

Rolf und Sonja Griechenland

Von: "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>
An: "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>
Gesendet: Mittwoch, 15. Februar 2006 17:28
Betreff: Olivengeflüster 16

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. 16

15.02.2006



Yassas - Grüezi mitenand

Winter mit Schnee? Etwas für die nördlichen Breitengrade nichts ungewöhnliches. Süd-Griechenland mit Schnee? In den letzten Jahren auch nicht mehr sehr ungewöhnlich. Die letzten drei Jahre ist jedes Jahr während ein paar Tagen die weisse Pracht bis runter nach Gythion gekommen. Wenn auch nur für kurz, aber immerhin. Was bis vor zehn Jahren fast ein Jahrhundertereignis war, in den letzten paar Wintern hat es sich hier wie verfestigt, dass Frau Holle mindestens einmal pro Winter durch die Olivenhaine streift. Warum? - Ich weiss es nicht.

Dieses Jahr haben wir die Frau Holle vor unserer Haustür jedoch verpasst, denn wir waren im 'wirklichen' Schnee - in Arosa. Eine Woche im tiefen Schnee, mit Sonne, Ski, Bergen und natürlich Schümliplümli. Vor genau 20 Jahren hatten Sonja und ich uns in Arosa kennen gelernt. Beide waren wir unabhängig in eine Wintersaisonstelle eingetreten und als Paar haben wir Arosa wieder verlassen. Grund genug dieses Jubiläum auch in Arosa zu feiern. Wenn wir auch nicht allzuviel für uns alleine waren, denn wir waren insgesamt 13 Familienmitglieder, inklusive 5 Kindern, genossen haben wir es sehr. Nach Hause gekommen sind wir dann mit einer handfesten Grippe an der wir fast zwei Wochen rumgemacht haben. Doch jetzt bin auch ich wieder auf dem aufsteigenden Ast und meine

'erste Arbeit' nach dem Urlaub ist das Olivengeflüster:

1. **3500 Jahre alte Tafeloliven**
 2. **Ungefiltertes Olivenöl**
 3. **Eine Oase...**
 4. **Ein Rezept gegen Husten**
 5. **Der Olivenhain meint...Skifahren mein Winterhobby**
-

1. 3500 Jahre alte Tafeloliven

Keine Angst! Dies soll kein Versuch sein, euch zu solchen Antiquitäten zu verhelfen. Diesen Bericht fand ich jedoch faszinierend und möchte ihn euch hiermit weitergeben:

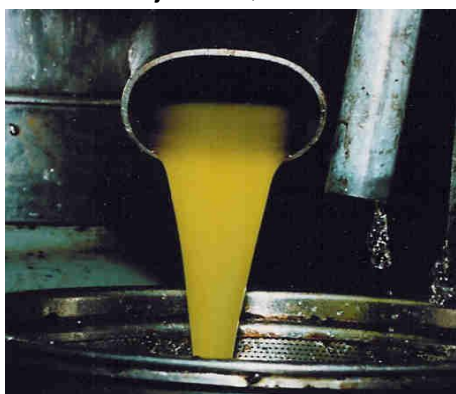
Durch einen einmaligen archäologischen Fund wurde bewiesen, dass Tafeloliven nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als sakrales Mittel Verwendung fanden. Archäologen die im Osten Kretas tätig waren, haben in der Umgebung des Ortes Zakros Oliven gefunden, deren Alter auf 3500 Jahre datiert wurden. Die Oliven sahen aus wie frisch aus dem nächsten Supermarkt, sogar ihr Fleisch war noch fest! Warum? - Die Archäologen fanden einen sehr plausiblen Grund dafür: Die Gegend wurde vor 3500 Jahren von einem Erdbeben zerstört. Kurz bevor dieses Erdbeben endgültig ausbrach, hatten die Bewohner unter anderem versucht die Gunst der Götter mit Tafeloliven gefüllten Behältern zu beschwichtigen. Als günstiger Ort für die Opfergabe wurde ein Brunnen gewählt. Bei den alten Griechen war es üblich, ihre Opfergaben in Erdöffnungen zu geben. Vielleicht wählte man den Brunnen deshalb aus, weil man dachte, er könne die Gabe schneller an die höheren Instanzen weitergeben als sonst ein Ort. Und Schnelligkeit war geboten in jenen Stunden nach dem ersten Vorbeben. Warum also nicht eine bereits vorhandene Öffnung benutzen? Genutzt hat es jedoch dem Ort und seinen Bewohnern nichts. Er wurde samt dem grossen Palast dem Erdboden gleich gemacht. 3500 Jahre später fanden die Archäologen den unglückseligen Ort unter der Erde wieder. Dabei erforschten sie auch den besagten Brunnen. Darin fanden sie ein Gefäss mit noch 'frisch' erhaltenen Oliven. Zum Verkosten kamen sie leider nicht mehr, denn schon einige Minuten nachdem die Oliven mit frischer Luft in Berührung kamen, fingen sie bereits an zu zerfallen. Zum Glück jedoch waren die Archäologen auf eine ähnliche Situation vorbereitet und die ganze Bergungsaktion hat unter laufender Kamera stattgefunden. *"...Ich war beim Brunnen und suchte. Plötzlich ertastete ich ein Gefäss, das etwas Schlüpfriges, aber Festes enthielt. Ich hob es hoch und stellte erstaunt fest, dass es sich bei meinem Fund um Oliven handelte. Sie waren glatt und eher klein..."*

Nicht nur im *alten* Griechenland wurde der Tafelolive eine sakrale Bedeutung beigemessen. Auch in der heutigen griechisch orthodoxen Kirche ist dies noch der Fall, wenn auch in einem etwas anderen Sinne; Die grossen kirchlichen Feste gehen immer mit einer Fastenzeit einher. Zudem werden hauptsächlich in Klöstern der Mittwoch und der Freitag als Fastentage angesehen. An diesen Tagen ist der Genuss von tierischen

Produkten strengstens untersagt, wobei während der grossen Fastenzeit (vor Ostern) sogar der Genuss von Olivenöl verboten ist. Tafeloliven hingegen dürfen immer und zu jeder Zeit gegessen werden.

2. Ungefiltertes Olivenöl

Jetzt, wo alle Ölmöhlen auf Hochtouren laufen, freuen sich viele auf das Gold des Mittelmeeres welches direkt aus der Zentrifuge läuft. Auch für uns ist dies immer wieder ein privilegierter Genuss. Dieses trübe, dickflüssige, von der Pressung noch lauwarme Öl direkt auf ein frisch getoastetes Brot und ab in den Mund. Ein Gaumenschmaus! Seit längerem weiss man jedoch, dass die Trübstoffe die Qualität des Öles mindern und ein qualitativ



hochwertiges Öl sollte nur gefiltert in den Verkauf kommen. Viele Leute sind der Meinung, trübes Öl sei besser als klares. Dies gilt jedoch nur für Olivenöl frisch ab Presse, denn dies ist, bevor es gefiltert wird, immer trüb. Es ist intensiv fruchtig, kratzt und beisst im Gaumen und ist für Liebhaber der höchste aller Genüsse. Dieses Öl sollte jedoch rasch konsumiert werden und nicht älter als drei Monate werden. Das Gefährliche an dieser Trübung sind die darin enthaltenen Enzyme und Zucker. Zusammen mit Sauerstoff zersetzen sie das Olivenöl und es wird ranzig. Normalerweise klärt sich Olivenöl mit den

steigenden Temperaturen des Frühlings von selber durch natürliches Absetzen. Die Trübstoffe, Restbestände von Zellwasser und Zellbestandteilen, setzen sich am Boden ab. Wenn nun dieses Öl NICHT geschüttelt und gerüttelt wird, kann es abgeschöpft werden und entspricht fast gefiltertem Öl. Eine uralte Methode, die in den Häusern hier in der Mani noch tagtäglich praktiziert wird. Vom Kauf jedoch eines Olivenöles welches als 'ungefiltert' in den Regalen von Supermärkten oder auch Spezialitätenläden angepriesen wird, ist unbedingt abzusehen. Diese Öle sind bestimmt nicht mehr frisch im Sinne wie man ein Öl frisch ab Presse geniessen kann. Scheinbar bleibt es ein Privileg für Leute die während der Ernte vor Ort sind...

Euer Öl wird nach einem kurzen Absetzungsprozess gefiltert. Dazu werden Papierfilter verwendet die diese Zellstoffe zurück halten. Entgegen weit verbreiteter Meinung mindert das Filtern die Qualität nicht! Alle fettlöslichen Substanzen wie Aromen, Polyphenole und Vitamin E werden von den Filtern nicht zurückgehalten.

3. Eine Oase...

Bevor wir im Januar von der Schweiz wieder Richtung Griechenland los gingen, haben wir uns zusammen mit vier Freunden einen Nachmittag in einer Oase gegönnt. Eine Oase im wahrsten und übertragenen Sinne. Zum einen weil es ein Lokal ist, das *Oase el Salam* heisst und zum anderen, weil es einfach eine Oase **ist**. Eine Oase aus Sinnlichkeit, kulinarischer Verführung und Kreativität in der Einrichtung. Beatrice Nyffeler und Andrea Radloff haben es sich zur Aufgabe gemacht ihre Gäste mit exklusiven und raffiniert gewürzten Eigenkreationen kulinarisch zu verwöhnen. Und dies in einem authentisch nachempfundenen Lokal wie aus 1001 Nacht, mit abenteuerlich erstandenen, extra für sie

handangefertigten Möbeln aus Marokko. Ein kleiner Brunnen in der Mitte des Lokales und eine eigenwillige Beleuchtung erhellen jede trübe Stimmung. Man fühlt sich einfach wohl und will gar nicht mehr weg. Auch die Lage ist sehr gut, direkt am Pfäffikersee (Auslikon, Kt. ZH) gelegen. Als wir dort waren, konnten wir sogar noch die Seegfröni begeistert miterleben. Ein Verdauungsspaziergang quer über den See hat dieses Erlebnis noch intensiviert. Auch das Umgekehrte ist natürlich sehr schön. Ein Spaziergang rund um den See, sich dann in der Oase niederlassen und sei es auch nur zu einem original marokkanischen Tee und einem sündhaft guten Stück Kuchen. Auch wer äusserst exklusive Gewürzmischungen sucht, ist bei Bea bestens aufgehoben. Sie hat jahrelange Erfahrung und Praxis im Rösten, Mörsern und Abmischen von Gewürzen und stellt die besten Currys auf ihrem Breitengrad selbst her.

Ich widme diesem Lokal einen ganzen Beitrag, weil ich es wichtig finde, dass man im Leben gewisse Oasen hat. Wer in der Nähe ist, soll doch einfach mal vorbeischaun. Wer ein bisschen weiter weg wohnt, kann es ja mit einem lohnenswerten Ausflug ins Zürcher Oberland verbinden. Vielleicht wird es auch ein bisschen zu eurer Oase. Oase el Salam, Pfäffikerstr. 19, 8331 Auslikon, Öffnungszeiten, Anfragen, Buchungen über Tel. 044/461.51.57, Fax 044/950.62.03, oder hier reingüxeln: www.spicefood.ch



Eine kleinere weitere Oase sind unsere beiden Tavernen im Juni in der Schweiz. Zur Erinnerung: 2. - 4. Juni in Biel, 16 - 18. Juni in Winterthur. Genauere Angaben folgen später!

4. Ein Rezept gegen Husten

Diesem Rezept möchte ich eine kleine Geschichte voran stellen. Nikos, einen Chemiker für Olivenöl, kennen wir nun schon seit vielen Jahren. Er erzählte uns von seiner Grossmutter, die über 100 Jahre alt geworden war, dass sie während ihren letzten Tagen fast nicht begreifen konnte, dass sie so alt sei. Da sagte Nikos zu ihr: "Weisst du Grossmutter, der liebe Gott hat ein grosses Buch mit den Namen aller Menschen auf der Welt. Schön der Reihe nach in einer Liste aufgeführt, Seite für Seite. Auf jeder Seite steht wen er jeweils wann zu sich holen wird. Er blättert also jeden Tag eine Seite um und holt die Leute zu sich deren Namen jeweils auf dieser Seite stehen. Es könnte vielleicht sein, dass er die Seite wo dein Name drauf gestanden hat dummerweise überblättert hat. Oder sie hat mit einer anderen Seite zusammengeklebt und er hat sie umgelegt ohne es zu merken." Nikos meinte damals, er hätte es fast bereut ihr diese Geschichte erzählt zu haben, denn sie hat es in ihrem Alter fast, fast für bare Münze genommen. Mittlerweile hat der liebe Gott jedoch die Seite mit ihrem Namen gefunden. Von ihr stammt das folgende Rezept gegen Husten und Grippeanfalle:

ein Drittel Ouzo

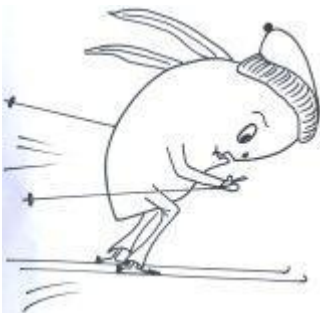
ein Drittel Honig

ein Drittel Olivenöl

alles sehr gut und geduldig miteinander vermischen und vor dem Schlafengehen in kurzen Schlücken trinken. Die Dosis ist individuell!

Ob Nikos Oma dies auch gemacht hat ohne dass sie krank war und deshalb über 100 geworden ist? - Wer weiss; jedenfalls hilft es und schmecken tut es auch besser wie manch gekaufter Hustensirup.

5. Der Olivenahini meint...Skifahren mein Winterhobby



Waaaaas...ihr glaubt mir nicht? Ich soll nicht Skifahren können in Griechenland? Das kann ich sogar auf dem Peloponnes! Da war ich letztes Wochenende und es war ganz schön was los. Da habe ich sogar den Ilias aus Gythion getroffen. Wisst ihr, der Ilias ist eigentlich Olivenbauer. Er ist jedoch ganz schön clever! Er hat 'nur' Kalamata-Oliven, also Oliven die man zu Essoliven verarbeitet. Pssst, der Rolf hat auch schon ein paar hundert Kilo bei ihm gekauft. Diese erntet man immer früher als die Öliven und ist so gegen Weihnachten fertig mit der ganzen Ernte. Ja, und dann geht der Ilias nach Kalàvrta zum Skifahren. Nicht einfach zum Skifahren. Nein! Er hat dort vor zwei Jahren eine eigene Skischule aufgemacht und am Wochenende läuft es wie verrückt! Keine Zeit für gar nichts. Nur grad den Gruss von Rolf und Sonja hat er kurz aufgenommen. Die zwei waren übrigens auch schon Skifahren mit ihm. Allerdings nicht am Wochenende, da hat es ihnen zu viele Leute. Ich selber mag das halt, wenn so richtig was los ist auf den Pisten. Von den Skihäschen mal ganz abgesehen! Wenn ihr Lust habt, könnt ihr ja hier mal reingucken: <http://www.kalavrita-ski.com/en/default.asp> Keine Angst! Die Seite ist auch in Englisch und wenn ihr Glück habt, könnt ihr unter *on the mountain - photos* ein Foto von mir bestaunen wie ich die Pisten runter fetze...letzte Woche jedenfalls war mein Foto noch drin! Also, tschüss ihr Lieben und hebets dä Plausch in den verschneiten Bergen!

Ja, vielleicht schaffen wir es diesen Winter auch noch mal für eine Tag auf den Skiern. Jedenfalls hat er uns ganz schön vorgeschwärmt und uns gluschtig gemacht, der Olivenhaini!

Bis zum nächsten Mal viele liebe Grüsse und einen grippefreien Restwinter wünschen euch von Herzen

Rolf und Sonja