

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. 23

31.12.2006

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

Yassas - Grüezi mitenand

In den Olivenhainen rund um uns herum ist es zurzeit sehr ruhig, obwohl normalerweise um diese Jahreszeit die Motorsägen knattern und angeregte Stimmen durch die Landschaft tönen. Geräusche die unauslöschlicher Teil der Olivenernte sind. Normalerweise? Normal ist, dass der Olivenbaum nur jedes zweite Jahr viele Früchte trägt und sich im darauf folgenden Jahr erholt, um dann wieder "in die Vollen" gehen zu können. Dazu kommt, dass ein beträchtlicher Teil der Bäume in unserer Region ihre ganzen Kräfte aufwenden müssen um wieder neues Leben in die verkohlten Stämme zu bringen und das dauert mehr als nur ein Winter...

In uns selber ist es dadurch jedoch nicht ruhiger geworden. Wir gehen immer noch "in die Vollen", wenn auch zum Teil ausserhalb des Olivengeschäftes, was uns Abwechslung und Freude bringt. Euch soll das vorliegende Olivengeflüster Freude bringen mit folgendem Inhalt:

1. "Misch-Masch"

2. Eine Ode an den Olivenbaum von Sonja

3. Weihnachten in Griechenland

4. Ein Festtagsgebäck à la Grècque - Vasilòpitta (Neujahrskuchen)

5. Der Olivenhain meint...auch bei mir weihnächtelets!

1. "Misch-Masch"

Unlängst habe ich in der Weltwoche einen Bericht gelesen, der mir zu denken gibt. "Europa wird von charakterlosen Weinen aus den USA überschwemmt. Weil es die Industrie so will.", war der Titel.

Darin wird beschrieben, dass ein Großteil Europas einem Gesetz zugestimmt hat, dass US-Weine in die EU-Länder eingeführt werden, die mit neuartigen, in Europa grösstenteils verbotenen Methoden hergestellt wurden. Mit Hilfe von millionenteuren Maschinen wird der Wein in die Bestandteile Alkohol, Wasser und Aromen aufgeteilt und danach wieder so zusammengefügt wie das Marketing es wünscht. Und dies, ohne dass es auf der Etikette deklariert werden muss. Ein Freipass also, der uns einen weiten Schritt davon wegbringt über Authentizität eines Produktes sprechen zu können...weil es die Industrie so will...

Mit dieser Methode wird einzig und allein gewährleistet, dass immer genügend da ist für eine gigantische Verkaufsindustrie. Wer sagt denn, dass z.B. der Alkohol beim Wiedermischen auch von Weintrauben stammen muss? Es könnte ja auch billigerer Alkohol sein. Synthetischer zum Beispiel. Was der Konsument schlussendlich in seinem Glas hat, ist untergeordnet. Hauptsache es schmeckt ähnlich wie Wein und befriedigt die infantilen Geschmacksnerven, wie dies bei so genannten Alkopops der Fall ist.

In Europa herrscht eine jahrtausendealte Anbautradition die eine sehr grosse Vielfalt an verschiedensten Weinen hervorbringt. 70% der Weltweinproduktion kommt aus Europa (80% der Olivenölproduktion ebenfalls...). Es ist ein Kulturgut auf das Länder wie Italien, Frankreich, Spanien, Portugal sowie sicherlich auch Teile der Schweiz mit Recht stolz sind. Denn Kulturgüter sind mehr als nur das Ergebnis einer Produktion von Massenware. Es steckt Herzblut und Lebenssinn dahinter. In den USA und auch in anderen vergleichsweise jungen Produktionsländern (wie Australien, Argentinien, Chile, Neuseeland, Südafrika) wird Wein nicht mit einem Kulturgut in Verbindung gebracht. Es ist lediglich ein aus Trauben gewonnenes, alkoholisches Getränk, das man wie die Innenausstattung eines neuen Autos für den Kunden zurechtdesignet. So zurechtdesignet, dass er möglichst an "der Stange" bleibt.

