

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. 18 15.05.2006

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

Yassas - Grüezi mitenand

Die abgeernteten grossen Äste der Olivenbäume sind zurück geschnitten, die jungen Triebe füllen sich langsam mit zarten Blüten - das alte Erntejahr ist nun endgültig abgeschlossen. Das "Gold des Südens" ist allerorten in grosse, mittlere und kleine Tanks abgefüllt und wartet auf den Weg in die guten Küchen auf der ganzen Welt zu kommen. Auch bei uns ist wieder einiges an Bestellungen eingegangen. Genau zu diesem Zeitpunkt ist die ganze Fracht zwischen Piräus und der Schweiz unterwegs. Kanister neben Kanister in Kartons abgepackt, auf Paletten zusammen gebunden, in einem grossen Lastwagen Reihe an Reihe gestellt, mit dem Ziel die Vorräte, die bei den meisten von euch langsam zur Neige gehen, wieder aufzufüllen. Ein freudiges Ziel. Ein freudiges Ziel für ein freudiges Produkt, denn nach wie vor zählt Natives Olivenöl Extra zu den gesündesten Fetten die bis heute weltweit bekannt sind. Damit ihm auch weiterhin diese Ehre gebührt und nicht mit "Schindluderei" untergraben wird, davon handelt der erste Beitrag in diesem Olivengeflüster. Die anderen zwei Beiträge haben nicht direkt mit Olivenöl zu tun, sind aber nichtsdestotrotz eng damit verbunden:

-
- 1. Olivenöl-Manifest**
 - 2. Griechische Ostern**
 - 3. Anmeldefristen**

4. Etwas zum Knuspern - Rouladenbrot mit Olivenpaste und Knoblauch

5. Der Olivenhain meint...man kennt mich!

1. Olivenöl-Manifest

Olivenöl-Manifest, damit ist nicht etwa ein Fest des Olivenöls in der Mani (die Gegend wo euer Öl her kommt) gemeint, sondern ein richtiges Manifest - eine Kundgebung, oder eine öffentliche Erklärung also. Andreas März, Herausgeber der Zeitschrift "Merum" und ein vehementer Verfechter des Rechtes von gutem Olivenöl auch als solches deklariert und (an)erkannt zu werden, hat in den Jahren seiner Aufklärungsbemühungen einen Vorstoss gemacht, den ich nur bewundern kann. Allein gegen die Mafia sozusagen, hat er ein Konzept erarbeitet um damit in die Höhle des Löwen der Verfechter von reinem Kommerz rund um Olivenöl vorzustossen - in die Europäische Kommission in Brüssel, sowie in den Internationalen Olivenöl-Rat in Madrid (IOOC). Ganz alleine stimmt zwar nicht, denn er hat in der Zeitschrift "Der Feinschmecker" einen verbündeten Mitinitianten gefunden. Ihr hauptsächliches Anliegen mit diesem Vorstoss ist den Konsumenten vor Betrug zu schützen. Eine Änderung des momentanen Gesetzes zu erwirken, welches vor allem die Machenschaften von "Olivenhaien" schützt, die keinen Respekt vor einem naturbelassenen Olivenhain haben, sondern nur ihre eigene Tasche als das von der Schöpfung Auserwählte ansehen. Nachfolgend das Manifest im originalen Wortlaut, dem ich nur das Beste wünsche:

1. Ehrlichkeit bei der Angabe

Wir können nicht hinnehmen, dass vor allem Lebensmittelindustrie und Grossabfüller Waren in grossem Stil unter falschem Namen anbieten. Olivenöl, das sensorisch nicht der einwandfreien Qualität von "extra nativem Olivenöl" entspricht, muss als "Olivenöl nativ" bezeichnet und als solches verkauft werden. Die freiwillige Herabstufung zu "Olivenöl nativ" wäre ein nachdrückliches Zeichen von Stärke und Fairness seitens der Anbieter und würde von den Verbrauchern positiv aufgenommen werden. Olivenöl hingegen, das zwecks Fehlerbeseitigung thermisch behandelt wurde, muss im Handel eindeutig als einfaches "Olivenöl" deklariert werden.

