

# 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  
Bescheid!

**Info Nr. 12** vom 15.08.05

Yassas - grüezi mitenand

Die Sommerpause ist vorbei - wenigstens für das Olivengeflüster. Wir sind zur Zeit immer noch im Norden Schottlands. Die Leute hier sprechen von einem angenehmen, relativ milden Sommer, auch wenn er schon besser gewesen sei. Für uns ist es eher wie ein mittelmässiger Winter in Griechenland, mit Temperaturen zwischen 12 und 19 Grad. Bei 24 Grad wird von einer 'heat-wave' gesprochen und Tage ohne Regen sind eher die Ausnahme. Aber alles ist Gewöhnungssache wie man so schön sagt.

Das Wetter ist für uns jedoch zweitrangig und es bekommt erst Gewicht, wenn ich mir vorstelle für immer und ewig hier zu bleiben. Dann macht sich eine Schwere und auch etwas eher Bedrückendes breit. Wenn ich jedoch bei dem Monat verweile, den wir hier verbracht haben, kommen genau gegenteilige Gefühle hoch: Leichtigkeit und Offenheit.

Wir besuchten während vier Wochen einen Englischkurs in einer der bekanntesten, funktionierenden Wohngemeinschaft der Welt, der Findhorn-Foundation. Dieser Gemeinschaft gehören ca. 500 Leute aus aller Herrenländer an, die sich hier zu einem gemeinsamen Mit-der-Natur zusammengefunden haben. Nicht nur mit der Natur als unsere Ernährerin und Lebensraumspenderin, sondern auch mit der Natur des Menschen. Es sind vorwiegend Leute die in Respekt voreinander ihr tägliches Leben teilen und gemeinsam zu einem friedlichen Miteinander beitragen. Natürlich gibt

es auch hier Differenzen zwischen verschiedenen Interessengruppen wie in der "grossen Welt" draussen. Es liegt jedoch ein wunderbarer Grundtenor über allem, der sich in Form von vielen kleinen Dingen zeigt, die mit hingebungsvoller Liebe und Achtsamkeit gehandhabt werden. Von der Gestaltung der Gärten und der Umgebung bis hin zum Tellerwaschen nach den Mahlzeiten, alles wird mit sehr viel Bewusstsein angegangen und auch nur der kleinsten Handhabung wird Ehre erwiesen.

Klar, dass dabei zum Teil die Effizienz auf der Strecke bleibt. Doch auch nur, wenn man es mit Augen betrachtet, die auf Leistung und Effizienz im herkömmlichen Sinne geschult sind. Denn Effizienz kann ja auch bedeuten, dass mein Herz möglichst effizient über eine möglichst lange Dauer mit Dankbarkeit und Liebe gefüllt ist. Wer mit Liebe und Dankbarkeit erfüllt seinen Nächsten gegenüber tritt, der verbreitet diese weiter und je mehr Dankbarkeit und Liebe in die Welt gestreut werden, desto respektvoller können wir unseinander und schlussendlich auch der Natur begegnen. Dies ganz losgelöst von irgendwelchen Religionen oder Weltverbesserungsterroristen, die ja meistens mit einer radikalen Grundeinstellung verhaftet sind.

Könnten wir das, wäre ein Olivengeflüster vielleicht unnötig. Denn das Olivengeflüster hat ja zu einem Teil auch den Hintergrund der Information über unethische Machenschaften im Olivenölgeschäft. Würden alle respektvoll mit der Natur und seinen Nächsten umgehen, gäbe es ganz einfach nur gutes und einwandfreies Olivenöl auf dem Markt. Die Realität ist jedoch zum grössten Teil anders (s. Pyramide in Kapitel 4). Es wird gemurkst, gepanscht, ausgebeutet und alles nur um des eigenen Geldbeutel willens.

Ich kann nicht sagen, dass mich der sehr wohltuende und inspirierende Aufenthalt hier in Findhorn von Grund auf geändert hat und ich nun ein neues Leben beginnen möchte. Eins ist jedoch sicher; ich möchte diese zwei Lebensessenzen Dankbarkeit und Liebe mitnehmen und noch vermehrt über ein achtsam hergestelltes und behandeltes Olivenöl verteilen. Eine sehr grundlegende Haltung seinem Tun gegenüber ist auch in folgendem kleinen Spruch enthalten (ohne Übersetzung...): *work is love in action*. Ich wünsche allen Menschen, dass sie eine Erfahrung wie diese in ihrem Leben machen dürfen ([www.findhorn.org](http://www.findhorn.org)).

