

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. 33

30.04.2008

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

Yassas - Grüezi mitenand

Der Bericht über Versuche von mit Olivenöl "vergifteten" Meerschweinchen im letzten Olivengeflüster hat einige Reaktionen hervorgerufen. Eine davon hat mich dahin geführt ein wenig zu recherchieren, von wem denn diese "Untersuchung" überhaupt bezahlt wurde. Ja, und da hat sich dann meine Skandaltheorie auch bestätigt gefunden. An der Uni Münster, von der aus diese Versuche gegangen sind, beschäftigt sich eine Abteilung seit Jahren intensiv mit Rapsöl... Als Zielscheibe ausgesucht wurden die Meerschweinchen von draufgängerischen Wissenschaftsreportern. Damit ist für mich dieses Thema abgeschlossen. Ausserdem gibt es in der Zwischenzeit auch Stellungnahmen von seriösen Leuten, welche die Meerschweinchengeschichte nicht nur lächerlich, sondern sogar peinlich finden.

Auch in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie wird immer wieder mal versucht allgemeine Verunsicherung zu streuen. In Sachen Bio zum Beispiel. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um wieder einmal schriftlich festzuhalten, warum wir bei den von uns unter die Leute gebrachten Produkten möglichst auf Bio setzen.

1. Bio - warum?

2. Heizen und mehr - mit "Olivenabfall"

3. Schweizer Tournee vor der Türe

4. Rezept: Schnitzel à la Süden

5. Der Olivenhain meint...packen

1. Bio - warum?

Kann ein nicht biologisch produziertes Produkt überhaupt das Siegel Qualität beanspruchen? Ja, bestimmt, davon bin ich überzeugt. Nun könnte man sagen, dass wenn ich dies denke, warum setze ich mich denn für den Vertrieb von biologisch produziertem Olivenöl ein? Wenn ich zudem selber auf der Zunge kaum einen Unterschied von einem biologisch und einem konventionell produzierten Olivenöl bemerke...?

Es geht mir nicht in erster Linie darum, dass ich als Konsument eines biologischen Produktes zwingend auch ein besser schmeckendes Lebensmittel zu mir nehme. Die Lebensmittelindustrie hat es längst schon geschafft Aromen und Geschmäcke künstlich herzustellen. Oft hört man sagen: "Da merkt man überhaupt keinen Unterschied."

Und genau dies finde ich das Fatale an der Angelegenheit. Denn mit diesem "da merkt man überhaupt keinen Unterschied" lassen wir nicht nur Fälschung und Betrug im Lebensmittelbereich zu, wir unterstützen auch Raubbau an der Natur. Konkret bei Olivenöl heisst dies, dass Unmengen von Kunstdüngern und Spritzmitteln, bis hin zu grossflächig eingesetzten Unkrautvertilgungsmitteln in die Natur gepumpt werden. Dies oft auch noch mit subventionierten Mitteln, doch dies ist ein anderes Thema.

Auch wenn wir beim Endprodukt überhaupt "keinen Unterschied merken" im Gaumen, die Natur merkt ihn bestimmt. Und somit auch wieder wir als Menschen, wenn wir uns als einen Teil der Natur ansehen.



Wenn wir es nicht im Gaumen spüren, dann bei den Augen und dem Gemüt. Mir tut es weh, wenn ich durch mit Unkrautvertilgungsmittel zerspritzte Olivenhaine gehe. Anstatt saftiges, frühlingshaftes Grün mit in allen Farben leuchtenden Blumen, ein totgespritzter Boden, der aussieht wie wenn der Sommer schon vorüber wäre - ausgetrocknet, das saftige Grün innert weniger Stunden in ein

verbranntes Braun verwandelt.

Für biologisch produzierende Bauern sind diese Mittel nicht nur Tabu, sondern auch verboten. Dies allein ist schon Grund genug für mich, um Bio-Produkten den Vorrang zu geben.

Biologisch produzieren hat ja vor allem auch mit naturnah produzieren zu tun.

Unter anderem auch, dass landschaftlich wertvolle Gebiete bebaut werden.

Nachhaltig bewirtschaftete, terrassierte Olivenhaine zum Beispiel - im Gegensatz zu intensiv genutzten Monokulturen, die sich über quadratkilometer grosse Ebenen hinziehen.

Meiner Meinung nach tragen wir mit dem Konsum von ökologisch sinnvoll und nachhaltig produzierten Produkten mehr als nur zu unserer direkten, körperlichen Gesundheit bei. Wir helfen mit Kulturlandschaften vor Verödung, Monokulturisierung und Vereinsamung zu schützen.

Und da greift der Spruch "da merkt man überhaupt keinen Unterschied" nicht mehr - der Unterschied ist augenfällig für uns alle direkt sichtbar.

2. Heizen und mehr - mit "Olivenabfall"

Der Oliventrester welcher bei der Ölgewinnung anfällt enthält noch etwa 3 - 7% Öl. Dieses wird mit speziellen Verfahren noch aus dem Trester heraus extrahiert und als so genanntes Oliventresteröl vor allem in der industriellen Herstellung von Nahrungsmitteln verwendet (s. auch Olivengeflüster Nr. 10 <http://www.olivenoel-oliven.ch/news10.pdf>). Danach ist nichts mehr aus dem Trester heraus zu holen und er ist fast 100%-ig trocken. In der Hand fühlt er sich an wie grobe Sägespäne. Dieser Trester wurde früher als Dünger wieder unter die Bäume in den natürlichen Kreislauf zurück gebracht. Heute machen dies nur noch sehr "traditionelle Bauern". Kunstdünger haben, auch im Bio-Anbau, längst schon Einzug gehalten.

Dieser Trester wird jedoch auch heute noch weiter verwendet. Bei den Tresterölfabriken kann man für relativ wenig Geld diesen im "Offenverkauf" abholen, um daheim den Ofen zu feuern. Zum Teil ausgeklügelte Systeme erlauben heute, ganze Zentralheizungen mit solchem Oliventrester, der ja eigentlich ein Abfallprodukt ist, zu betreiben. Eine gute Sache! Der Kreislauf ist geschlossen. Auch die Emissionen sind nur gering, da die Tresterkrümel knochentrocken sind.

In Kalamata gibt es sogar eine Fabrik, die aus diesem Trester mit grossem Erfolg Kohlebriketts herstellt. Laut Aussage der Firmenleitung ist es vermutlich die einzige in ganz Griechenland. In Griechenland wird noch sehr viel auf dem Holzkohlegrill zubereitet. Auch in Restaurants und Tavernen und das Geschäft mit den Briketts läuft sehr gut. Die Fabrik exportiert sogar bis nach Japan...die Japaner haben jedoch eine ganz andere Eigenschaft dieser Trester-Briketts entdeckt. Das Verbrennen erzeugt einen nur äusserst schwach wahrnehmbaren Geruch, fast keinen Rauch und dieser soll sich neutralisierend auf negative elektrische Schwingungen auswirken. In Kürze ein Mittel gegen Elektrosmog? Genauer kann ich mich darüber nicht auslassen. Es sind die Worte der

Fabrikinhaberin und sie meint, die Japaner hätten halt eine ganz andere Mentalität - eine die über Feng-Shui hinausgehen würde. Und wer weiss, vielleicht erhalten wir in nächster Zeit spektakuläre Neuigkeiten... Hier in Gythion stehen im Winter jeweils grosse Frachtschiffe im Hafen, deren "Bäuche" mit solchem Trester gefüllt werden. Ihre Destination ist England, wo...Briketts hergestellt werden...für den Eigenbedarf auf der Insel sowie auch den Export.

Weniger trocken und somit rauchintensiver sind die Äste die nach der Olivenernte in den Hainen verbrannt werden. Äste und Blätter die bei der Ernte anfallen, werden zu grossen Haufen zusammen getragen und verbrannt. Die grossen Äste werden beiseite gelegt für das Kaminfeuer zu Hause. Von unserer Terrasse aus können wir dieses Schauspiel den ganzen Winter über beobachten. Wenn in der Ebene unterhalb von uns die Feuchtigkeit der Nacht sich noch nicht aufgelöst hat, ergeben sich wunderschöne Bilder von Rauch der seinen Weg nach oben sucht, jedoch durch den Luftdruck am Hochsteigen gehindert wird und sich dadurch wie eine Decke quer über die Ebene legt.



