

Von: Rolf und Sonja Griechenland <roost@hol.gr>
Betreff: **Olivengeflüster 40**
Datum: 1. August 2009 11:27:34 GMT+02:00
An: Rolf Roost <roost@hol.gr>
5 Anhänge, 94.8 KB



Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 40



01.08.2009

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

Auf unserer Webseite habe ich vermerkt, alle 6 Wochen einen Newsletter zu versenden. Dieser kommt nun mit einiger Verspätung. Wir sind zurzeit auf einer ausgedehnten Skandinavienreise mit einem Wohnmobil. Da habe ich mir gedacht: "Bei so viel Zeit hast du längst ein paar Stunden über, um das nächste Olivengeflüster zu schreiben. An irgend einem Regentag dann. Von denen soll es im Norden ja viele geben..."

Beides weit gefehlt. Das Wetter ist wunderbar, die Regentage nur vereinzelt und die täglichen Eindrücke so vielfältig, dass ich Mühe habe mich nach Griechenland in unseren Olivenhain und das Thema Olivenöl zu versetzen.
Heute mache ich es trotzdem, auch wenn nicht alle Beiträge das Thema Oliven & Co. beinhalten:

1. Grüsse von der Mitternachtssonne

2. Olivenöltest

3. Sonne tanken im Herbst

4. Rezept: Fischsuppe nordisch-griechisch

5. Der Olivenhain meint...wer sind Rolf und Sonja?

1. Grüsse von der Mitternachtssonne

Unser Rundschreiben im letzten Winter hat Früchte getragen. Die Idee war, ein Wohnmobil im Abtausch mit unserem Haus für zwei Monate zu finden. Nun ist schon seit sechs Wochen ein solches Gefährt unser Gefährte - ein erfüllter Traum, mit dem eigenen Schneckenhaus neue Gefilde zu entdecken. Und davon gibt es hier im Norden etliche. Für uns beide Neuland, das wir mit höchster Begeisterung in uns aufnehmen.

Die ersten paar Tage waren wir alleine unterwegs. Dann trafen wir, wie abgemacht, Freunde aus Bern, mit denen wir einen Grossteil der Reise gemeinsam machen wollten. Auch sie sind mit einem Camper unterwegs. Die beiden sind "alte Hasen" hier im Norden und wir legen die Routenplanung und Tagesgestaltung mehr oder weniger in ihre Hände und geniessen es für einmal zurück lehnen zu dürfen und nicht immer selber Zugpferdchen zu sein.

Die Geschichte eines Volkes von dem wir vorher nichts wussten kommt uns dadurch näher. Die Geschichte der Samen. Für uns war nur "Lappen" ein Begriff und wir lernten erstaunt, dass dieser Ausdruck heute eine Diskriminierung ist, wie etwa Neger für Schwarze. Das Wort Lappland ist aber bis heute geblieben und es ist eine wirklich sehr beeindruckende Gegend.

Diese sehen wir nicht nur vom Auto aus, sondern erkunden sie auch per Velo, zu Fuss, zu Wasser und sogar von oben, mit einem kurzen Helikopterflug - für uns alle ein unvergessliches Erlebnis bei schönstem Wetter.



Lofoten 14:00 nachmittags

Unser von Anfang an gemeinsames Ziel waren die Lofoten. Eine Inselgruppe in Nordwest-Norwegen mit schier unglaublicher Vielfalt. Auf kürzester Strecke wähnt man sich in den Voralpen, auf dem Weg in die Blüemlisalp, im Zürcher Unterland, in Irland oder sage und schreibe sogar auf dem Peloponnes. Bizarre Bergspitzen, zum Teil noch schneebedeckt, Schluchten, Fjorde, satte, moosbedeckte Ebenen, kleine beschauliche Fischerorte, schneeweisse Sandstrände und dann dieses Licht...!! Licht, Licht, Licht in den verschiedensten Nuancen, 24 Stunden am Tag. Eine Sonne die sich weigert unter den Horizont zu kriechen. Die Tageszeiten verlieren an Bedeutung. 02:00 h nachts? 06:00 h morgens? 12:00 h mittags? 19:00 h abends? - na und? - immer Licht, immer hell, meistens sogar immer Sonne.

Ein Zustand der fast süchtig machen kann. Die inneren Batterien werden rund um die Uhr geladen. Man kommt mit sehr wenig Schlaf aus und fühlt sich immer fit.

"Wie muss das wohl im Winter sein, wenn es umgekehrt ist?", steigt in uns die Frage auf. Vermutlich ist diese 24-stündige Lichtdusche der gerechte Ausgleich für die Bewohner dieser Regionen. Der gerechte Ausgleich zu fast andauernder Dunkelheit, die wir als Sommertouristen nur erahnen können.



Lofoten, 02:00 nachts

Unsere gemeinsame Reise dauerte genau einen Monat, bis ins Paris des Nordens: Tromsø. Ueli und Karin zog es noch ans Nordkap. Für uns war dies zu viel Weg unter die Räder zu nehmen und wir trennten uns nach einer wunderschönen, gemeinsam verbrachten Zeit. Ausschlaggebend war auch die nun nicht mehr zu überspürende Nähe zur Arktis. 10 Grad Celcius Maximaltemperatur Mitte Juli erweckte in uns den Wunsch wieder ein wenig Wärme auf der Haut zu verspüren und unsere Wege

trennten sich.

Mittlerweile sind wir wieder unterhalb des Polarkreises, in Schweden, und haben eine Entdeckertour durch Stockholm vor uns. Hier geht die Sonne wieder unter, es wird Nacht und auch die paar Sterne können uns noch nicht ganz trösten. Es fehlt uns bereits - dieses Licht...

2. Olivenöltest

Im letzten Olivengeflüster habe ich geschrieben, dass wir uns mittlerweile distanzieren von Wettbewerben und dem Jagen nach Auszeichnungen für unser Olivenöl. Kurze Zeit danach (Ironie der Sache?), bekam ich eine Mail, die mich trotzdem sehr freute. Ich gebe sie hier unverändert weiter:

Am 17.06.2009 um 16:42 schrieb Ursula Gees:

Liebe Sonja
Lieber Rolf

Für einmal übermittle ich Euch eine "Geschichte" betr. Eurem Olivenöl.

Einer lieben Kollegin von mir schenkte ich 1lt. Eures Olivenöls. Sie hat mehrere Olivenöle aus verschiedenen Provenienzen zu Hause. Sie ist begeistert von Eurem Oel. Der "Zufall" wollte es, dass sie bei einer privaten Einladung einen Spezialisten für Olivenöle von der Zch. Hochschule für Angewandte Wissenschaften zhaw, Wädenswil, kennenlernte und ihm von Eurem Olivenöl vorschwärmte. Er zeigte sich sehr interessiert, und sie übergab ihm ein Glas mit Oel. Worauf er das Oel im Sensoriklabor austestete und wie Ihr Euch vorstellen könnt (und wie wir alle das auch schon wissen) das Oel als ausgezeichnet taxierte. Er erstellt jeweils die Broschüre zum internationalen Oil Award. Er meinte ihr hättet auch am diesjährigen 8th International Olive Oil Award Zürich 2009 eine Goldmedaille gewonnen.

Er fragte auch, ob Ihr allenfalls interessiert seid an diesen Auszeichnungen? Ob Ihr auch Flaschen mit Etiketten abfüllt? Ob Ihr Interesse habt Euch dem dann eintreffenden Erfolg zu stellen.

Ich habe ausserdem das Testergebnis Eures Oels, so wie die Oele in der erwähnten Broschüre vorgestellt werden, erhalten:

Griechenland, Lakonien

Griechenland, ID---



Intesiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süss, grüne Tomate

D: Bio

S: 100% Mani? (Koroneiki?)

B: Rolf u. Sonja Roost-Weideli

Schön, die Begeisterung eines Profitesters für unser Öl zu spüren, auch wenn, oder sogar weil unser Öl auf privater Basis von dieser Person einem Test unterzogen wurde.

Und schon bald werden wir wieder alles daran setzen, damit ihr alle weiterhin zu ähnlich erfreulichen Ergebnissen gelangt - doch erst nach dem Urlaub...

3. Sonne tanken im Herbst

Sonnen- und Wärmeverwöhnte machen Urlaub im Norden, Sonnenhungrige im Süden.

Wer von euch im Herbst nochmals so richtig Sonne vor dem Winter geniessen möchte, gepaart mit SINN-vollen Eindrücken, hier drei heisse Tipps: Alle eingebettet in südliche Landschaft, umrahmt von feinsten Mittelmeerküche und unvergesslichen Erlebnissen am Puls der mediterranen Lebensfreude - und alles unter griechischer Sonne:

Klangkörper 27.09. - 02.10.2009 ([klick für bewegte Bilder](#))

Bereits zum vierten Mal führen Sonja und Ueli (mit ihm und seiner Frau Karin haben wir den ersten Teil unserer Nordlandreise verbracht) ihr gemeinsames Werk durch.

Eine Symbiose von Klang, Gesang, Bewegung und Besinnung direkt am Meer.

Noch 4 freie Plätze

[Download-Prospekt Klangkörper](#) PDF (ca. 2.5 MB) [jetzt anmelden](#)

En Somati-Selfness-Woche 10.10. - 17.10.2009 und 01.11. - 08.11.2009 ([klick für bewegte Bilder2](#))

Eine Investition in den Körper!

Eine Woche Eintauchen in die innere Natur, auf sich selbst und den Körper konzentriert.

Liebevoll geführt, bewegt und angeregt den Körper erkunden und Freund mit ihm werden. Verständnis für innere Prozesse erhalten und diese positiv unterstützen.

Mit En Somati hautnah erfahren wie sich prickelnde Lebendigkeit im Körper zu Lebensfreude und Ideenreichtum umsetzt - Ganzheitlich leben!

Eingebettet in goldenes sanftes Licht und angenehm warmen Badetemperaturen nochmals auftanken und für den bevorstehenden Winter gewappnet sein.

Noch 2 freie Plätze für die erste Woche

Noch 3 freie Plätze für die zweite Woche

[Download-Prospekt En Somati](#) PDF (ca. 2.5 MB) [jetzt anmelden](#)

Nicht lange überlegen, handeln - Griechenland im Herbst ist wunderbar!

4. Rezept: Fischsuppe nordisch-griechisch

Einen Teil der Zeit hier im Norden verbringen wir auch mit Fischen und bis jetzt gab es erst einen Anglertag an dem wir (fast) leer ausgingen...Egli, Bach-, Lachs-, und Seeforellen, Äschen und Dorsche werden regelmässig in unserer Bordküche zu feinen Gerichten aller Art zubereitet. Auf den grossen Lachs warten wir jedoch noch immer...

Der in Norwegen hauptsächlich gefangene Meeresfisch ist der Dorsch. In ganzen Landstrichen und vor allem auf den Lofoten ist der Dorschang, neben dem Tourismus, DIE Haupteinnahmequelle.

Auch wir hatten schon einige davon gefangen und gelernt, dass dieser frisch nur sehr bedingt zum Grillen verwendet werden kann. Zu Fischsuppe verarbeitet hingegen schmeckt er ausgezeichnet.

In Sonjas neuem Buch "Honig und Salz" (Seite 193) ist folgendes, griechisches Originalrezept, wobei die einzige Abwandlung Dorsch anstatt Zackenbarsch zu verwenden ist:

Zutaten

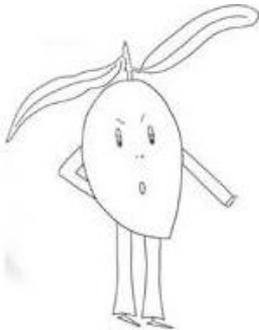
ca. 1 kg Dorsch
7 Kartoffeln
4 Karotten
3 kleine Zwiebeln
2-3 reife Tomaten
1 Bund Selleriekraut
1 Tasse Olivenöl
2 Eier
2 Zitronen
Salz

Zubereitung

- Den Fisch säubern, waschen und salzen.
- Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und in einen Topf geben. Wasser zugeben bis alles Gemüse bedeckt ist.
- Die Tomaten vierteln, das Selleriekraut zusammenbinden und in den Topf geben.
- Salz und Olivenöl zum Gemüse geben und alles kochen lassen.
- Kurz bevor das Gemüse gar ist, die verdampfte Flüssigkeit wieder ersetzen und erneut aufkochen.
- Fisch in den Topf geben und gar kochen.
- Gemüse und Fisch auf einer Platte anrichten und warm stellen.
- Die Suppe nochmals abschmecken mit Salz oder Flüssigkeit.
- Die Eiweisse steif schlagen und die Eigelbe sorgfältig darunter ziehen. Den Zitronensaft dazu giessen und sorgfältig mischen.
- Mit einem Suppenlöffel etwas vom Sud nehmen und zur Eizitronensauce geben. Dies mehrmals wiederholen bis die Eizitronensauce dünn geworden ist. Die ganze Eizitronensauce in die Suppe giessen und rühren. Servieren.

Lasst es euch schmecken und nach Skandinavien oder Griechenland entführen...

5. Der Olivenhain meint...wer sind Rolf und Sonja?



Das Letzte was ich von Rolf und Sonja gehört habe ist, dass sie am Arbeiten sind in der Schweiz. Sie haben mir geschrieben die Tavernen seien wunderbar gelaufen. Die Kunden hätten sich wieder auf die Produkte von meinen Bäumen gefreut und das Ambiente genossen. Auch sagten sie, dass sie es mit dem Personal an den Tavernen sehr gut hatten und das ist ja auch immer sehr wichtig, meinen sie. Sie hätten viel gelacht, aber auch sehr streng gearbeitet. Eine wahre Freude war es, all das zu lesen. Auch das neue Buch von Sonja, Honig und Salz, sei super angekommen und habe Leute zu spontanen Begeisterungsausrufen angeregt. Klar, ich habe ja auch einiges zu diesem Buch beigetragen, nebenbei bemerkt.

Dann kam eine Karte aus Hannover, wo sie mir sagten, sie seien bei einer lieben Freundin zu Besuch und würden dann an irgend so ein Marketing-Seminar gehen, also immer noch arbeiten. Ein paar Tage darauf kam eine Mail in der sie begeistert von diesem Seminar berichteten. Dass sie viele Aha-Erlebnisse hatten und viele Inspirationen bekamen. Viel mehr weiss ich nicht mehr, aber ihr könnt ja [da](#) selber mal reinschauen.

Sie haben vermutlich so viel Inspiration erhalten, dass sie mich glatt vergessen haben...denn seither habe ich nichts mehr von ihnen gehört!!! Wie wenn sie ihren Olivenhain vergessen hätten. Ich weiss schon fast gar nicht mehr wer die beiden sind...und schon gar nicht wo sie sind. Die Frau die zurzeit in ihrem Haus wohnt hat etwas gesagt, dass sie dort seien wo die Sonne nie untergehen würde. Die Sonne nie untergehen? So n' Quatsch! Wie soll man da denn schlafen können? Wie sollen da denn die Nachttiere leben?

Wenn das stimmt, dann wundert's mich nicht, dass ich nichts mehr von den beiden höre. Dann sind sie bestimmt vor lauter nicht schlafen zu müde, um sich bei mir zu melden. Sollen sie doch machen was sie wollen, grummel...

Beim Schreiben dieses Olivengeflüsters merke ich, dass Griechenland zurzeit ziemlich weit weg ist für mich. Ich spüre aber auch ein kleines Heimweh. Ein Heimweh zur mediterranen Lebensart, zu unserem Platz, zu lauen Sommernächten und natürlich auch zu unserem Olivenhain, dem wir morgen eine schöne Karte aus Stockholm schicken werden.

Euch schicken wir auf diesem Wege ganz liebe Grüsse und ein paar Strahlen der Mitternachtssonne
Rolf und Sonja

P.S. Ende Frühling bin ich von Windows auf Mac umgestiegen. Dadurch schreibe ich das Olivengeflüster auch mit einem für mich neuen Newsletter-Programm, das mir noch nicht ganz vertraut ist. Über Feedbacks wie es bei euch ankommt bin ich sehr dankbar!