auf die globale Krise

Ein grosser Firmenboss will Geld sparen in dieser kritischen Zeit. Dazu macht er in grossem Stil Steuerbetrug (oder war es Steuerhinterziehung?...) und wird dabei erwischt. Er wird verurteilt und kommt ins Gefängnis. Gegen ein Bussgeld von 30 Mio. Euro wird er wieder frei gelassen. Zurück am Schreibtisch seines Betriebes ist seine erste Handlung: er entlässt einen Grossteil des Personals mit der Begründung: "Nach Bezahlung einer so hohen Busse habe ich kein Geld mehr, um Löhne zu bezahlen."

Ja, und mit Riesenschritten rücken unsere Tavernen (Winterthur 8.-10. Mai, Biel 22.-24. Mai) näher...wir sind wie verrückt am Vorbereiten...wie immer im letzten Moment. Nichtsdestotrotz wünschen wir euch eine wunderschöne Osterzeit. Wer übrigens interessiert ist, wie Ostern in Griechenland gefeiert wird, der kann das [hier](#) im Olivengeflüster Nr. 18 nachlesen.

Bis schon bald liebe Grüsse
Rolf und Sonja