Wunderschön anzusehen, wenn auch ökologisch nicht sehr sinnvoll. Es gibt nur ganz wenige Leute, vor allem Hobbybauern, die dieses Geäst mit einem Häcksler zerkleinern und als Dünger im Olivenhain verteilen. Eigentlich schade! Bei den Oliven selber wird über den Trester der Kreislauf geschlossen. Beim Baum leider (noch) nicht. Zusammengenommen sind dies Tonnen die da unnötig verbrannt werden. Schönes Schauspiel hin oder her. Es gäbe Sinnvolleres. Zum Beispiel mit einem Industriebäcksler alles zerkleinern, trocknen lassen, und wie auch den Trester, zu Heizzwecken verwenden. So würden die verbrannten Kalorien wenigstens Häuser und nicht die Atmosphäre heizen. Auch das Weiterverarbeiten zu einem natürlichen Dünger könnte ich mir gut vorstellen.

Bei unseren Kultur-Wochen sagte ich jeweils zu den Teilnehmern etwas, das ich hier wiederholen möchte: "Wenn jemand Lust verspürt in den Süden auszuwandern aber noch keine Vorstellung hat, was er machen könnte, dies wäre etwas. Einen grossen Häcksler mit nehmen und einfach mal loslegen." Für mich selber kommt das nicht mehr in Frage. Ich habe genug mit anderem zu tun und möchte vorläufig kein so grosses Projekt angehen. Obwohl mich die Vorstellung immer wieder mal reizt...

3. Schweizer Tournee vor der Türe

Schweizer Tournee nennen wir die Zeit in der Ihr jedes Jahr wieder zu Euren

Olivenbaumprodukten kommt. Eine Theatergruppe oder eine Musikband geht auf Tournee. Können auch Olivenölhändler auf Tournee gehen? Meiner Meinung nach ja. Tournee hat für mich immer etwas Abenteuerliches an sich. Heute hier, morgen dort. Das Publikum wechselt, das Produkt bleibt gas gleiche.

Begeisterung, Unsicherheit, Anstrengung, Freude, Aufbau, Abbau, Ankommen, Weitergehen, dies ein paar Worte, die ich mit dem Wort Tournee assoziiere. Es sind nicht einfach nur Begriffe sondern es sind Hintergründe, die uns während unserer ca. zweimonatigen Tournee begleiten und ausfüllen. Sozusagen direkt aus der Stille des Olivenhains in die Fülle und Überfülle einer Tournee. Nebst Herausforderung jedoch auch reine Freude.

Ein grosser Teil dieser Freude macht auch das Wissen aus, dass da ganz viele Leute sind die sich wieder auf ihr Olivenöl freuen. Die sich freuen ein wertvolles Produkt gefunden zu haben, das sie ein ganzes Jahr in ihrem kulinarischen Alltag begleitet. Mir persönlich gibt dies das Gefühl etwas Sinnvolles in meinem Leben zu machen. Nicht nur einfach ein Produkt zu verteilen, sondern dies mit dem Wissen tun, dass ganz viele Leute sich auf dieses Produkt freuen. Und dafür möchten wir euch einfach wieder einmal danke sagen!

Ein Teil unserer Tournee sind jeweils auch unsere beiden temporären Tavernen in Winterthur und in Biel. Diese sind übrigens mit 340 angemeldeten Essen wieder fast vollständig ausgebucht. Dies ist nicht nur erfreulich für uns, es ist auch ein wenig mit Stolz verbunden. Zeigt es doch, dass wir damit etwas ins Leben gerufen haben, das eine wunderbare, positive Nebenwirkung hat. Viele freuen sich auf ein paar Augenblicke griechischen Ambientes. Wir werden auch dieses Jahr wieder alles daran setzen, um diese Augenblicke südlichen Flairs einfließen zu lassen.

4. Rezept: Schnitzel à la Süden

Wer noch Oliven übrig hat vom letzten Jahr - hier eine Möglichkeit einen Teil davon noch zu verwenden. Wer keine mehr hat, es kommen ja bald schon die neuen! Es schmeckt auch ohne Oliven, doch der gewisse Pfiff fehlt eindeutig!



Schweinsschnitzel an Oliven-Pinienkern-Sauce (aus Olivenöl und Nüsse, <http://www.olivenoel-oliven.ch/nuesse.htm> für 4 Personen

4 Schweinsschnitzel à 180-220 g

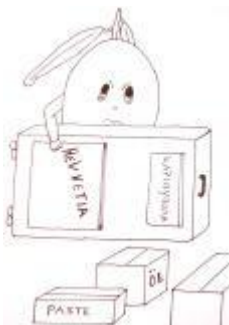
2 EL Natives Olivenöl Extra
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
2 dl trockener Weisswein
100g Oliven, entkernt und fein geschnitten
1 EL Kapern, grob geschnitten
1.5 dl Sahne
1 EL Pinienkerne, grob gehackt
etwas frischer Oregano, fein gehackt
Pfeffer aus der Mühle, oder ganze Pfefferkörner

1 Schnitzel in Olivenöl beidseitig gut anbraten
2 Schnitzel kurz warm stellen. Frühlingszwiebeln dünsten und mit Weisswein löschen.
3 Schnitzel, Oliven, Kapern, Oregano und Pfeffer dazugeben.
4 Während ca. 15 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Fleisch in der Halbzeit einmal drehen.
5 Sahne dazugießen und kurz erwärmen, Pinienkerne darüber streuen und in Teller anrichten.

Tipp: Passt hervorragend zu mildem Curry- oder weissem Reis, zu Bratkartoffeln oder einem gemischten Salat.

Einfach, aber sehr wirkungsvoll und mit einem Touch von Süden - en guete!

5. Der Olivenhaini meint...packen



Nein, nein, ich packe nicht für eine grosse Reise! Das Reisen überlasse ich lieber Rolf und Sonja. Ich helfe ihnen nur beim Packen. Reisen ist nicht mein Ding. Ich bin zufrieden in meinem Olivenhain und alles was darüber hinaus geht löst Unbehagen in mir aus. Klar, ab und zu geh ich schon mal über den eigenen Gartenzaun hinaus. Das habe ich von den beiden gelernt. Ein bisschen rumschauen muss man schon, um etwas von der Welt ausserhalb der eigenen vier Wände zu erfahren. So kann ich auch Verständnis für Dinge aufbringen die ich sonst nur vom Hörensagen kennen würde. Aber ich beschränke mich da auf eher kleine Reisen. Wie am 1. Mai zum Beispiel. Da fahren ganz viele Griechen weg von zu Hause. Vor allem dieses Jahr, denn da fällt der 1. Mai auf einen Donnerstag - ideal um ein Brüggli zu machen. Es hat ein wenig gedauert, bis ich verstanden hatte was Rolf mit "Brüggli" meint - aber ihr wisst das ja alle.

Auch ich werde vier Tage weg sein! Ja, ja, staunt nur! Vier Tage auf Reisen. Einen Ausflug nach Athen werde ich machen. In einem Car, entlang der Olivenstrasse, bis in die Hauptstadt. Und ich freue mich schon auf die vielen Blumenkränze. Denn hier in Griechenland ist es Tradition, dass zum 1. Mai alle einen Blumenkranz an ihre Haustüren hängen. Und wer mit dem Auto unterwegs ist, der legt einen kleinen Blumenstrauss hinter die Windschutzscheibe. Ich werde durch Athen spazieren und all die bunten Kränze an den Haustüren bestaunen.

Vielleicht brauche ich ja gar nicht vier Tage dafür. Könnte ja sein, dass ich schneller bin. Und was soll ich auch sonst in Athen machen als Blumenkränze anschauen. Vielleicht komme ich ja schon am Samstag wieder zurück. Wer weiss. Oder am Freitagabend, mit dem letzten Bus.

Eigentlich will ich ja nur weg, weil Rolf und Sonja fort gehen. Und dies wieder für so lange Zeit. Da möchte ich auch ein wenig in die grosse weite Welt hinaus.

Oder einfach nicht hier sein, wenn sie am 2. Mai losfahren. Und der 1. Mai bietet sich richtig an, um weg zu sein. Und viele andere nutzen diese Tage ja auch für eine kleine Reise aus. Warum denn nicht auch ich? Die vielen Blumenkränze an den Haustüren in Athen, das könnte wirklich schön sein!

Und vielleicht hänge ich doch ganz einfach einen Blumenkranz an meine Haustüre und bleibe zu Hause...

Auf in die Schweizer-Tournee...der Olivenhaini hat nicht gelogen - in zwei Tagen fahren wir los und wir freuen uns auf euch!

Herzliche Grüsse
Rolf und Sonja