---

## 1. Die Olive im Zyklus des Jahres (6 - Die Olivenfliege)

## 2. Bittere Oliven im Töpfchen - warum?

## 3. Falsches Verhältnis

#### **4. Ein Findhorn-Rezept (von Sonja für Findhorn und jetzt auch für Euch!!)**

#### **5. Der Olivenhain meint...**

---

##### **1. Die Olive im Zyklus des Jahres (6 - Die Olivenfliege)**

---

Die Oliven wachsen unaufhörlich und geniessen den Sommer mit der wärmenden Sonne. Kleinere Bäume werden in dieser Jahreszeit unterstützt indem man sie bewässert. Grössere haben dies nicht nötig. Im Gegenteil - sie mögen es nicht wenn sie unnötig zu einer Sumpfpflanze gemacht werden. Wenn der Mensch heiss hat und durstig ist, heisst dies noch lange nicht, dass es der Olivenbaum auch ist. Einen weiteren Nachteil birgt das unnötige Bewässern in sich. Es zieht die Olivenfliege (*Dacus olea*), den einzig wirklichen natürlichen Feind der Olive an.

Je mehr die Bäume gedüngt und bewässert werden, desto grösser werden die Früchte. Je grösser und wässriger die Früchte werden, desto anfälliger sind sie für den *Dacus*. Das weiss der Bauer natürlich und will einer Olivenfliegeninvasion vorbeugen, indem er seine Haine bespritzt. Weniger achtsame Leute tun dies mit dem effizientesten, sprich giftigsten Mittel und vielleicht wird sogar noch ein bisschen mehr rein geschüttet um auch sicher zu sein... In achtsam bewirtschafteten Hainen wird nicht der ganze Baum bespritzt, sondern es werden vergiftete Lockstoffe auf nur ein paar Äste pro Baum bespritzt. Dadurch können bis zu 90% an Gifteinsatz gespart werden, mit einem vergleichsweise gleichen Resultat. Der Arbeitsaufwand ist jedoch höher und oftmals wird der Weg des geringeren Widerstandes gegangen. Irgendwo ist dies auch verständlich. Denn hat der *Dacus* einmal einen Olivenhain befallen, lässt er ihn nicht so schnell wieder los. Die Fliege macht ein Loch in die Olive, legt ihr Ei hinein und in kurzer Zeit entwickelt sich ein winziges Würmchen, das sich zu einer ca. 1-2 mm grossen Made heranfrisst. Es entsteht innert wenigen Tagen eine neue Fliege, die Olive fällt vom Baum und kann nicht mehr gebraucht werden. In Süditalien, wo fast keine Handernten mehr stattfinden, werden diese Oliven mit Sauggeräten vom Boden aufgesogen und mit in die Ölmühle gebracht. Ebenso in Gegenden wo heute noch Netze unter die Bäume gehängt werden um die Oliven 'zu ernten', (in Griechenland nur noch auf Lesbos) kommen die befallenen Oliven ins ganze Erntegut. Eine Olive fällt jedoch erst freiwillig vom Baum, wenn sie bereits 'tot' ist.



Vom Dacus befallene Haine können mehr als die Hälfte ihrer möglichen Produktion verlieren, was natürlich direkt an den Geldbeutel des Bauern geht. Da wird dann doch lieber in Insektizide investiert und zum Teil ganze Haine totgespritzt. Durch das übermässige Spritzen geht's aber leider nicht nur dem Dacus an den Kragen, sondern auch vielen anderen für ein ökologisches Gleichgewicht nötigen Klein- und Kleinstlebewesen.

Alternativ werden in biologisch bewirtschafteten Hainen Fliegenfallen in die Bäume gehängt. Diese sind mit einem Lockstoff versehen und die Olivenfliege bleibt je nach Falle entweder kleben oder versinkt. Diese Methode ist jedoch nicht allzu wirksam. Der Schaden kann aber doch um einiges reduziert werden und es wirkt sehr spezifisch gegen den Dacus, d.h. andere Lebewesen werden dadurch nicht in Mitleidenschaft gezogen. Sehr gute Ergebnisse hat man bei grossflächigen Versuchen mit der Verwirrungstechnik durch Sexuallockstoffe gemacht. Mit dem Spritzen von sogenannten Pheromonen wird verhindert, dass die Männchen zu den Weibchen finden. Gemein zwar, aber sehr effizient und vor allem giffrei. Ein umfassendes Resultat kann jedoch erst erzielt werden, wenn die Behandlung grossflächig geschieht, damit der Dacus sich nicht einfach in den Nachbarhain verdrückt um sein Weibchen zu finden.

Auf jeden Fall ist hier wieder einmal ein Hauptgrund, warum man sich für biologisch hergestelltes Olivenöl entscheiden sollte (Danke an euch alle!). Denn dadurch hat man nicht nur ein giffreies Produkt auf dem Tisch, sondern hilft mit die Artenvielfalt der Natur zu erhalten. Dies scheint mir persönlich viel entscheidender, denn der Mensch ist anpassungsfähig. Über Generationen würde er sich vielleicht sogar soweit anpassen, dass er Fungizide und Pestizide direkt einnehmen könnte ohne tragische Folgen für seinen Körper - aber die Natur mit ihrem sensiblen Gleichgewicht?

---

## 2. Bittere Oliven im Töpfchen - warum?

---

Beim Verteilen der Oliven wurde ich mehrmals darauf angesprochen, dass diese bitterer seien als andere Jahre. Beim Abfüllen in die Bidons in Griechenland probiere ich immer wieder mal eine. Vor allem jedoch auf den Geschmack der Kräuterlösung hin. Zum Zeitpunkt des Abfüllens ist es normal, dass die Oliven noch ein bisschen bitter sind und sie noch Bitterkeit verlieren bis sie dann ca. einen Monat später in den Verkauf kommen.

Dass sie jedoch noch so übermässig bitter waren, ist mir selber auch erst in der Schweiz aufgefallen. Warum das so ist, kann ich mir nur folgendermassen erklären: Der Februar war ein unüblich kalter Monat. Nicht nur ein paar Tage, sondern der ganze Monat, Tag und Nacht. Unüblich kalt für unsere Region heisst in diesem Falle  $-12^{\circ}\text{C}$  über die ganze Zeit. Die Oliven sind während fünf Monaten draussen in einem grossen 2000 Litertank in Salzwasser zum Entbittern eingelegt. Damit jedoch ein Entbitterungsprozess stattfindet, braucht es mind. ca.  $15^{\circ}\text{C}$ . Da es nun einen ganzen Monat lang kälter war, fehlt ganz einfach diese Zeit und die Oliven befinden sich (leider) immer noch in diesem Entbitterungsprozess. Dieser geht nun jedoch langsamer vor sich, weil sich die Oliven nicht mehr im grossen Bottich, sondern in einem kleinen Kanister befinden. Dieser Gärungsprozess bewirkt auch, dass sich der Sauerstoff im Bidon ausdehnt und einem zum Teil beim Aufmachen der Deckel entgegen fliegt. Es spielt sicher auch eine Rolle wo im Bottich die Oliven gelegen haben. Die, welche in der Mitte waren sind bestimmt weniger bitter wie die, die am Bottichrand, d.h. näher der Aussentemperatur waren. Zudem habe ich dieses Jahr den Bottich ziemlich gut gefüllt, das heisst im Verhältnis weniger Salzwasser zur einzelnen Olive gelassen, was bestimmt auch dazu beigetragen hat, dass übermässig viele Oliven noch bitter sind.

Hiermit entschuldige ich mich bei all jenen die von den sehr bitteren Oliven erwischt haben. Ein kleiner Trost: sie können nur noch besser werden...

---

### **3. Falsches Verhältnis**

---

Im Olivengeflüster vor der Sommerpause habe ich nochmals die einzelnen Klassifizierungen von Olivenöl aufgelistet. Dabei erwähnte ich auch, dass sehr häufig, auch heute noch, gepanscht, gestreckt, gemischt und was weiss ich nicht alles gemacht wird um in die Klasse "Nativ Extra" zu kommen. Die meisten sind da zwar vom gesetzlichen Rahmen her mehr oder weniger geschützt um drin zu sein. Der gesetzliche Rahmen beinhaltet jedoch nur die chemische Analyse. Und eben genau diese chemische Zusammensetzung kann von findigen Laborleuten zusammengesetzt werden bis sie den gesetzlichen Rahmenbedingungen entspricht.

Zusammengesetzt aus zig verschiedenen Oliven- und zum Teil auch anderen Ölen verschiedenster, meistens zweifelhafter Qualität. Das Endprodukt hat mit einem Naturprodukt wie wir es uns vorstellen jedoch nichts mehr zu tun.

Zu diesem Thema habe ich eine sehr interessante Darstellung von Andras März gefunden, die ich hier wiedergebe:



Wer sich eingehender mit dem Thema Betrug und Etikettenschwindel um Olivenöl befassen möchte, dem empfehle ich die angehängte PDF-Datei, ebenfalls von Andreas März.

Für einmal mehr könnt ihr euch gemächlich zurücklehnen im Wissen ein sortenreines, mit geschützter Ursprungsbezeichnung ausgezeichnetes Natives Oliven Extra aus kontrolliert biologischem Anbau zu genießen...!

---

#### 4. Ein Findhorn-Rezept (von Sonja für Findhorn!!)

---

In Findhorn-Foundation, im Cluny-Hill-College, waren wir zweimal die Woche einen Nachmittag zum Arbeiten in verschiedene Arbeitsdepartemente eingeteilt. Versteht sich von selbst, dass ich in der Grossküche mithalf... Es wurde gekocht für ca. 150 Personen und so konnte ich mit Liebe kiloweise Karotten scheideln. Nur freitags zum Dinner gab es Dessert. Sämtliche Desserts werden mit Margarine hergestellt. Ich konnte mich einbringen und die Schokoladentorte aus "Backen mit Olivenöl" backen. Wie es so ist, wenn ein Rezept genau nachgemacht

werden will, es sind nicht alle Zutaten vorhanden....und daraus entstand nun der folgende englisch-schweizerisch-griechische Kuchen:

**FindhornOlivenSchokoldadeKuchen (FOSK, hier wird alles mit Abkürzungen gemacht)**

for one spring-clip with 23 cm diameter

*Ingredients*

4 egg yolks

200 g brown sugar

200 g dark chocolate

40 g Extra virgine olive oil

1 pinch salt

1 tea spoon vanilla sugar

200 g ground nuts (a mix of peanuts, almonds and walnuts)

50 g chopped nuts (a mix of peanuts, almonds and walnuts)

4 beaten egg whites

for glacing

50 g dark chocolate

1 ground Orange peel

3 soup spoon real Scotch-Whisky

Mix the egg yolks, sugar and olive oil in a bowl. Melt the chocolate in a bowl over hot water. Add the melted chocolate to the eggmixture and stir. Add the nuts, vanillasugar and salt. Fold the egg whites in to the cakemixture. And pour it into the cake tin. Put the cake in a preheated oven (180°). And bake it about 45 Min.

Leave it in the tin to cool.

For the glacing melt the chocolat in a bowl in hot water and mix it with the Orange and the Whisky. Chop the cake in slides and pour the glacing in splash over the slides.

Ja und so entstand ein herrlich schmeckender Kuchen und alle waren hinterher zufrieden und satt. Psssst!..und der Olivenölgebrauch in der Küche stieg gleich um einige Deziliter....

---

## 5. Der Olivenhaini meint...

---



Ich warte und warte und warte...die haben doch gesagt sie würden bald wieder zurück kommen. Und jetzt haben sie mir eine Karte geschickt wo drin steht, dass es noch länger dauern würde bis sie zurück kommen. Erstens haben sie noch eine Woche in Schottland angehängt, um ein wenig verdauen zu können, wie sie sagen, und um doch noch etwas von Schottland zu sehen, denn sie seien aus ihrem College kaum rausgekommen. Selber schuld kann ich da nur sagen! Doch wenn ich mir die Karte genauer anschau, werde ich schon ein wenig neidisch, denn ich hätte ja mitgehen können. Das College sieht haargenau aus wie das 'Hogwards-College' in Harry Potter. Hätte mir sicherlich auch gefallen, zumal ich mir die Zeit ein wenig vertrieben habe um Harry Potter in der Hängematte zu lesen. Tja, und zweitens, und das finde ich hingegen wieder supertoll von den beiden, zweitens haben sie einen Fototermin in der Schweiz. Sonja geht für 4 Tage ins Fotostudio um für ihr neues Buch zu kochen und die Ergebnisse ablichten zu lassen. Da haben sie also Nägel mit Köpfen gemacht für das neue Buch '*Olivenöl und Nüsse!*' Scheint's ist alles in Butter (pssst, ich wische ihnen jetzt eins aus, ich weiss dass alles in Olivenöl ist...!) und das Buch kommt Ende November 05 raus. Das hingegen finde auch ich megatoll und bin schon nicht mehr ganz so sauer auf die beiden!

---

Tja, da ist er wirklich selber schuld der Olivenhaini! Ich habe ihm mehrmals angeboten mitzukommen, doch anscheinend hat er nur die viele Arbeit in der Schweiz gesehen und von Schottland nichts mehr hören wollen. Wir freuen uns jedoch auchihn bald wieder zu sehen. Doch vorher, wie von ihm



schon angetönt, zuerst die spannende Sache mit der Kreation des neuen Buches und dazu gehört nicht nur das 'Fötelen'...

Viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja