

Noch auf der Suche nach einem passenden  
Weihnachtsgeschenk?

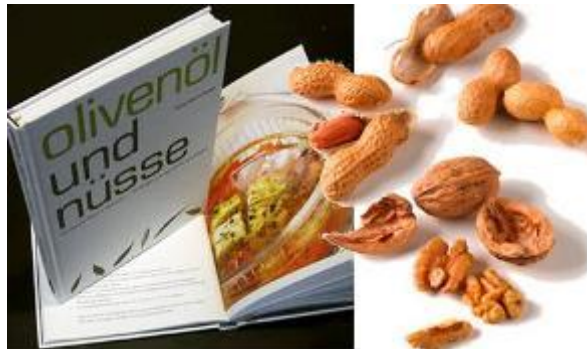


Bild von: <http://www.koenigundkoenig.ch>

Eine überaus gesunde und passende Idee, zusammen mit  
einer Handvoll Nüsse und/oder einer kleinen Flasche  
Olivenöl - nicht nur für Familie, auch für Geschäftskunden  
oder Freunde!

zu beziehen ausschliesslich hier: <http://www.olivenoel-oliven.ch/kontakt.htm>  
oder über Tel. 0030.27330.93624.  
Nicht über Buchhandel erhältlich!

## **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. 22 15.11.2006

Alle bisherigen Olivengeflüster sind hier zu finden: [http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter\\_liste.htm](http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter_liste.htm)

Yassas - Grüezi mitenand

Die Reaktion auf das Olivengeflüster Nr. 21 hat uns sehr beeindruckt. Es ist schön zu wissen und auch zu spüren, dass wir eben nicht nur Produkte des Olivenbaums verkaufen, sondern dass mehr dahinter steckt. Eine Anteilnahme von Kunden zu erwarten ist nicht gerade selbstverständlich bei den heutzutage geltenden Strukturen. Meistens laufen Lebensmitteleinkäufe ja anonym in einem grossen Supermarkt ab und für die Belange der Kassiererin bleibt nicht viel über. Dass wir hier eine Nische gefunden haben, die tatsächlich auch einem Bedürfnis entspricht, bestätigen all diese Bekundungen. Denn wie sonst könnte es zustande kommen, dass Kunden sich die Zeit nehmen, den Lieferanten in ihren persönlichen Dingen eine solche Unterstützung zu zollen. Diese Beziehung, ein Hauptanliegen in unserer Geschäftsphilosophie, eine Beziehung zwischen dem Produkt und dem Konsumenten, ging nun noch weiter - nämlich zur persönlichen Beziehung. Für die vielen Reaktionen und Hilfen möchten wir uns auf diesem Wege ganz herzlich bedanken!!

Es geht uns mittlerweile wieder gut - obwohl es in uns noch nachklingt. Irgendwie haben wir beide das Gefühl, dass wir zwar noch immer aus allen Puzzle-Teilchen bestehen, aber diese nicht mehr so zusammen passen wie vorher. Dennoch sehen wir das Positive in dem Erlebten und wisst ihr, die Natur zeigt sich weiterhin stark!! Es ist wunderschön das Grün zwischen den verkohlten Bäumen. Ausserdem haben wir in den letzten Tagen angefangen zu heizen und da geniessen wir das (...eingeschlossene...) Feuer in unserem Schwedenofen mit Glasfront sehr! Und da wir ja auch ein Teil der Natur sind, tun wir es ihr gleich. Unsere Aussicht haben wir ja auch jahrelang sehr geschätzt und immer wieder bewusst genossen. Nun sind wir gespannt auf das Neue was da kommt.

