

# 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. 20** 15.08.2006

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

Das letzte Olivengeflüster hatte ich auch an alle Nichtabonnenten des Olivengeflüsters geschickt von denen ich irgendwo eine E-Mail-Adresse finden konnte. Die Dringlichkeit der Mitteilung erschien mir wichtig genug um möglichst alle unsere Kunden zu erreichen. Das Echo welches dadurch ausgelöst wurde zeigt, dass diese Form von Information ihren Stellenwert hat und wir begrüßen hiermit herzlich auch alle Neuabonnenten zum 20. Olivengeflüster:

- 
- 1. Haltbarkeit unserer Produkte**
  - 2. Wasser - mehr als nur H<sub>2</sub>O**
  - 3. Olivenöl für die warme Küche?**
  - 4. Olivenöl - auch zum Backen**
  - 5. Der Olivenhaini...versteht einen Schweizerwitz nicht**
-

## 1. Haltbarkeit unserer Produkte

---

### **Olivenöl**

Immer wieder werden wir mit dem Thema der (falschen) Lagerung von Olivenöl konfrontiert. Ich habe darüber schon in einem früheren Newsletter geschrieben. Angesichts der Aktualität jedoch, weil ihr nun wieder ganz frisches Öl bei euch habt, streue ich es gerne noch einmal in die Runde. Deshalb hier die wichtigsten Faktoren in ein paar wenige Worte gefasst:

'Killer' von gutem Olivenöl sind (neben Panschern, auf die wir hier aber nicht eingehen):

- Licht
- Wärme
- Sauerstoff

Der Einfluss von Licht auf Lebensmittel ist ausgesprochen komplex, denn Licht ist nichts anderes als Energie. Diese Energie verursacht und beschleunigt Prozesse, vor allem Oxidationsreaktionen, welche Lebensmittel verändern. Die bekanntesten und augenscheinlichsten Beispiele für den Einfluss von Licht sind: Farbveränderungen, Vitaminverlust, Bildung von Fehlparfums und Verringerung der Haltbarkeit. Zusammen mit Wärme und Sauerstoff werden diese Prozesse noch intensiviert und die Veränderung schreitet so weit fort, dass das Olivenöl ganz einfach ranzig wird. Und ranziges Öl schmeckt nicht nur äusserst ekelhaft, sondern kann auch Begleitsymptome wie Übelkeit oder Durchfall mit sich bringen. Aber zum Glück ist es so 'grusig', dass es in der Regel gar nicht erst bis zur Speiseröhre gelangt.

Dies zu verhindern ist nicht schwer. Hier ein paar einfach umsetzbare Tipps:

- Wer den Kanister direkt in Flaschen abfüllt, soll die dunkelsten Flaschen nehmen, die er findet. Man weiss ja was drin ist und muss es niemandem beweisen, also macht es auch nichts, wenn man es von aussen nicht sieht!
- Den angefangenen Kanister wieder gut verschliessen. Wer ein kleines Loch gemacht hat, damit es beim Umfüllen nicht schwappt, sollte auch dieses dicht machen.
- Wer mehr als 5 -6 Monate braucht um einen Kanister leer zu machen, sollte, was dann noch drin ist, in Flaschen abfüllen (wegen Sauerstoff).
- Nur immer den Wochenbedarf in der Küche aufbewahren. Dort an einem lichtgeschützten Ort und nicht gerade neben dem Backofen...

Bei Einhaltung dieser paar Handgriffe, könnt Ihr das Öl bedenkenlos während einem Jahr aufbewahren - und dann kommen wir ja wieder. Sollte noch Öl vom letzten Jahr vorhanden sein, bei Einhaltung dieser Massnahmen kein Problem - es wird sich problemlos bis im November halten.

Und überhaupt, gutes Olivenöl kann man eigentlich gar nicht zu viel haben. Eine 'Überdosis' gibt es nicht und sollte wirklich mal was übrig bleiben, ergibt es ein

gern gesehenes Geschenk oder Mitbringsel.