2. Transparenz bezüglich der Herkunft

Die Bezeichnung "Olivenöl extra nativ" bleibt der Spitzenklasse der Olivenöle vorbehalten. Der Verbraucher darf also erwarten, dass auf dem Etikett die Herkunft der Oliven (Land) angegeben wird. Weitere freiwillige Angaben der Hersteller, etwa zur Grösse des Olivenhains oder der verwendeten Olivensorten, begrüssen wir.

3. Sensorik-Panels

Es müssen besonders in den Konsumentenländern mehr offiziell anerkannte Verkostungsgruppen (Panels) gebildet werden, die in der Lage sind, Olivenöle kompetent zu beurteilen. Ihre Mitglieder sollten so geschult werden, dass sie sensorische Fehler eines Öls den Vorschriften gemäss festhalten und quantifizieren können. Der Olivenölmarkt ist ein globaler Markt, darum müssen die Anforderungen an die einzelnen Qualitätskategorien europaweit einander angeglichen werden. Es darf nicht - wie bisher - geschehen, dass dasselbe Öl etwa in Spanien als "extra nativ" durchgeht und in Deutschland als "nativ" klassifiziert wird. Die europäischen Behörden sollten die offiziellen nationalen Panels regelmässig mit europaweiten Ringtests (identische Proben, zentrale

Auswertung der Resultate) auf ihre Eignung prüfen.

4. Jahresangabe wie beim Wein

"Olivenöl extra nativ" ist ein verderbliches Produkt. Nur wenige Hersteller jedoch geben den Erntejahrgang auf dem Etikett an. Die genaue Angabe (wie etwa "Winter 2005/06") auf "Extra nativ"-Flaschen muss obligatorisch werden.

5. Angabe des Abfülldatums

Heute muss auf jeder Flasche eine Mindesthaltbarkeit ("MHD") angegeben werden. Diese ist allerdings nicht überall gleich lang, weil sie im Prinzip dem Gutdünken des Abfüllers überlassen ist. Viel nützlicher und klarer wäre - neben der Jahresangabe - auch die Angabe des Abfülldatums.

6. Angabe der Polyphenole

Ein wichtiger Indikator für die Qualität eines Olivenöls sind die Polyphenole, Pflanzenstoffe von grosser ernährungsphysiologischer Bedeutung. Die Polyphenole in Milligramm pro Liter müssen - stets mit der angewandten Bestimmungsmethode und dem Analysedatum - auf dem Etikett angegeben werden. Auch mögliche Mindestwerte für "Olivenöl extra nativ" sind zu erwägen; dies muss jedoch noch umfassend mit Wissenschaftlern international diskutiert werden.

7. Neue Analyseverfahren

Die geltenden EU-Gesetze sehen eine lange Liste von Kriterien vor, die dem Chemiker helfen sollen, die Echtheit und korrekte Bezeichnung eines Olivenöls festzustellen - von der Summe der transisomeren Fettsäuren bis hin zum Säuregehalt und der Peroxidzahl. Fälscher können jedoch ohne weiteres die bestehenden Grenzwerte einhalten, indem sie mangelhafte Öle chemisch oder physikalisch manipulieren.

Ein Chemiker, der sich ausschliesslich an die zurzeit vorgesehenen Analyseverfahren hält, kann einem manipulierten Billigöl keinerlei Fälschung vorwerfen. Wir fordern den Gesetzgeber auf, die Vorschriften den aktuellen Gegebenheiten anzupassen. So empfiehlt die deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft, zum Nachweis verbotener Wärmebehandlung die Bestimmung der Pyropheophytine (Chlorophyll-Abbauprodukte) und der 1,2- und 1,3-Diglyceride als offizielle Kontrollmethode einzuführen. Mit der Nachweisbarkeit einer thermischen Behandlung soll erreicht werden, dass deodorisierte und raffinierte - oder mit solchen Ölen verschnittene - Olivenöle nicht mehr "extra nativ" auf den Markt gebracht werden können. Auch wenn die EU sie noch nicht offiziell anerkennt, sollten die neuen Analyseverfahren bereits angewendet werden.