Und ihr könnt gespannt sein auf das neue Olivengeflüster:

- 
- 1. Gibt es billiges "Natives Olivenöl Extra?"**
  - 2. Woher kommt euer Öl?**
  - 3. Verkauf über E-Shop?**
  - 4. Rezept "Männersache"**
  - 5. Der Olivenhaini meint...bin ich froh gibt's keinen E-Shop**

---

## 1. Gibt es billiges "Natives Olivenöl Extra?"

---

Im Gegensatz zum Wein hinkt der Wissenstand der Konsumenten beim Olivenöl immer noch stark hinterher. Die meisten Leute wissen heute wohl, dass Olivenöl gesund ist. Aber immer noch ist es für den Laien schwierig gutes von schlechtem Olivenöl zu unterscheiden. Noch schwieriger gestaltet es sich, wenn man einem Olivenölneuling verständlich machen will, warum gutes "Natives Olivenöl Extra" seinen Preis hat, besser noch: haben muss! Denn die Herstellung von qualitativ gutem Olivenöl ist aufwändig. Besonders dann, wenn es in biologischer Qualität hergestellt wird. Das heisst nun nicht auf den einfachen Nenner gebracht: "Ich habe ein teures Olivenöl in meiner Küche, also ist es auch ein gutes!" Zu gross ist der Markt als dass in diesem nicht auch versucht würde mit unlauteren Methoden grosse Gewinne zu erzielen. Gewinne mit Panschen zum Beispiel, über das ich bereits im Olivengeflüster 4 (<http://www.olivenoel-oliven.ch/news4.pdf>) berichtet habe.

Ich habe nun hier in der Gegend einige Bauern gefragt über ihre Ausgaben, einen Olivenhain zu bewirtschaften. Leider habe ich bis heute nur eine aussagekräftige Antwort erhalten. Danke Ilias! Es existieren jedoch offizielle Angaben, die sich ziemlich mit dem decken was ich von Ilias erhalten habe.

Hier das rechnerische Beispiel für einen Olivenhain mit 350 Olivenbäumen. Der Einfachheit halber habe ich alles in CHF/Liter Olivenöl umgerechnet. (Wen das weniger interessiert, der kann sich auch nur den letzten Teil dieses Artikels merken.)

Die Kosten für die Produktion von Olivenöl beginnen mit der Pflege des Haines. Die Bäume müssen gesäubert, das Gras geschnitten, gefräst oder untergepflügt werden, - auf das Spritzen mit Unkrautvertilger gehe ich nicht ein, obwohl dies leider immer noch häufig gemacht wird - eventuell kommt das Bewässern hinzu. Dazu braucht es Traktoren und deren Unterhalt, Erntemaschinen, Netze, Handgeräte und vieles mehr. Dies zusammen schlägt sich mit ungefähr 20 Euro (32 CHF) pro 100 kg Oliven nieder. Aus 100 kg Oliven werden in unserer Region ca. 20 Liter Öl gewonnen. In CHF heisst das also schon mal 1.60/Liter ohne auch nur etwas gemacht zu haben. Für einen Erntearbeiter mit 6-7 Stundentag ist der derzeitige Tarif 48 CHF plus ca. 19 CHF Sozialabgaben, also 67 CHF. An einem Arbeitstag schafft dieser ca. 150 kg Oliven zu ernten, sprich ca. 30 Liter Öl. Fallen also 2.25 an Lohnkosten pro Liter an. So sind wir bei 3.05 CHF/Liter. Auch biologisch bewirtschaftete Haine werden (biologisch!) gedüngt und gegen die Olivenfliege, den grössten Feind der zähen Frucht, behandelt. Dieser Aufwand beträgt für die 350 Bäume von Ilias 2'200 CHF, gleich 1.05 CHF/Liter, total also 4.90 CHF/Liter.

Jetzt sind die Oliven geerntet, stehen in Jutesäcken auf dem Feld und müssen so schnell wie möglich in die Ölmühle. Da die Betriebsrechnungen hier in Griechenland ein wenig "humaner" verlaufen als in der Schweiz, schliesse ich diesen Aufwand im Traktorunterhalt ein. Die aufgewendete Zeit für den Transport in die Ölmühle buche ich unter "Freizeit". Der Müller jedoch arbeitet nicht gratis...hier spricht man immer noch von dem "Zehnten", obwohl der reale Preis zurzeit 12% des gepressten Öles beträgt. Plus also ca. 0.60 CHF/Liter wenn das

Öl in die Auffangwanne läuft.

Zwischenrechnung: Ilias bekommt nun von der Ölmühle 3.90 Euro/Liter (6.25 CHF). Bei einem Aufwand von 5.50 CHF/Liter ergibt das 0.75 CHF/Liter Nettoeinkommen. Gretchenfrage: Wie viele Bäume muss er haben um ein gutes Leben führen zu können?

Aber Griechenland ist ja EU-Mitglied und da gibt es Subventionen. In seinem Fall 1.30 Euro/Liter plus 0.70 Euro/Liter weil er (bravo!) biologisch produziert. In CHF gleich 3.20 plus das Nettoeinkommen von 0.75 CHF für seine Arbeit, gleich total 3.95 CHF/Liter. Ob dieses Verhältnis von Subvention und Arbeitsaufwand gesund ist, lassen wir für diesmal im Raume stehen.

Zurück zu den Marktpreisen und da sind wir bei 5.50 CHF/Liter Produktionskosten stehen geblieben, wenn das Öl aus der Presse läuft. Dem Ilias gibt der Müller also 6.25 CHF/Liter. Der Rolf kann nicht so billig einkaufen, denn er will das Öl ja gefiltert, abgefüllt in Kanister und diese in Kartons auf eine Palette zusammengebunden haben. Auch das macht der Müller natürlich nicht gratis und verlangt dem Rolf schlussendlich 6.40 Euro/Liter (10.25 CHF, gleich letztjähriger Preis/Liter). Dies also der Preis direkt ab Mühle. Wenn ich bis hierher so transparent war, dann mache ich auch gleich weiter mit unseren persönlichen Zahlen:

Jetzt muss das Öl in die Schweiz, denn da soll es ja schlussendlich auch hin, nämlich in eure gesunden Küchen. Da die Schweiz ja nicht EU-Mitglied ist, muss es nach Piräus für die Ausfuhrdeklaration und Produktkontrolle in so genannte Drittländer. Pro Liter Transport und Administration fallen ca. 0.20 CHF/Liter an. Der Transport in die Schweiz kommt uns mittlerweile etwas günstiger, weil wir ziemlich viel auf einmal hochschicken, sprich ca. 0.35 CHF/Liter. Jetzt schlägt der Zoll zu: 2.10 CHF/Liter wenn ihr Öl im eigenen Auto über die Grenze bringt. Für uns ein bisschen billiger, weil "geschäftlich", aber immer noch 1.40 CHF/Liter. In der Schweiz wird es für ca. 0.10 CHF/Liter zwischengelagert, bevor Rolf an eure Haustür klingelt. 1.00 CHF/Liter geht noch weg für den "Olivenölfranken", rein brutto also 13.10 CHF/Liter.

Die meisten von euch profitieren von unseren diversen Rabatten, so dass es uns ca. 6.50 CHF/Liter brutto einbringt. Nach Abzug von all unseren Auslagen bis das Öl bei euch zu Hause ist, bleiben noch ca. 4.90 CHF/Liter. Stimmt!! Ist wirklich knapp! Dies ein kleiner Hinweis, dass es nächstes Jahr ein wenig teurer wird. Denn all diese Rechnungen basieren auf letztjährigen Zahlen, die diesen Winter in allen Belangen angehoben werden.

Nach all diesen Zahlen und Erklärungen nun der eigentliche Punkt auf den ich euch aufmerksam machen möchte:

Bei einem Preis ab Ölmühle von 10.25 CHF/Liter kann es nicht angehen, dass ein als "Natives Olivenöl Extra" deklariertes Öl im Supermarkt in der Halbliterflasche für 6 oder weniger Franken angeboten wird. Schon gar nicht in biologischer Qualität. Es **muss** sich um Öl zweiter Klasse handeln, welches die Aufschrift "Nativ Extra" ("extra vergine") nicht verdient. Realistischer ist da schon eher der minimale Endpreis von 13 CHF/Halbliterflasche, also 26.00 CHF/Liter für Bioqualität. Auch wenn eine Supermarktkette durch grössere Einkaufsmengen bessere Preise kriegt, es fallen auch Kosten für Ladenmiete, Personal, etc. an. Dies fällt bei uns durch die Direktlieferung ab Ölmühle in euer Haus weg und wir wälzen das auch zu euren Gunsten um.

Um auf den kurzen Vergleich mit Wein am Anfang zurückzukommen: Traut ihr einem als (wirklichen!) Qualitätswein deklarierten Wein für 6.00 CHF/0.75 Literflasche? Ausserdem ist eine Flasche an einem Abend weg - Olivenöl ist da schon ergiebiger.

---

## 2. Woher kommt euer Öl?

---



Bei all den Reaktionen auf das Olivengeflüster 21 ist auch immer wieder die Frage aufgetaucht: "Habt ihr denn dieses Jahr überhaupt noch Öl?", oder: "Von was werdet ihr in den nächsten Jahren leben?" Ich möchte hier die Gelegenheit nutzen um folgendes, vor allem für Neukunden, darzustellen: Die Ölmühle Skarpalezos, aus der euer Öl stammt, befindet sich 70 km von uns Richtung Kalamata. Die Bauern die ihre Oliven in dieser Mühle verarbeiten lassen haben ihre Olivenhaine ebenso in jener Gegend. Das Feuer wütete jedoch in der Gegend in der wir wohnen, sprich 70 km

von den Olivenhainen entfernt, aus denen euer Öl kommt. Warum soweit weg von unserem Wohnort? Da muss ich ein wenig ausholen:

Als 1996 die Idee mit dem Olivenölhandel geboren wurde, gab es bei uns in der Gegend noch keine Mühle, die biologisch produzierte. Für mich war jedoch von Anfang an klar, dass wir dieses Geschäft nur mit biologisch **zertifiziertem** Olivenöl anfangen wollten. Alle Bauern und Ölmühlen hier in der Gegend wollten mir natürlich sofort ihr "bestes Öl der Welt" verkaufen. "Klar ist das biologisch, was denn sonst", war die meist geäußerte Antwort. Wenn ich dann jedoch nachhakte und nach "Zertifizierung" fragte, hörte das Verständnis meistens auf. Denn zu jener Zeit war dies für die meisten noch ein Fremdwort. So klapperte ich eine Mühle nach der andern Richtung Kalamata ab - und deren sind viele! - bis ich schlussendlich auf Jorgos Skarpalezos stiess, der meine Erwartungen erfüllen konnte. Am Rande bemerkt: damals war auch er noch ganz neu im Bio-Bereich und produzierte gerade mal 400 Liter eines Biobauern. Für uns war es genau die Menge die wir brauchten um anzufangen...Seither wuchsen unser Bedarf und die Produktion schön parallel (mit einer Ausnahme ca. 1999) und ist letzten Winter bei 10 Tonnen angelangt, wovon ca. 90% für uns waren. Für mich ist dieses parallele Anwachsen fast schon göttlich.

In der Zwischenzeit gibt es auch in unserer Wohngegend immer mehr Bauern und Mühlen die zusätzlich zu der konventionellen auf biologische Produktion umsteigen. So zum Beispiel Ilias, wie im Rechenbeispiel erwähnt. Rein theoretisch könnte sich nun die Frage stellen: "Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah' liegt?" Dazu kann ich nur sagen: In den letzten 10 Jahren Zusammenarbeit mit Jorgos hat sich ein so tolles Verhältnis entwickelt auf das

ich unter keinen Umständen verzichten möchte. Und jeder Besuch in seiner Ölmühle bestätigt mir auch, dass dies auch auf Gegenseitigkeit beruht und er den "griechischen Schweizer" ebenso liebt wie ich den "griechischen Ölmüller".

Die Überwachung übrigens über die Bioproduktion untersteht der "BIO-Hellas", einer der zwei grössten Organisationen in Griechenland über Biozertifizierung ([http://www.olivenoel-oliven.ch/bio\\_zertifikat.pdf](http://www.olivenoel-oliven.ch/bio_zertifikat.pdf)) nach EU-Normen.

---

### 3. Verkauf über E-Shop?

---

In der Einleitung habe ich kurz die Beziehung zwischen Lebensmitteln und den Konsumenten erwähnt. Ab und zu kommt bei uns auch eine Anfrage ob wir nicht im Zuge der heutigen technisch-elektronischen Möglichkeiten einen so genannten E-Shop



einrichten wollten. Das heisst, dass man unsere Produkte des Olivenbaums per Mausclick und rund um die Uhr, mit einer Auslieferung in den darauf folgenden 24 Stunden, einkaufen könnte. Dazu sage ich hier und jetzt im Brustton der Überzeugung NEIN! Ich finde das Internet genial! Nichts gegen diese Möglichkeit als solche. Vor allem jedoch als Informationsträger- und Übermittler. Und auch da bin ich mir noch nicht ganz sicher ob es gesund ist, dass wir immer und alles jederzeit zur Verfügung haben. Denn dadurch wird ein bewusster Umgang "mit alles ist möglich" wieder sehr wichtig.

Das ist jedoch ein anderes Thema und ich möchte bei Lebensmitteln per Mausclick bleiben.

Es gibt Situationen die dadurch wunderbare Erleichterungen erfahren. Ein Beispiel unter anderen sind Leute im Rollstuhl, wenn sie nicht jedes Mal einen Riesenaufwand betreiben müssen um das Notwendigste einzukaufen. Sie können sich dadurch von anderen Leuten unabhängiger machen die für sie einkaufen. Sogar die Tageszeit wann die Lieferung erfolgen soll kann man bestimmen. Doch ein wesentlicher Teil der 'Nahrungs-Aufnahme' geht meiner Meinung nach dabei verloren. Nämlich das, im wahrsten Sinne des Wortes, 'Aufnehmen von Nahrung' und sei es erst mal nur vom Regal in den Einkaufskorb, bevor es dann in der Küche zu Lebensmittel, also zum 'Mittel zum Leben', weiter verarbeitet wird. In beiden Fällen findet eine Auseinandersetzung mit dem was mich am Leben erhält statt. Oder anders gesagt ein bewusster Umgang mit dem wie Sonja so schön sagt: "Wir lassen nichts so nahe an uns heran wie unsere täglichen Nahrungsmittel."

Vielleicht bin ich da ein wenig 'abgehoben', oder die ganze Hochgeschwindigkeits-Kommunikation hat sich zu spät in mein Leben eingebürgert. Mit Computern arbeite ich erst seit sechs Jahren und eine völlige Verankerung in allen Belangen der Elektronik hat bei mir vielleicht noch nicht statt gefunden. Jüngere Generationen haben da ja einen viel lockereren Umgang



damit - o.k. - die, ich pauschalisiere jetzt absichtlich, die wissen aber auch nicht ganz genau was in ihren in der Mikrowelle aufgewärmten Fertigprodukten ist und warum sie zwei Stunden nach dem Essen schon wieder so etwas wie Hunger verspüren.

Ich merke, dass ich jetzt noch ein bisschen differenzieren muss: Ihr als unsere Kunden kennt ja unsere Produkte. Die meisten von euch kennen auch uns persönlich (die anderen hoffen wir noch kennen zu lernen). Da die Basis einer Beziehung zwischen den Lebens-Mitteln des Olivenbaums und euch als Endverbraucher besteht, könntet ihr also auch in unserem virtuellen Shop einkaufen. Nur, dann wäre natürlich die ganze Philosophie mit der Jahresbedarfsabdeckung dahin. Die Produkte würden per Post (mit sehr hohen Portokosten verbunden) geliefert werden, denn eine Hauslieferung durch uns würde dadurch unmöglich und unsere Tavernen überflüssig. Ausserdem müssten die Produkte einiges teurer werden, weil sofort ein Ganzjahreslager in der Schweiz sowie Personal, das man nicht einfach schwarz anstellen kann, nötig würden.

Findet ihr es in diesem Zusammenhang nicht auch ein wenig privilegiert, einmal im Jahr direkt aus Griechenland beliefert zu werden? Mir persönlich würde da etwas fehlen, sogar mehr als nur eine Beziehung.

Nun geht es ja vor allem auch um Neukunden die bei uns per Mausklick einkaufen würden. Auch wenn ein Neukunde unsere Homepage intensiv studiert, wäre meiner Meinung nach noch keine richtige Beziehung da. Zugegeben: Wir könnten unseren Umsatz bestimmt steigern. Doch der Umsatz hat mich persönlich noch nie allzu gross interessiert, denn ich lebe vom Gewinn - und dieser ist mir wichtig in allen Belangen. Nicht nur der Gewinn der als schwarze Zahl in der Jahresbilanz überbleibt. Man könnte sogar noch einen Schritt weiter gehen und sagen: "Gewinn ist nicht alles, aber ALLES ist nichts ohne Gewinn."

Ein E-Shop für unsere Produkte wird es also vorläufig nicht geben. Das kategorische Nein ein paar Zeilen weiter oben kann sich in drei Jahren in ein 'vielleicht' wandeln und in fünf Jahren zu einem 'o.k., machen wir' werden. Hier und jetzt bleibt es aber Nein.

Was wir bieten werden dieses Jahr, ist die zusätzliche Bestellmöglichkeit über E-Mail, d.h. ihr werdet zusätzlich zum Bestellformular per Post, gegen Ende des Jahres, auch ein Formular per E-Mail für eure Jahresbestellung erhalten.

---

#### **4. Rezept "Männersache"**

---

Die letzten Male könntet ihr euch ja meistens an einem Rezept aus Sonjas neuestem Buch 'olivenöl und nüsse' <http://www.olivenoel-oliven.ch/nuesse.htm> erfreuen. Diesmal gebe ich eine meiner eigenen Kreationen zum Besten.

Ein Männerrezept halt - wenn sie schon mal in der Küche stehen, wird's meistens aufwändig. Doch an einem langen Abend kann man das auch für den nächsten Tag vorbereiten!

#### **Rolfs Herbstpastete**

für eine runde Form von 24 cm Durchmesser

### *Teig*

150 g Kastanienmehl  
300 g Weissmehl  
1 TL Salz  
60 g Natives Olivenöl Extra  
2-2,5 dl Wasser

### *Füllung*

500 g Rotkabis  
2,5 dl Rotwein  
200 g gekochte, geschälte Kastanien (evtl. direkt vom Maronniverkäufer...)  
400 g Entenbrust, 3 cm gross gewürfelt  
1 Zwiebel grob gehackt  
3 EL Natives Olivenöl Extra  
2 Msp Nelkenpulver  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 unbehandelte Orange, abgeriebene Schale  
1 EL Maisstärke  
0,5 dl Rahm  
5 Birnen

### *Sauce*

4 EL Zucker  
2,5 dl Orangensaft  
1 EL Maisstärke  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Und nun los.....

- 1 Rotkabis halbieren, Strunk herausschneiden, Hälften in feine Streifen schneiden, mit wenig Salz in 2,5 dl Rotwein zugedeckt knackig garen, in ein Sieb abgiessen, erkalten lassen.
- 2 Kastanien kochen, schälen. (Zur Not auch tiefgekühlte, bereits gekochte nehmen)
- 3 Fleisch und Zwiebeln im Olivenöl anbraten, mit restlichem Rotwein ablöschen, mit Nelkenpulver und Pfeffer würzen, erkalten lassen. Sauce abgiessen und auffangen.
- 4 Kastanien, Rotkraut, Fleisch und Orangenschalen mischen. Maisstärke, Rahm und aufgefangene Fleischsauce (0,5 dl) glatt rühren, zur Füllung geben.
- 5 Für den Teig Mehle mit dem Salz in einer Schüssel mischen, Olivenöl und Wasser zugeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen.
- 6 Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 7 Den Teig in drei gleich grosse Portionen teilen. Zwei Portionen, eine für den Boden und eine für den Deckel, auf Formgrösse ausrollen. Boden in die geölte Form legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle drehen, diese an den Rand legen, mit den Fingerkuppen den Teig auf 6cm Randhöhe ziehen. Füllung auf den Boden verteilen. Birnen schälen, vierteln und entkernen, kreisförmig in die Form legen. Den Teigdeckel auf die Birnen legen, den Rand darüber legen und mit einer Gabel andrücken. Teigdeckel mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.
- 8 Pastete auf der zweituntersten Schiene in den Backofen schieben, bei 180 Grad 50 Minuten backen.



9 Für die Sauce den Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, mit der Hälfte des Orangensaftes ablöschen, Karamell auflösen. Maisstärke mit restlichem Orangensaft glatt rühren, zum Karamell geben, köcheln, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat, mit Pfeffer abschmecken, warm servieren.

Eignet sich sehr, um jemanden für dieses Essen einzuladen...es können etwa 6 Personen davon satt werden. Super dazu passen selbst gemachte Spätzli...

---

## 5. Der Olivenhaini meint...bin ich froh gibt's keinen E-Shop

---



Es stimmt nicht ganz, dass gar nichts über E-Mail verkauft wird. Sonjas Buch nämlich kauft man fast wie in einem E-Shop. Bei mir kommt jedenfalls auch ab und zu eine Bestellung dafür. Meistens dann wenn der Mailserver wieder mal nicht ganz genau weiss, ob er nun das Mail an die beiden schicken soll oder an den Olivenhaini. Der glaubt wohl nicht an Olivenhainis... Nichtsdestotrotz bin ich froh, dass das mit dem E-Shop nicht in Erwägung gezogen wird von den beiden! Das würde nämlich heissen, dass die das ganze Jahr über hier wären! Nicht dass ich die beiden nicht mag...aber ich geniesse die zwei Monate, in denen sie sich persönlich darum kümmern damit ihr eure Bestellungen kriegt, auch sehr. Denn ich bin nicht ein Grosstadthaini und brauche es auch mal ganz alleine zu sein. Auch glaube ich, dass den beiden etwas fehlen würde wenn sie nicht mehr für ein paar Wochen in die Schweiz könnten. Immer nur auf 'ihrem Hügel' - ich weiss nicht so recht. Für mich selber mag das ja in Ordnung sein, denn ich bin ja hier geboren und kenne nichts anderes, auch wenn ich durch die zwei meinen Horizont ein wenig erweitert habe. Aber denen tut es ganz gut mal weg zu gehen, da bin ich von überzeugt. Und schliesslich ist es ja auch Teil ihrer Arbeit und da erlebe ich sie immer noch als sehr zufrieden mit dem was sie machen!

---

Neben dem Verkauf von Olivenöl und mehr, haben wir in den letzten Jahren auch immer wieder Ferienwochen in verschiedenen Versionen durchgeführt. Eine solche Woche hat Anfang Oktober stattgefunden und war ein voller Erfolg. Eine weitere Woche (Bege(h)gnungen) führen wir im März 2007 durch. Dafür sind noch Plätze frei...warum nicht eine Woche Frühling in Griechenland?...beides findet ihr hier: <http://www.olivenoel-oliven.ch/wohlbefinden.htm>

Bis zum nächsten mal viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja

P.S. Unsere Homepage wurde diese Tage aktualisiert. Es lohnt sich wieder mal reinzuschauen! Für Anregungen und konstruktive Kritik sind wir immer zu haben!! <http://www.olivenoel-oliven.ch>