## **Oliven**

Was beim Öl gilt, ist auch gut für die Essoliven. Möglichst kein Sauerstoff, Licht oder Wärme. Die Oliven, sei es in einem Glas oder dem 5 kg-Behälter, immer mit einem kleinen "Gutsch" Olivenöl bedecken und darauf achten, dass sie immer ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Dies verzögert das Eindringen von Sauerstoff, welcher auch hier ein Beschleuniger für Oxidation ist.

Oliven sind eigentlich immer geniessbar. Hier entscheiden wirklich fast nur noch die Geschmackspapillen des Konsumenten. Für mich sind sie nicht mehr geniessbar, wenn sie zu weich, oder schon matschig sind. Anderen Leuten macht dies nichts aus und sie bezeichnen die Oliven immer noch als Delikatesse.

Oliven brauchen nicht im Kühlschrank gelagert zu werden. Wer dies trotzdem macht, sollte sie mind. eine halbe Stunde vor dem Verzehr heraus nehmen, damit sie ihren vollen Geschmack entfalten können.

Nach längerer Lagerung können sich weisse Partikel an der Oberfläche bilden die später zu einer weissen bis dicklich schimmlicher Haut werden. Dies ist die Folge von fleissigen Milcheiweissbakterien und ist ungiftig! Hervorgerufen werden sie wiederum durch das Zusammenwirken von Sauerstoff, Inhaltsstoffen der Oliven und der Lake. Wenn sich bereits eine Haut gebildet hat, diese mit Haushaltspapier entfernen. Die Oliven vor dem Verzehr kurz mit Wasser abspülen um Überbleibsel der Partikel wegzuspülen.

Eine kleine Anekdote zu der **dicklich schimmlichen** Haut:

Als wir vor etwa fünfzehn Jahren das erste Mal Oliven für unseren Eigenbedarf entbitterten, taten wir dies in 60-Literfässern und waren ganz stolz auf unsere erste Ernte. Nach einigen Wochen Entbitterungsprozess hatte sich eben diese Haut gebildet. Gross war die Enttäuschung, denn wir glaubten alles sei aus und wir müssten die ganzen Mühen einer Woche Ernte die Böschung hinunter werfen. Zum Glück hatten wir jedoch unsere Nachbarn über unser "Missgeschick" ins Bild gesetzt. Gross war deren Gelächter über die Unwissenheit der aus dem hohen Norden eingewanderten, die sich in für sie völligem Neuland bewegten. Eine der Nachbarinnen griff mit der Hand in den Behälter, die unappetitliche Haut flog in hohem Bogen in den Olivenhain und darunter kamen wunderbare Oliven zum Vorschein. Gerettet war unser erster Versuch und das Selbstvertrauen war wieder gestärkt für weitere Taten. Wir hatten dann nicht von ihnen verlangt, dass sie uns ein fachgerechtes Fondue kochen sollen, sondern haben uns auch in einem weiteren Sektor schlaugemacht und einen (Olivenöl-)Chemiker gefragt, was es mit dieser ominösen Haut auf sich hat und lernten so, dass Milchsäurebakterien sich nicht nur über Joghurt her machen.

## **Olivenpaste und Tapenade**

Diese Produkte sind pasteurisiert (wird von den griechischen Zollbehörden für den Export verlangt) und somit problemlos zu handhaben. Auch hier können sich nach dem ersten Öffnen weisse Partikel bilden. Wenn sich schon vorher weisse Partikel gebildet haben, dann ist dies unser Fehler, weil die Ölschicht nicht ganz deckend war. Ist aber nicht weiter schlimm, da wie gesagt ungiftig und einfach entfernt werden kann. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innert 2 Wochen konsumieren.

---

## 2. Wasser - mehr als nur H<sub>2</sub>O

---

Über Wasser liesse sich sicherlich mindestens soviel schreiben wie über Olivenöl. Zwei Dinge haben sie jedoch gemeinsam - sie sind beide lebenswichtig...jedenfalls für mich. Eine grosse Bedeutung kam dem Wasser diesen Sommer auch in der Schweiz zuteil. Da wir unseren Schweizer-Aufenthalt bis Mitte August verlängert hatten, haben wir den grössten und auch heissesten Teil des Sommers in der Schweiz miterlebt. Natürlich wurde Wasser dadurch ein zentrales Thema. Die Strand- und Schwimmbäder waren allerorten voll bis übervoll. Beim Ausliefern der Kundenbestellungen zwischen zwei Kunden mal kurz ins kühle Nass zu springen war eine wunderbare Erfrischung. Flüsse und Seen gibt es ja in der Schweiz genug die dafür geeignet sind.

Weniger natürlich hat sich jedoch die Versorgung mit der lebensnotwendigen Flüssigkeit zum Trinken gestaltet. Von Griechenland her gewohnt, Wasser ohne Kohlensäure in Halb- oder Eineinhalbliter-Flaschen für ein paar Kleinmünzen an jeder Ecke zu kriegen, wird die Suche danach in nördlichen Gefilden zum Teil fast zu einem kleinen Spiessrutenlauf, der nicht ganz billig ist.

Der Wunsch, im Restaurant ein Glas Wasser zu einem Kaffee oder Espresso zu bekommen, wird je länger je mehr kostenlos hingenommen und im Gegensatz zu noch vor ein paar Jahren ohne mürrische Nebenbemerkungen serviert. Auch wenn es zum Teil noch ein wenig an der Quantität hapert und man meinen könnte, man hätte von der Grösse des Glases her, einen Schnaps zum Kaffee bestellt - es wurde und wird daran gearbeitet. Es gibt sie aber immer noch, die Serviceleute, welche die Frage nach "Hahnenburger" beantworten mit: "Mit oder ohne Kohlensäure, zwei oder drei Dezi?" und dabei den unschuldigsten Augenaufschlag der ihnen zur Verfügung steht einsetzen. Ich selber habe ein paar Jahre als Kellner gearbeitet und weiss zu mehr als 99% was in deren Köpfen vorgeht. Schade für sie, denn ein anständiges Hahnenburger ohne Murren wird von mir immer noch mit einem schönen Trinkgeld belohnt...und ich nehme an, dieses ist auch heute noch steuerfrei. Bei einem Literpreis von bis zu 15 Franken für "Wasser ohne Kohlensäure" jedoch ist das Trinkgeld zum Glück inbegriffen.



Was mir jedoch nicht ganz in den Kopf will, sind die Preise in Autobahnraststätten und Tankstellenshops in der Schweiz. Für einen halben Liter eines Schweizer Mineralwassers, selber aus dem Kühlschrank genommen und damit fünf Minuten in der Warteschlange vor der Kasse gewartet, bis ich auf dem Bildschirm lesen konnte: sfr. 4.80. Zugegeben, ich habe das Preisschild im Kühlschrank nicht beachtet, denn ich wollte ja "nur" Wasser kaufen. Wasser welches bei sommerlichen 35 Grad jedoch nicht zu den Luxusgütern zählen dürfte. Bei meinen täglichen 2-3 Litern bei solchen Temperaturen müsste ich den Olivenölpreis ganz schön erhöhen um es mir überhaupt leisten zu können. Aber keine Angst; natürlich habe ich daraus gelernt. Ich habe meine grosse Petflasche von da an immer mit "Hahnenburger" nachgefüllt und dabei zum Teil den Eindruck gewonnen, dass öffentliche Wasserhähne so designt wurden, dass sie ein Abfüllen in mitgebrachte Flaschen verunmöglichen oder zumindest erheblich erschweren.

Nichtsdestotrotz habe ich die Preise für "Wasser ohne Kohlensäure" weiterhin beobachtet und komme noch nicht davon weg diese als kurz vor "skandalös" einzustufen, oder vielleicht einfach auch nur als "unflexibel". Denn Wasser steht ja nicht nur für das Leben an und für sich - ohne die 70 - 80% Wasser aus denen wir bestehen, würden wir ziemlich trocken wirken - es ist auch ein Symbol für Flexibilität.