Dies die Wünsche für die Seite der Gesetzgeber, um weiterwährendem Betrug Einhalt zu gebieten. Ganz wichtig meiner Meinung nach ist aber auch die Aufgewecktheit des Konsumenten. Über Qualitäten in verschiedenen Variationen habe ich ja im letzten Olivengeflüster schon geschrieben, möchte hier jedoch noch einen Satz hinzufügen, den wir uns als Konsumenten inmitten einer Konsumgesellschaft ab und zu in Erinnerung rufen sollten: "Wir sollten nicht immer nur über den 'Preis' reden, sondern uns auch den 'Wert' einer Ware vergegenwärtigen."

2. Griechische Ostern

Auch wenn es nun schon drei Wochen her sind seit griechische Ostern vorbei sind, möchte ich trotzdem darüber berichten. Schliesslich ist es das höchste aller

Feste in Griechenland und wird auch heute noch überschwänglich zelebriert.

Ein wichtiger Faktor ist der Zeitpunkt den die orthodoxe Kirche für das Osterfest auswählt: Ursprünglich war das sich nach dem Mondkalender richtende jüdische Passah-Fest massgebend, doch das erste Konzil von Nikäa legte es auf den ersten Sonntag nach dem Frühlingsvollmond.

Die Umsetzung nach dem julianischem Kalender funktioniert folgendermassen: Orthodoxe Ostern finden am Sonntag nach dem ersten Vollmond welcher dem Frühlingsbeginn (21. März) folgt statt, sofern das Passah-Fest schon gefeiert wurde. Ist dies nicht der Fall, so wartet man bis zum nächsten Vollmond. Fällt dieser weniger als sieben Tage vor einen Sonntag, so wird erst am darauffolgenden Sonntag Ostern gefeiert. Auf diese Weise kommt es, dass orthodoxe und katholisch/reformierte Ostern (nach gregorianischem Kalender errechnet) auf den gleichen Tag fallen, oder aber auch bis fünf Wochen auseinander liegen können. Dieses Jahr war die Differenz eine Woche.

Eingeläutet wird das Osterfest 40 Tage vor Ostern mit dem *Kathara Deftera*, was übersetzt der "saubere Montag" heisst. Es ist der Anfang der Fastenzeit und soll an den 40-tägigen Aufenthalt von Jesus in der Wüste erinnern. "Saubere" im Sinne einer inneren Reinigung durch Fasten.

Im Griechenland des 2006 nimmt auch die Zahl der regelmässigen Kirchgänger sehr ab und der Pope (Dorfpfarrer) wähnt sich an einem gewöhnlichen Sonntag auch schon mal alleine in der Kirche. Anders an Ostern. Wer sich noch irgendwie fortbewegen kann, stattet während mindestens einer Minute bis hin zu langen Stunden einen Osterbesuch in der Kirche ab. Die Fastenzeit wird von erstaunlich vielen Leuten eingehalten. Zu einem grossen Teil jedoch auch auf "eigene Faust", d.h. nach eigenem Gutdünken und nicht nach den sehr strengen Regeln der Kirche. Man nimmt eher die Gelegenheit wahr sich etwas Gutes zu tun, denn sich einer inneren Läuterung zu unterziehen.



In der Karwoche, der Woche vor Ostern also, werden viele Vorbereitungen für das Fest getroffen. Unter anderem werden Flure, Strassenränder und ganze Häuserteile mit Kalk weiss getüncht um Reinheit und Sauberkeit zu demonstrieren. Verschiedene Backwaren werden zubereitet, die es nur in dieser Zeit gibt und alle Bäckereien sind voll davon. Der Donnerstag vor Ostern ist dem Eierfärben gewidmet. Es wird nicht so ein grosser Kult daraus gemacht wie in den westlichen Glaubensrichtungen, wo ja ganze Kunstwerke und Wettbewerbe darüber entstehen. Die Eier werden meist einfarbig rot gefärbt, als Symbol für das von Christus vergossene Blut. Das Ei verkörpert auch den Beginn allen Lebens, die rote Farbe Fruchtbarkeit und Tod.

