# Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Dies ist ein 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. 27

22.07.2007

Alle bisherigen Olivengeflüster sind hier zu finden: <a href="http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter">http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter</a> liste.htm

Yassas - Grüezi mitenand

Dieser Sommer ist nicht nur vom Wetter her ziemlich turbulent. Viele Emotionen sind in verschiedenen Bereichen wahrnehmbar. Leute die in Aufbruchstimmung sind, Leute die in Umbruchstimmung sind, Leute die in Abbruchstimmung sind. Einen Abbruch hat es auch bei mir gegeben, oder vielmehr einen Unterbruch. Diese Ausgabe des Olivengeflüsters kommt vom Erscheinungsdatum her zwischendrin - mit Verspätung, oder viel zu früh. Es geht darin auch nicht vordergründig um den Olivenbaum und seine wunderbaren Früchte. Es ist eher ein Aufruf und ein Bittsteller, sowie ein Kanal für "Geheimtipps"...

- 1. Aufruf
- 2. Oase
- 3. Klang-Körper
- 4. Südländisches Omelett
- 5. Der Olivenhaini meint...Ferien!

## 1. Aufruf

Die einen wissen es bereits, den anderen möchte ich es hiermit kurz mitteilen. Während der Vorbereitungszeit für unseren Tavernenanlass in Biel wurde die Scheibe von unserem Auto eingeschlagen und das Laptop gestohlen. Dummerweise zusammen mit dem Sicherungsstick und ein paar Dokumenten, die ebenfalls in der Laptoptasche waren. Alle Neuerungen und Änderungen betreffend Kundenkartei, sowie Neukunden, habe ich in der Zeit zwischen Ankunft in der Schweiz und dem Diebstahl nur noch elektronisch erfasst und sind somit verloren.

Bevor wir Ende Mai in die Schweiz gekommen sind, hatte ich zusätzlich zum Sicherungsstick ein Backup auf eine externe Festplatte gemacht. Dieses habe ich nun auf meinem neuen Laptop, doch wie gesagt sind die Daten nicht mehr aktuell.

Die meisten unserer Kunden sind über Mund-zu-Mund-Werbung zu solchen geworden, was nebenbei bemerkt, auch im elektronischen Zeitalter mit Abstand die wertvollste Referenz für einen Betrieb ist. Dies der Grund für folgenden Aufruf:

Wer hat uns zwischen 4. Juni und 19. Juni (inklusive Taverne in Winterthur)

- eine Adressänderung angegeben
- eine (neue) Internetadresse angegeben
- jemanden mit in die Taverne Winterthur genommen, den oder die ich als Neukunde(in) registriert hatte
- weiss sonst von jemandem, der als Neukunde registriert wurde und nun "verloren" gegangen ist

Und zu guter Letzt: wer hat seine Bestellung noch nicht erhalten?

In diesem Zusammenhang möchte ich auch erwähnen, dass es zurzeit noch ein Lager an Olivenöl hat. Wir nehmen immer eine gewisse Reserve, vor allem an Öl, mit, um etwelche Spontankäufe abdecken zu können. Diesmal habe ich es ein wenig gut gemeint mit der Menge und es sind noch ein paar Kanister über. Wer immer also das Gefühl hat, er hätte doch zu wenig bis zur nächsten Lieferung im 2008, der soll sich melden. Ich bin noch bis ca. 10. August in der Schweiz und könnte einen Engpass überbrücken helfen.

Vielen Dank für eure Mithilfe! Ich bin dankbar für jeden Hinweis, denn was mich am Meisten stört am Ganzen ist, wenn Neukunden als Erstes einen unseriösen Eindruck über unser Unternehmen erhalten.

### 2. Oase

Letztes Jahr im Februar hatte ich über eine Oase berichtet. Eine Oase im hektischen Alltag, in die man sich für ein paar Stunden zurückziehen kann. Etwas was für mich fast schon lebenswichtig ist. Es war dies das spezielle Restaurant "Oase El Salam" in Auslikon (ZH). <a href="http://www.spicefood.ch">http://www.spicefood.ch</a>

Ich habe auch dieses Jahr wieder eine solche Oase entdeckt, von der ich gerne etwas berichten möchte. Vielleicht kann sich der eine oder andere für einen kleinen Ausflug ins Toggenburg begeistern, oder sogar für einen Wochenendaufenthalt. Ich schreibe zurzeit diesen Newsletter, bei strömendem Regen, in dieser Pension und erfreue mich den Klängen von Kuhglocken die durch das Fenster dringen und mir Ruhe und das Gefühl von Gelassenheit vermitteln.

Rosmarie Schaub und Emil Müller betreiben in Bächli bei Hemberg (gehört politisch zu Hemberg, ist jedoch näher bei St. Peterzell), als Nebenberufung jeweils Freitag bis Sonntag, ein Gasthaus besonderer Art. Mit viel Engagement und einer speziell guten, weil ausnahmslos frischen, Küche ermöglichen sie den Gästen einen Ausflug in kulinarische Besonderheiten. Wer bis anhin "Gschwellti" als Armeleuteessen angesehen hat, der wird hier auf angenehme Art und Weise vom Gegenteil überzeugt. Bei ihnen wird dieses "einfache" Gericht in einen kulinarischen Höhenflug umgewandelt. Ich zum Beispiel habe es sehr genossen, wieder einmal eine Kartoffel in seiner ursprünglichen Form zu geniessen - mit Geschmack. Ganz zu schweigen von der Riesenauswahl an Käsen aus der Umgebung. Hier in der Gegend gibt es fast mehr verschiedene Käsesorten als es Olivensorten rund um das ganze Mittelmeer gibt. Und jeder einzelne Käse ist ein Genuss, da mit viel Liebe von den beiden Käseliebhabern vor Ort ausgesucht. Dies ist jedoch nur ein Gericht der wohl



kleinen, aber feinen Karte. Lasst euch am besten selber vor Ort inspirieren.

Wer hier übernachten möchte, der lässt sich auf viel Nostalgie ein. Das Haus wurde ursprünglich 1645 gebaut und hat seither einigen Renovationen standgehalten. Die Zimmer sind rustikal und sehr ursprünglich, was diesem Teil des Toggenburgs auch voll entspricht. Ab einer gewissen Körpergrösse läuft man

nur in geduckter Haltung durch die Gaststube, die ein besonderes Flair ausstrahlt. Auf Anfrage hin ist ein Aufenthalt auch während der Woche möglich.

Auch für Wanderer ist diese Gegend äusserst gut geeignet. Ich zum Beispiel bin, weil ich etwas "Luft" brauchte, von Bauma im Tösstal in zwei Tagesetappen hierher gewandert und ich musste mich zusammen nehmen um nicht einfach noch ein paar Tage dran zu hängen und die geplante Arbeit einfach liegen zu lassen. Bestimmt werde ich nächstes Jahr diesen Ruhepol wieder als Ausgang für eine Wanderung in der Gegend benutzen...die herrliche Umgebung trägt in Form einer ländlichen und sehr ruhigen Landschaft ihr Bestes dazu bei.

Ach ja, und wer Openair-Kino liebt, der kann sogar in diesem abgelegenen Fleckchen auf seine Kosten kommen. Emil und Rosmarie führen einen Kino-Abend im Freien durch und zeigen den sehr passenden Film "Mikrokosmos"...und die Kuhglocken werden dabei bestimmt nicht störend sein. Der Anlass findet am 18. August (bei jeder Witterung) statt. Ab 18:00 h gibt es ein gluschtiges Buffet, Filmbeginn ist ab Eindunkeln. Reservationen für eine eventuelle Übernachtung können auf ihrer Webseite vorgenommen werden <a href="http://www.gasthaus-frohheim.ch">http://www.gasthaus-frohheim.ch</a>.

Viel Spass und liebe Grüsse an die beiden!

# 3. Klang-Körper

Noch eine Oase! Mitten in den Sommerferien ein Ferienangebot...ja, warum nicht. Die Klang-Körperwoche hat letztes Jahr zum ersten Mal stattgefunden und einen schönen Nachklang hinterlassen. Ein Nachklang, der so weit hallte, dass dieses Angebot im kommenden Herbst wieder durchgeführt wird. Sonja ist zusammen mit Ueli Kilchhofer letztes Jahr die Herausforderung eingegangen, eine Symbiose aus Klang (Stimme mit Ueli) und Körper (Bewegung mit Sonja) einzugehen. Ich als absoluter Nichtsinger habe daran teilgenommen und für mich bis anhin unbekannte, positive und auch nachklingende Erfahrungen machen können.

Auch hier spielt die Natur eine grosse Rolle. Die Natur des mediterranen - denn gesungen und bewegt wird fast ausschliesslich unter freiem Himmel. Vor allem an einem 3 km langen Sandstrand vom Feinsten, der zur Jahreszeit in der die Woche stattfindet fast menschenleer ist. Die Wellen des Meeres berühren uns nicht nur unmittelbar auf der Haut, sondern auch in unserem Innern.

Etwas, was mir in der Schweiz immer wieder auffällt ist, dass viele Leute von einem Aussteigen träumen. Aber muss es denn immer gleich ein Aussteigen für immer sein? Es gibt sie, diese Oasen die einem auftanken helfen. Die Schwierigkeit liegt oft nur darin, sich die Zeit zu nehmen, um sich mit seinen Wünschen auseinanderzusetzen. Etwas was ich sehr gut am eigenen Leib verspüre. Die so genannten "to do Listen" zu erstellen fällt mir oftmals leichter, als mir eine kleine, sinnvolle und spürbar stärkende "Auszeit" zu gönnen. Danach

läuft oftmals alles viel einfacher und ich frage mich, warum ich es nicht schon vorher gemacht habe.

Für die Klang-Körperwoche sind noch wenige Plätze frei, und wer sich spontan angeklungen fühlt, findet hier Genaueres, sowie einen Anmeldetalon: <a href="http://www.olivenoel-oliven.ch/KlangKoerper07.pdf">http://www.olivenoel-oliven.ch/KlangKoerper07.pdf</a>

### 4. Südländisches Omelett

Etwas, das einfach zu kochen ist und gerade in der Ferienzeit auch mal von einem anderen Familienmitglied als der Mutter zubereitet werden kann. Mit einem Omelett aus der Schweizer Küche hat es nur wenig gemeinsam und es kann einen Hauch Süden für "Daheimgebliebene" auf den Tisch bringen.

für 2 Personen

350 g Kartoffeln, in ca. 3 mm dünne Scheiben geschnitten

3 EL von unserem Olivenöl...

160 g Brokkoliröschen, geviertelt

1 mittelgrosse Tomate, in Würfel geschnitten

1-2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

4 Eier

1/2 TL Himalajasalz

1/2 TL frische Oreganoblättchen, fein geschnitten schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g ungesalzene Cashewnüsse, grob gehackt



- aus:
- 1 Kartoffeln im Olivenöl während ca. 15 Min. langsam knusprig braten.
- 2 Brokkoli im Dampfkörbchen 5 Min. dämpfen.
- 3 Tomatenwürfel und Brokkoliröschen zu den Kartoffeln geben und 5 Min. weiterkochen lassen.
- 4 Knoblauchscheiben zugeben.
- 5 Eier mit Himalajasalz, Oreganoblättchen und Pfeffer verguirlen.
- 6 Cashewnüsse in die Pfanne streuen und Eimasse darüber giessen.
- 7 Omelett auf beiden Seiten goldbraun braten.

Wirklich einfach...oder? Und schmecken tut es hervorragend!

## 5. Der Olivenhaini meint...Ferien!

Bei mir in der Gegend machen viele Leute Ferien. Kann ich gut verstehen, denn es ist auch wunderschön hier. Auch wenn die Touristen oftmals nur die Schoggiseite (ein Schweizer Ausdruck, den ich hier aufgeschnappt habe) miterleben. Wir, die wir das ganze Jahr über hier sind, haben zwar ja eigentlich immer ein wenig Ferienstimmung. Doch ab und zu kann es einem auch zuviel werden. Vor allem, wenn wie letzten Sommer so viele grosse Brände waren und ein Jahr später die Feuerwehr immer noch nicht besser ausgerüstet ist! Man könnte meinen, auch diese seien alle in den Ferien. Schon wieder ist so viel Wald weggebrannt in der Nähe von Athen und auch ein paar wenige Kilometer von meinem Olivenhain entfernt.

Da kann ich nur auf meine griechischen Wurzeln zurückgreifen und sagen: "ti na känume?", was soviel heisst wie "was sollen wir da machen?", und mich wieder meiner Lieblingsferienbeschäftigung hingeben, dem Nichtstun. In der Hängematte liegen, vor mich hin träumen, ein spannendes Buch lesen und geniessen. Obwohl, ganz gerne würde ich mal gehörig an der Hängematte der Verantwortlichen der Regierungen rütteln. Sie aus der Lethargie rütteln, bis sie merken, dass Griechenland von Natur und Mensch aus ein feuergefährdetes Land ist. Scheinbar wollen sie dies immer noch nicht wahrhaben und geben ihr Geld lieber für Luxushängematten aus, als für ein paar gescheite Löschflugzeuge oder Helikopter.

Wir kriegen doch auch Güggeli aus China, Kaffee aus Südamerika, Käse aus der Schweiz oder Wein aus Italien. Amerikanische Flugzeuge können innert weniger Stunden an jedem beliebigen Ort der Welt auftauchen - wobei, zugegeben, diese sehen schon ein bisschen anders aus als Löschflugzeuge. Doch warum sollte es da nicht möglich sein kurzfristig, aber wirkungsintensiv, auch gescheite Löschflugzeuge zu kriegen - und sei dies auch nur für ein paar Stunden? Aber wie gesagt, "ti na känume?" Und ich lese jetzt meinen neuen Harry Potter zu Ende!

Ich habe mich gerade entschieden, einen Tag länger in der Pension Frohheim zu bleiben, auch wenn ich hier überhaupt nicht in der Hängematte liege. Euch allen, die sie noch vor sich haben, wünsche ich ganz tolle Ferien und den anderen lange währende Erinnerungen an einen schönen Urlaub!

# Rolf

Liebe Grüsse auch von Sonja, die seit bereits mehr als einer Woche wieder in Griechenland ist