Aber wie schon angetönt, vielleicht bin ich schon zu lange in Griechenland zu Hause und jene Sitten der Trinkwasserkultur sind mir in Fleisch und Blut übergegangen. Eine Trinkwasserkultur ohne kohlenstofffreies Wasser oder "Hahnenburger" wäre in Griechenland unvorstellbar, obwohl die Niederschläge um einiges geringer sind als im Norden. In den meisten Restaurants und Tavernen wird Wasser ohne zu fragen und zum Nulltarif (Änderungen in touristischen Gebieten vorbehalten) als erstes auf den Tisch gestellt. Man wird also, im übertragenen Sinne, mit einem Stück Leben begrüßt. Ist der Gegenpol dazu in der Schweiz, auch im übertragenen Sinne, wohl Unflexibilität?

Immerhin war es ja ein heisser Sommer, der viel Flexibilität erforderte - bis hin zu einer 1. Augustfeier ohne Feuerwerk in einzelnen Regionen. Ob in diesen Regionen zuviel Wasser, wegen der grossen Hitze, an Durstige verschenkt wurde und deshalb Angst aufkam zuwenig zu haben um eventuelle Brände zu löschen, sei dahingestellt.

---

### 3. Olivenöl für die warme Küche?

---

Vorbei die lange Saison der Sommersalate, die man mit genügend Olivenöl zu einer Delikatesse werden liess. Jetzt kommen wieder vermehrt die Künste der warmen Mahlzeitenzubereitung zum Zuge. Olivenöl ist dabei nicht weniger gesund und kann auch in der warmen Küche in vielen Variationen eingesetzt werden.

"Kann man Olivenöl denn überhaupt erhitzen?" - eine immer wiederkehrende Frage die man schlicht mit "Ja" beantworten kann. Dieses "Ja" kann man sogar wissenschaftlich unterstreichen, denn Olivenöl ist dank seinem hohen Gehalt (70 - 80%) an einfach ungesättigten Fettsäuren sehr hitzestabil und fast das einzige Öl welches deshalb beim Erhitzen keine Schadstoffe freisetzt. Ich könnte jetzt eine ganze Reihe chemischer Zusammenhänge aufzählen warum dies so ist. Zugegeben, ich müsste über die Bücher, denn auswendig weiss ich es nicht. In solchen Fällen bin ich jedoch eher der praktische Typ, als dass ich in mühsamer Kleinarbeit Fakten und Formeln zusammensuche und weitergebe, die dann nur auf ein sehr eingeschränktes Interesse stossen. Folgendes Experiment können jedoch alle selber durchführen:

Sucht einmal in eurer Gegend ein Restaurant auf und geht draussen an der Küche vorbei - möglichst dort wo die Rohre der Dunstabzugshauben ins Freie führen. In 90% der Fälle werdet ihr ein "phuuuuuu" ausstossen, den Atem möglichst lange anhalten und eure Schrittkadenz verdoppeln. Mir geht es jedenfalls so und ich werde zum Teil fast schon ein wenig aggressiv dabei. Es

sind die Dämpfe der Friteusen und Bratpfannen die dieses Unwohlsein auslösen. Was für Fette für diese Friteusen verwendet werden? - besser nicht wissen... Im Gegensatz dazu schlendert einmal während eurem nächsten Griechenlandurlaub an den traditionellen Tavernen vorbei und riecht den Unterschied. Wenn ihr nicht gerade gegessen habt zieht euch der Geruch fast unwiderstehlich hinein oder wirkt zumindest appetitanregend. Ich nehme Griechenland als Beispiel weil ich es von hier am besten kenne. Es könnte jedoch ebenso gut Italien sein oder irgendein Restaurant in irgendeinem Land welches acht gibt auf die Qualität der verwendeten Fette.

Ich persönlich glaube an die Kochkunst von Millionen von Leuten rund ums Mittelmeer, die seit je her Olivenöl in der Bratpfanne, und seit es Friteusen gibt, auch darin, verwenden. Das Resultat sind köstlich riechende und schmeckende Gerichte, auch wenn sie nicht ganz so heiss gebraten oder frittiert wurden wie mit Hightech-Fettblöcken die man scheinbar ewig gebrauchen kann. Hier liegt meiner Meinung nach ein gut funktionierendes Marketing der Fettindustrie ganz stark im Rennen, das uns lehren will, ein Fett müsse mindestens 210 Grad heiss sein bevor es gebraucht werden kann. Kein natürliches Fett oder Öl hält solche Temperaturen aus. Alle guten Inhaltsstoffe gehen kaputt und das Öl verbrennt im wahrsten Sinne des Wortes. Solche Temperaturen halten nur chemisch hergestellte oder modifizierte Fette aus, haben jedoch nichts gemeinsam mit natürlichen Fetten.

Um ein Kotelett zu braten, einen Fisch schwimmend auszubacken oder Kartoffeln schön knusprig braun werden zu lassen braucht es keine 210 Grad - es genügen 180 Grad und bei 180 Grad macht jedes Olivenöl noch freudig mit. Mag sein, dass es ein wenig länger dauert bis das zu Bratende durch ist, der geschmackliche Unterschied macht dies jedoch bei weitem wett. Versucht es einfach mal aus! verlieren kann man dabei nichts und wer weiss, vielleicht ergibt sich dadurch noch eine verbesserte Note in eurer Alltagsküche.

Ein kleiner Tipp zum Überprüfen wann Olivenöl an die Grenze des Ertragbaren, d.h. 180 Grad kommt: Ab einer gewissen Hitze beginnt es ganz wenig zu dampfen. Dies ist das noch im Olivenöl enthaltene Wasser das herausgelöst wird und verdampft und kurz danach ist es soweit. Wenn der Rauch dunkler wird ist es zu spät und das Öl ist verbrannt. Es braucht nur wenig Übung um diese Grenze zu finden und die Kochzeiten verlängern sich nur ganz minimal. Ausserdem kann Olivenöl auch mehrmals zum Braten, schwimmend backen und sogar Frittieren verwendet werden. Nach Gebrauch einfach durch ein Sieb filtern und in einer Flasche aufbewahren. Wie oft dies von der chemischen Zersetzung her möglich ist, weiss ich nicht genau und es hängt auch vom Kochgut ab. Wir verwenden es vier bis fünf Mal und fahren gut damit.

Ein immer wieder gehörtes Argument ist: "Olivenöl ist mir zu schade um für die warme Küche zu gebrauchen." Auch hierzu möchte ich einen praktischen Tipp geben: Rechnet mal aus wie viel ihr von eurem derzeitigen Bratfett pro Jahr verbraucht und berechnet den preislichen Unterschied zu Olivenöl. Beträgt dieser Mehrpreis 20 oder vielleicht 50 Franken im Jahr? Sicherlich ist es jedoch ein Wert, der ein Überdenken in den Bereich des Möglichen rückt; gemessen am Gewinn von Lebensqualität ganz bestimmt.

Zum Schluss noch eine kleine, jedoch vielsagende Aussage zur Qualität des verwendeten Olivenöls in der warmen Küche von Nikos, dem Chemiker der auch euer Olivenöl prüft: "Natives Olivenöl Extra kann bis zu fünf Mal zum Frittieren

verwendet werden bis dessen chemische Zusammensetzung auf das Niveau eines raffinierten Olivenöls aus dem Supermarktregal sinkt."

Meine persönliche, finanzielle Theorie dazu: Industrielles Bratfett müsste demnach mindestens fünf Mal billiger sein als ein raffiniertes Olivenöl (Ladenpreis 8 - 12.-/Liter) um überhaupt auch nur eine Chance zu haben um aus finanziellen Gründen in Betracht gezogen zu werden. Mit der Aussage von Nikos gepaart kann der Mehrpreis für beste Qualität wirklich nur minim sein.

---

#### 4. Olivenöl - auch zum Backen

---

Das Olivenöl nicht nur an Salaten und in der warmen Küche hervorragend schmeckt, das hat Sonja ja schon 2002 mit ihrem Buch *"Backen mit Olivenöl"* gezeigt. Dieses Buch wurde zu einem Bestseller, auch die zweite Auflage wurde restlos verkauft und ist seit einigen Monaten gar nicht mehr erhältlich. Der Verlag hat sich nun entschieden eine Drittauflage zu machen. Es wird eine neu überarbeitete, erweiterte Auflage mit ca. 25 neuen Rezepten sein. Ganz glücklich sind wir beide nicht darüber, denn die Verlagsleitung verhält sich uns gegenüber schlicht abweisend bis destruktiv. Nichts gegen die Tatsache, dass es noch mal eine Auflage gibt, sondern eher wie damit umgegangen wurde diese zu gestalten...egal...am 20. August soll das Buch rauskommen und ist in allen Buchläden erhältlich. Im Gegensatz zu unserem Liebling "Olivenöl und Nüsse", das es nur über uns gibt: <http://www.olivenoel-oliven.ch/nuesse.htm>

Nichtsdestotrotz hier ein Rezept aus dem Original *"Backen mit Olivenöl"*, das ganz schön zeigt, dass Butter im Kuchen problemlos durch Olivenöl ersetzt werden kann und nur Vorteile bringt. Ausserdem habe ich selber diesen Cake schon öfters gebacken und immer mit Erfolg!

**Amaretto-Cake** für eine Cakeform von 24 - 26 cm Länge

3 Eigelb von Landeiern  
200 g Zucker  
40 g Natives Olivenöl Extra  
4 Tropf Bittermandelöl  
4 EL Amaretto  
100 g Weizenmehl  
150 g geschälte, geriebene Mandeln  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
3 Eiweiss

Garnitur:

1 EL Zucker  
3 EL Amaretto  
2 Tropf Bittermandelöl  
2 EL Mandelblättchen

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Cakeform einölen

2 Eigelb, Zucker, Oliven- und Mandelöl, sowie Amaretto gut verrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz mischen. Eiweiss steif schlagen. Mehlmischung und Eischnee abwechselnd in kleinen Portionen unter die Eigelbmasse ziehen. Masse in die Cakeform geben.

3 Amaretto-Cake in der Mitte einschieben und bei 180 Grad 40 bis 50 Minuten backen.

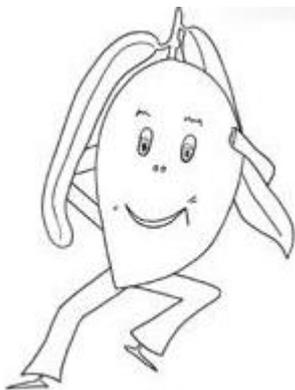
4 Für die Garnitur Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen (erst rühren wenn der Zucker flüssig ist). Amaretto und Bittermandelöl zugeben. Vorsicht: der Karamell sprudelt und schäumt! Pfanne von der Wärmequelle nehmen. Damit die Masse nicht hart wird, immer wieder kurz erwärmen. Die Mandelplättchen unterrühren, über den Cake verteilen.

Als ganzes Dessert evtl. mit Schlagrahm, jedoch auch für den kleinen Kuchen zum Nachmittagskaffee/tee oder zum Mitnehmen zum Picknick - in allen Fällen - en guete!

---

## 5. Der Olivenhaini...versteht einen Schweizerwitz nicht

---



Der Rolf zeigt mir ja jedes Mal sein Olivengeflüster, bevor er es an euch schickt. Das mit dem Wasser scheint ja ganz happig zu sein bei euch. Wenn ihr mal in einer Olivenhaini-Taverne zu Gast seid, seid Gewiss, dass wir keine Probleme damit haben werden, wenn ihr zum Essen "nur" Wasser trinkt und wir werden euch sogar nach dem Essen noch gratis Saisonfrüchte als Dessert auf den Tisch stellen. So sind wir halt hier im Süden! Aber im Norden seid ihr wenigstens "genau", was auch nicht immer schlecht ist. Die "genauen Schweizer", "deutsche Gründlichkeit" oder ähnliche Ausdrücke wurden mir in den letzten Jahren immer geläufiger und dass es auch seine guten Seiten hat, das haben mir Rolf und Sonja immer wieder gezeigt. Jetzt waren sie ja länger nicht mehr hier und ich freue mich, meine Mentalität mit der ihren wieder ein wenig zu vermischen. Denn fast schon hatte ich wieder zu hundert Prozent zur südlichen Mentalität gewechselt. Ja, ja, drei Monate sind eine lange Zeit. Da kann schon viel passieren in solchen Dingen. So kam es auch, dass ich bei einem meiner Streifzüge durch das in diesem Sommer von vielen Schweizer Touristen besuchte Gythion bei einem Schluck Ouzo folgendes aufgeschnappt, aber nicht ganz richtig verstanden habe.

Ich möchte Rolf und Sonja nicht damit behelligen, denn sie sind sich zurzeit wieder am Anklimateisieren, wie sie das nennen, und da möchten sie am liebsten ganz ungestört sein. Und da ihr alle ja auch Schweizer seid, erzähle ich es euch

direkt weiter. Vielleicht könnt ihr mir ja helfen.

Was ich weiss, ist, dass es sich um einen Witz handeln muss, denn alle haben herzlich gelacht und alle waren sie Schweizer. Alle mit verschiedenen Dialekten zwar, doch in meinem Olivenhain gehen lange genug Schweizer ein und aus, so dass ich damit klar kam. Klar auch, dass ich mitgelacht habe. Man kann ja nicht so sein! Das ging so:

Schweizerisch-österreichische Grenze an einem arbeitsreichen Tag während der Sommerferien:

Fünf Leute kommen in einem Audi Quattro an die Grenze.

Der Grenzbeamte sagt: "Es ist illegal, fünf Leute in einem Quattro mitzunehmen."

Fragt der Quattrofahrer: "Äh, was ist daran illegal?"

"Quattro bedeutet vier.", sagt der Grenzbeamte.

"Aber Quattro ist doch nur der Name des Autos.", beharrt der Fahrer.

"Hier, schauen Sie in die Papiere: das Fahrzeug ist dafür zugelassen, fünf Personen zu befördern."

Beamter: "Das können Sie mir nicht weismachen, Quattro bedeutet vier! Sie haben fünf Leute in diesem Auto, also haben Sie das Gesetz gebrochen!"

"Sie Idiot", schreit der Quattrofahrer, "holen Sie mir Ihren Vorgesetzten, ich möchte mit jemandem sprechen, der etwas intelligenter ist!"

"Sorry", sagt der Grenzbeamte, "er kann nicht kommen. Er ist beschäftigt mit zwei Typen in einem Fiat Uno!"

Soweit hatte ich ja alles verstanden. Nur, wollten die Leute nun aus der Schweiz nach Österreich fahren, oder von Österreich in die Schweiz? Vielleicht kann mir ja jemand von euch die Frage beantworten.

---

Und wir sind uns wirklich wieder am Anklimateieren. Ein nicht immer ganz leichtes Unterfangen, doch es gehört zu unserem derzeitigen Leben, wie zu anderen Leuten der jährliche Urlaub gehört. Diesmal haben wir noch ein wenig Anlauf geholt im Tessin. Im Verzascatal ganz genau, wo wir einen 4-tägigen Workshop über "das intelligente Herz" besucht hatten. So können wir nun ein wenig beherzter an die Sache gehen, den ausgehenden Sommer noch aus vollem Herzen geniessen und euch von ganzem Herzen nur das Beste aus unserem Olivenhain senden!

Rolf und Sonja