Das grösste Verkehrsaufkommen in Griechenland herrscht nicht im Hochsommer, sondern an Ostern. Auch die entlegensten und ausgestorbenen Dörfer füllen sich jetzt wieder mit Leben, denn Ostern wird im Familienkreise dort gefeiert wo die Wurzeln der einzelnen Familien sind. Man fährt dorthin, um mit denen zu feiern die noch dort sind, auch wenn dazu die Mühen einer langen Autofahrt auf sich genommen werden müssen. Spätestens am Karfreitag trifft man sich, und vielleicht nur dieses eine Mal im Jahr...

In der Nacht des Karfreitag wird das Grab Christus' bereitet. Ein Sarg wird mit unzähligen Blumen geschmückt. Der Leib Christi wird zeremoniell unter lange andauernden Liturgien (Kirchengesängen) vom Kreuz genommen und in den

Sarg gelegt. Die Kirchen sind zu diesem Zeitpunkt brechend voll und sei es auch nur die kleine Kirche von Karioupoli. Wie bei einer richtigen Beerdigung ertönt die Totenglocke und die ganze Gemeinde zieht am offenen Sarg Christi vorbei und verlässt die Kirche. Den Höhepunkt bildet die anschliessende feierliche "Beisetzung" - der geschmückte Sarg wird, begleitet von Trauergesängen, durch das ganze Dorf getragen. Die ganze Gemeinde folgt dem Trauerzug und die Polizei ist vollumfänglich damit beschäftigt die Strassen zu sperren, obwohl zu diesem Zeitpunkt fast niemand motorisiert unterwegs ist.

Der Ostersonntag ist eher ein stiller Tag. Der Pope streut Rosenblätter auf die Häupter der Leute die sich zur Morgenandacht versammelt haben. Draussen geht das Leben seinen gewohnten Gang und die Geschäfte sind offen. Eher ungewöhnlich ist der Gang des Osterlammes - es ist sein letzter, nämlich der zur Schlachtbank. Auf dem Lande werden an diesem Tag die Lämmer für das Ende der Fastenzeit vorbereitet und hängen ausgenommen an einem Baum oder Türpfosten. Aus den Innereien wird die *Magiritsa*, eine Mitternachtssuppe zubereitet. Abends um 23 Uhr rufen die Glocken

erneut zum Kirchengang. Mit einer weissen Kerze "bewaffnet" stehen alle bereit und warten auf den Höhepunkt dieser Nacht. Es wird dunkel in der Kirche und kurz vor Mitternacht tritt der Pope mit einer brennenden Kerze aus dem unbetretbaren Raum mit den Worten: "Kommt und empfanget Licht von dem ewigen Licht." Die Flamme wird von Kerze zu Kerze weitergegeben und um Punkt Mitternacht verkündet er die erlösenden Worte

"Christos anesti" (Christus ist auferstanden). Die ganze Gemeinde wiederholt diese Worte von einem zum andern weitergebend und begleitet mit den Worten *"chronia polla"*, was viele Jahre (Glück und Gesundheit) bedeutet. Von nun an wird es ohrenbetäubend laut. Das Taschengeld der ganzen Dorfjugend der letzten Monate wurde in Knallkörper umgesetzt und wird nun hemmungslos auf die Strassen geworfen. Gemeinden die es sich leisten können, oder auch nicht, lassen ein Feuerwerk los und man stürzt sich auf die *Magiritsa* - vorbei die Tage der Entbehrungen; es lebe der griechische Lebensstil und es wird geschlemmt, getrunken, bis zum Morgengrauen durchgetanzt (Rolf und Sonja lassen grüssen...), man freut sich auf das Osterlamm und überhaupt am Leben, denn es wurde ja gerade wiedergeboren.



Am Ostersonntag wird dem Gaumenschmaus in der Familie gefrönt. Das Osterlamm wird auf offenem Feuer gedreht, jeder darf mal, bis es knusprig braun ist. Besonders lecker wird es, wenn man es immer wieder mit einer Olivenöl-Kräutermischung bepinselt. Wenn der "Pinsel" dann noch ein Kräuterstrauss ist, hat es etwas ganz Besonderes. Nach einem weiteren Kirchengang wird alles aufgetischt, was in der vergangenen Karwoche liebevoll für diesen Anlass vorbereitet wurde. Die Mägen die durch die Fastenzeit anderes gewohnt sind, werden nun aufs Äusserste gefordert. Mit Tanzen, Lachen und Singen wird ein Unwohlsein in der Magengegend übergangen und sonst hilft auch ein Ouzo...