Ein Abschnitt des Artikels hat mir sehr gut gefallen, der auch das Ziel von solchen Machenschaften auf den Punkt bringt. Ich zitiere:

"In allen Preiskategorien trifft man heute auf eine erschreckende Zahl von uniformen Weinkarikaturen, auf hyperkonzentrierte, mit kitschigen Fruchtaromen überladene und kaum trinkbare Bodybuilder-Weine. Sie sind zu nichts anderem gut, als bei Verkostungen um die Gunst jener Weinkritiker zu buhlen, die sich von solchen Blendwerken beeindrucken lassen. Und das sind viele."

Die Gilde der Winzer die sich noch um Qualität im ursprünglichen Sinn kümmern, wird immer kleiner. Der Trend hin zu einer, auch mit verbotenen Methoden, Produktion eines Weines der irgendwo auf der Welt hergestellt werden könnte, wird jedoch immer grösser. Da Wein nicht mehr Wein ist, muss Klarheit und Transparenz geschaffen werden, damit eine jahrtausendealte Kultur nicht unter die Räder der zügellosen Globalisierung kommt. Dadurch, dass jedoch eine Deklarationspflicht entfällt (denn wer möchte schon gerne lesen "Achtung: dies ist kein Wein, er sieht nur so aus!"), müssen sich die Produzenten etwas anderes einfallen lassen.

Meiner Meinung nach ist das Verkörpern von Authentizität und das Vertreten der Tatsache, dass hier ein Produkt mit Herzblut entsteht ein Schritt in die richtige Richtung. Dies beinhaltet jedoch auch eine klare Abgrenzung gegenüber rein marktwirtschaftlich technischen Machenschaften. Ausserdem muss das Produkt über andere Vertriebskanäle als über eine Kultur und Tradition hinwegwandelnde Globalisierung geschehen. Direkt vom Produzenten in die Küche des Verbrauchers also.

Warum schreibt der Rolf jetzt über Wein? Will er etwa ins Weingeschäft eintreten? Nein! Mir gefällt es noch beim Olivenöl. Die Tendenzen beim Wein die ich oben beschrieben habe, finden jedoch auch beim Olivenöl statt. Lest den Artikel nochmals und überall wo "Wein" vorkommt, ersetzt es mit "Olivenöl". Die Zulieferer sind dann zwar (noch...) nicht die oben erwähnten Länder, denn diese Machenschaften geschehen innerhalb der Olivenölproduzierenden Länder Europas, zusammen mit einigen anderen Mittelmeerländern.

Ich habe geschrieben, dass die Weinproduzierenden Länder mit Recht stolz sind auf ihr Kulturgut Weinproduktion. Ich, als Rolf, bin auch stolz auf die Vermittlung eines Kulturgutes. Des Kulturgutes Olivenöl, wobei ich sehr dankbar bin, dass ich es aus einer traditionellen, eben mit Herzblut und Lebenssinn verkörpernden, Ölmühle beziehen darf. Von einem Produzenten, der auf die Schiene des natürlichen Produktes aufgesprungen ist und dies auch selber lebt. Zugegeben: Ab und zu habe ich den Traum, den "grossen Clou" zu landen. "Einen Container voll Olivenöl irgendwohin verschachern, Hauptsache die Kohle stimmt." Gelungen ist es mir bis jetzt noch nicht. Ich bin dadurch jedoch schon mit einigen Einkäufern für Oliven- und andere Öle grosser Supermarktketten in Kontakt gekommen. Und jetzt kommt ein hartes Wort: Es war nie ein wirkliches Interesse ihrerseits am Produkt selber da. Den Unterschied zwischen Sonnenblumen- Raps- und Olivenöl haben sie nur fliessend wahrgenommen und die einzig für sie interessanten Themen waren Verfüg- und Lieferbarkeit innert 24 Stunden sowie der Preis.

Als ob ein Naturprodukt auf Abruf hergestellt werden könnte. Hoppla, habe ich fast vergessen. Es ist ja möglich. Die verschiedenen Bestandteile einfach aus den Vakuumbehältern nehmen, im richtigen Mengenverhältnis zusammenfügen, ein wenig Aromen hinzu, gut schütteln und fertig.

Um Euer Olivenöl braucht Ihr Euch keine Sorgen zu machen! Es wird in diesem Moment auf traditionelle Art und Weise hergestellt und kommt unvermischt und als Ganzes in Chromstahltanks, von denen es dann im Frühling für Euch abgefüllt wird.