Der Ostermontag dient dem Ausruhen, denn die Arbeit geht erst am Dienstag wieder los und dazwischen ist noch ein kilometerlanger Stau rund um Athen in Kauf zu nehmen.

Bis zum nächsten Jahr, Georgia, Takis, Vasso, Jannis, Luis, Warwara und wie ihr alle heisst, wenn ihr wieder in den Ort eurer Wurzeln zurückkehrt.

3. Anmeldefristen

Die Anmeldefrist für unsere diesjährigen Tavernen ist abgelaufen. Für Mittag- und Abendessen ist in beiden Tavernen fast alles ausgebucht und immer noch kommen Anfragen, die wir schon länger absagen müssen. Anmeldefristen sind immer so etwas, das ich mit gemischten Gefühlen aufnehme, oder aber wie im Fall unserer Tavernen auch verteile. Sie ist relativ früh angesetzt. Früh angesetzt um Interessierten die Möglichkeit zu geben einen Eintrag in ihre Agenden frühzeitig machen zu können ohne dass dieser Tag schon anderweitig verbucht ist und auch die Möglichkeit zu prüfen, ob sie vielleicht mit ein paar Freunden einen schönen Tag verbringen möchten. Früh angesetzt aber auch weil es für uns sehr wichtig ist frühzeitig zu wissen, wie viele Leute von diesem Angebot profitieren wollen. Wären wir in der Schweiz, könnten wir ein wenig nach hinten verschieben, doch so müssen wir alles von hier aus organisieren. Es läuft dieses Jahr schon einiges einfacher ab, in gewisser Weise haben wir letztes Jahr vorgebahnt.

Warum aber sind Anmeldefristen für viele Leute eine Hemmschwelle sich überhaupt mit einem vorbestimmten Zeitpunkt zu beschäftigen? Ist es, weil wir alle hier und jetzt in der Gegenwart leben und eine Anmeldefrist mit Zukunft verknüpft ist? Mit einer Zukunft von der wir noch nichts wissen wollen, weil sie ja eh ungewiss ist und wir lieber den Moment geniessen wollen? Ich glaube, dass diese Aussage auf ein paar Leute zutrifft, wohl aber auf die wenigsten. Ist es nicht eher so, dass wir immer irgendwo das Gefühl haben, es könnte uns noch "etwas Besseres" über den Weg laufen zu eben jenem weit entfernten Zeitpunkt. Und wenn es dann wirklich passieren sollte, dass uns dieses "etwas Besseres" über den Weg läuft, ist der Termin schon verplant - Sch...ade. Kommt dieses "etwas Besseres" wirklich? Ist es denn nicht auch so, dass wenn ich etwas "verplant" habe, sprich mit einer Anmeldefrist einen Termin gesetzt habe, dass ich dann etwas habe auf das ich mich freuen kann? Also eine Freude in mir habe und nicht in ständiger Angst lebe "etwas Besseres" zu verpassen? Oder ist es so, dass wir uns je länger je mehr gewohnt sind, dass in unserer Freizeitgestaltung alles immer unumschränkt und zu jedem Zeitpunkt zur Verfügung steht, ohne dass ich mich darauf "vorbereiten" muss in dem ich eine Anmeldefrist einhalte? Vermutlich stimmen alle Versionen, oder von jeder Version ein Teil davon. Sicher ist jedenfalls, dass es gewisse Dinge gibt, die einer Anmeldefrist bedürfen, weil es sonst einfach unmöglich ist es durchzuführen. Und sicher ist auch, dass es bei gewissen Dingen gut ist, wenn man sich frühzeitig angemeldet hat. Denn so ist es einem gewiss, dass es bei einem beschränkten Angebot noch genügend Platz hat und man nicht das "etwas Besseres" verpasst hat, weil genau dies dieses "etwas Besseres" ist. Deshalb kommt dieser Link auch sehr früh:

http://www.olivenoel-oliven.ch/Klang_und_Koerper.pdf

Es findet zwar "erst" im Herbst, vom 1. - 6. Oktober, statt, doch für all diejenigen die früh planen müssen oder Freude an langer Vorfreude haben sicherlich kein Problem! Über das Olivengeflüster jedenfalls muss sich niemand den Kopf zerbrechen von wegen Terminen - das kommt einfach alle 6 Wochen...

4. Etwas zum Knuspern

Rouladenbrot mit Olivenpaste und Knoblauch

250 g Dinkelmehl
100 g feines Vollkornmehl
1 Prise Himalajasalz (evtl. etwas mehr, je nach Salzgehalt der Olivenpaste)
1 Hefewürfel
20 g Natives Olivenöl Extra
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
2,2 dl Wasser
100 g Olivenpaste von schwarzen Oliven
20 g Kapern, fein geschnitten
10 g Sardellen, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst



1 Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und das Himalajasalz über den Mehrling streuen.

2 Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde geben und mit wenig Mehl mischen. Diesen Vorteig während 15 Min. gehen lassen.

3 Olivenöl, Petersilie und restliches Wasser zugeben und zu einem lockeren geschmeidigen Teig kneten.

4 Mit feuchtem Tuch bedeckt 1 Std. gehen lassen.

5 Olivenpaste, Kapern, Sardellen und Knoblauch mischen.

6 Teig zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen.

7 Füllung gleichmässig darüber verteilen. Die beiden äusseren Teigdrittel einschlagen. Mit einem Messer drei Mal diagonal einschneiden.

8 20 Min. gehen lassen.

9 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °/unten/40-45 Min. backen.

Ist hervorragend als Beilagenbrot zu Gegrilltem. Dieses Rezept ist

aus...natürlich!...Sonjas neuem Buch *olivenöl und nüsse*: <http://www.olivenoel-oliven.ch/nuesse.htm> hier haben wir übrigens die Webseite ein wenig erweitert, als Informationsseite für Wiederverkäufer des Buches.

Wenn ihr jemandem in eurem Bekanntenkreis habt, den das Buch als Kundengeschenk, als Verkaufsobjekt in seinem/ihrem Laden etc. interessieren könnte, einfach diese Internetadresse (oder direkt ein Buch) weitergeben um einen ersten Eindruck zu vermitteln. Herzlichen Dank für diese Mund-zu-Mund-Werbung!

5. Der Olivenhaini meint...man kennt mich!



Bei einem meiner Ausflüge in die grosse Welt, sprich in eine Stadt, habe ich doch tatsächlich diese Mauer entdeckt. Da muss ja jemand ganz schön auf mich stehen! Ich kann nicht leugnen, dass ich ganz schön stolz war. Ich habe dann auch gleich jemanden gefragt, ob er mich fotografieren würde. Geglaubt, dass ich mit dem Spruch gemeint bin hat mir die Person zwar nicht, denn ich kam ihr wohl zu klein vor, als dass ich so berühmt sein könnte. Na ja, überzeugen wollte ich die Person nicht, obwohl es mein Selbstbewusstsein schon noch ein bisschen gestärkt hätte. Denn Selbstbewusstsein brauche ich in den nächsten Wochen wieder, weil Rolf und Sonja ihren Olivenhain, und somit auch mich, wieder verlassen für ihre alljährliche Schweizertournée. Ich kann mich immer noch nicht überwinden für so lange Zeit aus meiner gewohnten Umgebung auszubrechen. Obwohl, ganz ehrlich gesagt, ich schon gerne die eine oder andere Person unter euch mal kennen lernen würde. Ab und zu höre ich Rolf und Sonja zu, wenn sie von euch sprechen und da kommen schon ganz interessante Dinge vor. Aber eben, die Schweiz ist mir schon ein wenig weit weg, aber eines Tages vielleicht...

Ja, für uns steht dieser Schritt wieder vor der Türe. Für uns läuft das jedoch ganz angstfrei ab, denn es ist ein Teil unseres derzeitigen Lebens. Auch freuen wir uns wieder auf den direkten Kontakt mit euch, wenn wir ab nächsten Donnerstag den Weg Richtung Helvetien unter die Räder nehmen.

Bis schon bald!

Rolf und Sonja