2. Eine Ode an den Olivenbaum von Sonja

Ein Olivenbaum im Nebel

Ich fühle mich wie ein Baum im Nebel. Ich bin von anderen Bäumen umgeben, sehe sie aber nicht wegen dem Nebel der um mich herum liegt. Ich spüre ihre Anwesenheit. Ich bin ein Baum, fest verwurzelt. Durch dieses Alleinsein werde ich noch mehr verbunden mit dem Erdinneren. Ich besinne mich noch mehr auf meine Wurzeln und spüre förmlich wie sie tief in den Boden wachsen. Ich stehe auf sehr nährreichem Boden. Aus meinen Wurzeln hole ich meine Kraft, werde von Mutter Erde ernährt und vom grossen Wasser kriege ich den Saft für meine Zellen.

Ich spüre Sehnsucht. Sehnsucht mit den anderen Bäumen in Kontakt zu treten. Möchte gerne auf mich aufmerksam machen. Ich kann nicht von dieser Stelle weg, sonst reisse ich meine Wurzeln aus. Ohne Wurzeln kann ich nicht überleben.

Meine Krone wächst hoch in den Himmel hinaus. Alle meine Äste freuen sich über dieses weit in den Himmel wachsen können. Sie streben förmlich dem unsichtbaren Himmelszelt entgegen. Die Blätter werden vom Nebel umhüllt. Der Nebel umhüllt mich weich und feucht. Trotz meiner Schwere fühle ich mich leicht durch den Nebel.



Ich höre in die Welt hinaus und höre Stille - ich fühle in die Welt hinaus und fühle Weite - ich blicke in die Welt hinaus und sehe Nebel - ich spüre in die Welt hinaus und spüre Präsenz.

Ich höre in mich hinein und werde der Erdmusik gewahr - ich fühle in mich hinein und spüre ich bin - ich blicke in mein Innerstes und sehe Liebe - ich spüre in mich hinein und spüre Unendlichkeit.

Zeit existiert nicht um mich herum, denn es ist immer Jetzt. Wer bin ich? Spielt es eine Rolle? Ich bin ein Baum. Aber was für einer? Muss ich mich unterscheiden können? Ich bin weil ich bin, und das ist alles?

Ich bin voller grüner Blätter welche im Winde sanft rascheln. Es wachsen auch Früchte im Rhythmus der Gezeiten. Alles hat seine Zeit.

Will ich, dass sich Menschen zu mir setzen? Ja! Warum sollen sich Menschen zu

mir setzen? - Ich werde ihnen Ruhe schenken. Ruhe und Zeitlosigkeit. Sie werden in Kontakt mit ihrer inneren Kraft und ihrem Licht treten können. Kraft und Energie wird sie durchströmen, wenn sie bei mir sind.

3. Weihnachten in Griechenland

In Griechenland und somit der griechisch orthodoxen Kirche, spielt Weihnachten als Kirchenfest eine eher untergeordnete Rolle, da das grosse Fest die Osterfeiertage sind. Weihnachten, in der Kirche, wird mit einer eher schlichten Mitternachtsmesse abgehalten. Ausserhalb der festlichen Weihnachten, vom kommerziellen Aspekt her also, wird Griechenland immer angeglicher an den Rest Europas. In den Supermärkten trällern Weihnachtslieder in allen Variationen, von früh morgens bis Ladenschluss und immer und immer wieder...abends ist alles beleuchtet und geschmückt - von sehr geschmackvoll bis unbegreiflich kitschig.

Haufenweise Weihnachtsangebote die eigentlich gar niemand so richtig will oder braucht, Hauptsache sie sind im Angebot und werden über progressive Werbung an Mann, Frau und Kind gebracht. Eine richtige Euphorie jedoch besteht noch nicht und gerne gut essen haben die Griechen ja schon immer gemocht. Da ist Weihnachten nur ein Grund mehr um den Gaumenfreuden zu frönen. Für die Kinder ist Weihnachten auch immer mehr mit Geschenken verbunden und diese gibt's am 25. Dezember, beim Familienfest unter dem Christbaum. Bäume mit richtigen Kerzen kennen nur die wenigsten. Meistens sind sie mit Discoeffekt versehenen, farbigen Lämpchengirlanden behängt und nur ganz selten sind es echte Tannenbäumchen.



Eine sehr schöne Tradition für Kinder ist ein Weihnachtslieder-Vortrag am 24. Dezember. Dafür sind sie in kleinen Gruppen von zwei bis vier Kindern, oder zum Teil auch ganz alleine, ab Ladenöffnungszeiten unterwegs. Sie ziehen von einem Geschäft zum andern und kündigen sich lautstark oder scheu, je nach Charakter, mit einem "tha to poume?" - "können wir es sagen?" - an. Die Antwort lautet immer ja, und so "sagen" sie es dann. Ein für unsere Ohren ziemlich ungereimter Sprechgesang, begleitet von einem Triangel, das voller Inbrunst geschlagen wird. Dabei hält eines der Kinder eine bunt bemalte oder mit Weihnachtspapier eingewickelte Schachtel mit grossem Schlitz hin und so wie ein paar Münzen des Ladenbesizers, Verkäufers, oder auch eines Kunden reinfallen, hört der Singsang abrupt auf, man wünscht sich "chronia polla" - "ein gutes Jahr" - und weiter

geht's zum nächsten Laden.

Gewonnen hat natürlich, wer am Abend am meisten 'auf seinem Konto' hat...wer dies in der Schweiz auch mal versuchen möchte, hier der Textanfang des Sprechgesangs:

'Kalin espera archontes an einai orimos sas, christou tin theia gennisi na po sto arxontiko sas' - 'Guten Abend Ihr Adligen; wenn Ihr erlaubt, den Christus hat die Tante geboren, soll ich in Eurem Herrenhaus verkünden'.

Soweit die erste Strophe. Wer darüber hinaus kommt beim Vortragen in den Geschäften, soll es mir schreiben - ich schicke den Rest unverzüglich nach...

Für die Griechen ist der 1. Januar, der St. Vasilistag, ebenso wichtig wie Weihnachten. An diesem Tag beschenkt man sich und macht verschiedene Rituale, um das Glück für das kommende Jahr abzuschätzen. Zu diesen Bräuchen gehört das Öffnen eines Granatapfels und das Zählen der Kerne, um festzustellen, wie viel Reichtum zu erwarten ist. Die Männer der älteren Generation sitzen in ihrem "Zocker"-Café und verspielen das alte Geld, das im neuen Jahr nur Unglück bringen würde...

Am Neujahrstag wird in der Familie die *Vasilòpitta*, der Neujahrskuchen, gegessen, in den vorher eine Münze eingelegt wurde. Das Familienoberhaupt schneidet den Kuchen an, stellt ein Stück für Christus und eines für den heiligen Vasilis auf die Seite, das dritte Stück ist für das Familienoberhaupt und dann geht es dem Alter nach weiter. Wem die Münze zufällt, natürlich, der hat im kommenden Jahr Glück. Wenn sich die Münze in dem Stück für Christus oder den heiligen Vasilis befindet, geht sie an die Kirche.

4. Ein Festtagsgebäck à la Grècque

Vasilòpitta (Neujahrskuchen)

Dieses Rezept stammt für einmal nicht aus Sonjas Küche...volle Verantwortung dafür kann ich deshalb nicht übernehmen, vor allem weil Butter verwendet wird. Mutige unter euch können es mit (Tipp von Sonja: 40 g) Olivenöl probieren. Viel Spass beim Suchen der Münze!

Zutaten:

200 ml Milch, warme
200 g Zucker
2 Pkt. Hefe, (Bierhefe, normale geht auch)
etwas Zitronen - Schale, gerieben
1 kg Mehl, evtl. etwas weniger
150 g Butter, geschmolzene (oder eben 40 g Olivenöl)
evtl. 1 Tässchen Weinbrand (Metaxa)
4 Eier
1 Ei
1 TL Salz

Sesam oder Mandelsplitter

Zubereitung:

- Die Hefe in der warmen Milch auflösen und 500 g Mehl beifügen, schlagen, bis die Mischung homogen ist. Zudecken und etwa 1 Stunde warm stellen.
- Eine Schüssel über eine Pfanne mit sehr heißem Wasser stellen und darin zusammen die Eier, das Salz, den Zucker und die Zitronenschale schlagen, evtl. den Weinbrand zugeben und sodann den Rest vom Mehl untermischen.
- Alles zusammen verarbeiten, bis der Teig glatt ist, indem nach und nach, die geschmolzene Butter beigefügt wird. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort das Volumen verdoppeln lassen, was etwa 2 Stunden benötigt.
- Den Teig erneut verarbeiten und in eine gefettete runde Form von 30 cm Durchmesser geben.
- Mit Ei bestreichen und mit Sesam-Kernen oder Mandelsplittern bestreuen.
- Im Ofen, bei mäßiger Hitze, etwa 45 Minuten backen.
- Wenn der Kuchen erkaltet ist, auf der unteren Seite einen Einschnitt anbringen und eine Münze hineinstecken.

5. Der Olivenhaini meint...auch bei mir weihnächtelets!



Ja, Weihnachtszeit ist schon eine besondere Zeit. Auch in meinem Olivenhain. Rolf und Sonja zum Beispiel behängen einen Baum vor ihrem Haus immer mit kleinen Glühlämpchen. Dann sieht alles so festlich und friedlich aus. Und wenn sie dann noch ganz was Leckerer kochen und der Duft aus ihrer Küche an meiner Nase vorbeizieht, dann bekomme auch ich Lust auf was Spezielles. Dann lade ich ganz viele Hainis aus der Umgebung ein und wir machen es uns gemütlich um unseren bunt geschmückten Weihnachtsbaum. Ob der nun kitschig aussieht oder nicht geht niemanden etwas an, Hauptsache mir gefällt er und - logisch - ist es ein kleiner Olivenbaum, was denn sonst! Und wisst ihr, auch bei uns gibt es immer haufenweise Geschenke. Da machen wir dann gleich nochmal ein kleines Festchen draus um all diese schönen Sachen auszupacken!

Noch etwas muss ich euch ausplaudern: Der Rolf hat letzte Woche den Agios

Vasilis, den Weihnachtsmann also, gespielt. Zusammen mit Sonja und ihrer Pianolehrerin, die ein Weihnachtsfest für ihre Schule organisiert hat, haben sie fast fünfzig Kindern eine Riesenfreude gemacht.

Ich habe mich hineingeschlichen in das Café in dem das stattgefunden hat und habe nicht schlecht gestaunt. Fast hundert Leute waren dort. Die Sonja hat zusammen mit der Lehrerin eine wunderschöne Weihnachtsgeschichte vorgelesen, zu der dann plötzlich der dicke Weihnachtsmann, der Agios Vasilis eben, hinzukam. Doch am meisten haben mir die riesengrossengrossen Kinderaugen gefallen, als sie alle ein Geschenk vom Agios Vasilis bekommen haben.

Manchmal träume ich davon Weihnachten im tiefen Schnee zu verbringen. So wie ihr ja vermutlich auch, die ihr ja in einem Land lebt, wo Weihnachten mehr Tradition hat als in meinem. Mit einem Schlitten einen Olivenhain hochsteigen und huiiiiiii runter sausen, dass die Oliven nur so wackeln vor Vergnügen, das wär schon was. Aber wisst Ihr, wenn ich das könnte, und dann noch jeden Winter, dann könnte ich ja gar nicht mehr träumen davon. Und ich träume doch so gerne...

Ähnliche Träume wie der Olivenhaini haben wir auch, wenn auch eher in gegenteiliger Richtung. Wieder einmal in einer richtig bunt beleuchteten Stadt ein paar Festtage verbringen ist schon länger unser Wunsch. Nach dem ich dieses Olivengeflüster per Mail, sowie das Bestellmailing für 2007 per Post abgeschickt habe, fahren wir nach Athen, wo wir bis am 2. Januar bleiben werden. (So kommt es auch, dass diese Nummer ein wenig "vor seiner Zeit" ankommt) Wir feiern Silvester also in einer bunt beleuchteten und stark von Leben pulsierenden Stadt. Darauf freuen wir uns riesig und stossen in der Silvesternacht auf euch alle an und danken euch, dass es euch gibt!

Bis zum grossen Gläserklirren (bei uns ist das ja eine Stunde später) schicken wir euch viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja