

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 wünschen, geben Sie uns Bescheid!

Info Nr. 13 vom
30.09.05

Yassas - Grüezi mitenand

Kennt ihr das? - Eine grosse Arbeit ist abgeschlossen, lange aus dem Alltag ausgetreten, oder über eine lange Zeit hat man sich intensiv etwas oder jemandem zugewendet und dann, von einer Minute zur andern fertig, aus. Ein grosses Loch tut sich vor einem auf. Eine Leere, die zu füllen fast unmöglich erscheint. Man versucht, sich nur Schönes zu tun um wieder 'oberhand' zu erlangen. Der Partner geht auf einem ein, versucht einem zu unterstützen, hat jedoch keine Chance. Im Gegenteil, er/sie geht einem sogar noch auf die Nerven mit dem Helfenwollen. Noch vor drei, vier Jahren war es für mich immer schwierig mit dieser Situation umzugehen. Aus der Hektik in der Schweiz zurück in den ruhigen Olivenhain. Nicht nur Hektik in der Schweiz als solches, sondern vor allem meine persönlich empfundene Hektik die verbunden ist mit unserem jährlichen Aufenthalt in der Schweiz. Dann zurück zu Hause, in den vermissten eigenen vier Wänden. Alleine, 'arbeitslos', Natur. Die Katzen und vielleicht auch die Hühner begrüßen einem freudig, die Nachbarn umarmen einem herzlich, doch alles was man will ist Ruhe, Ruhe, Ruhe. Diese Ruhe ist jedoch auch nicht genau definiert und nur Ruhe ist ebenfalls unbefriedigend. Ein kleiner Teufelskreis. Doch es geht vorbei. Das habe ich in all den Jahren gelernt. Gelernt auch, es einfach auszuhalten und das Ende abzuwarten. Es ist normal, dass es kommt, dieses Loch und es ist normal, dass es wieder



geht. Einem Loch Raum geben ist nicht immer einfach. Für mich jedoch ist es die wirksamste Methode wieder in Einklang mit mir selbst zu finden. Akzeptieren dass es geschieht und schon ist ein Grossteil überwunden...

Eine sehr positive Begleiterscheinung dieser Umstände ist, dass man nach so vielen Wochen und Monaten aus dem Koffer leben merkt, was man eigentlich gar nicht mehr braucht und trotzdem schon so lange gehörtet hat. Es ist dann wie eine Ankommens-Therapie 'auszustauben'. Nicht nur das Haus von oben bis unten zu putzen, sondern auch gleich jeden Schrank auszumisten den man aufmacht. Ein befreiendes Gefühl! - und das Ankommen rückt immer näher. Ab der dritten Woche dann ist es auch wieder reine Freude ein Olivengeflüster zu schreiben:

-
- 1. Die Olive im Zyklus des Jahres (7 - 'Warten')**
 - 2. Tod eines Olivenbaums**
 - 3. Ein Kochbuch entsteht**
 - 4. Ein (noch) Geheimrezept (...klar, aus dem neuen Buch!)**
 - 5. Der Olivenhaini meint...**

1. Die Olive im Zyklus des Jahres (7 - 'Warten')

Zur Zeit ist keine grosse Betriebsamkeit in den Olivenhainen. Die Bäume stehen kraftstrotzend da und man hat das Gefühl sie zwinkern einem zu: "Na, wie findest du mich? Hast mich schon lange nicht mehr so fruchtebehangen gesehen, was?" und man geht weiter zum nächsten Baum: "Ich seh's dir schon an; du kannst es kaum erwarten meine Früchte zu ernten. Aber warte noch ein wenig und ich werde dich reich belohnen!". In der Tat, dieses Jahr sind die Bäume prachtvoll anzusehen mit ihren Früchten. Der Sommer hier war sehr windig. Dadurch hatte die Olivenfliege keine Chance sich einzunisten - sie wurde im wahrsten Sinne des Wortes weggeblasen. Die Fliegenfallen haben ihr restliches dazu beigetragen und die Bäume sind voller gesunder, kleiner, kräftiger Koroneikis (ist die Olivensorte aus der euer Öl gemacht wird).



Auch Petros, unser Nachbar, streift täglich durch seine Haine, guckt da hin und streckt seine Hand dorthin aus. Dieses Jahr ist ein bombastisches Jahr und klar auch, dass seine Bäume die besten und schwersten in der südlichen Hälfte Europas sind! Alle sind stolz auf ihr Wirken der letzten Monate und es ist nur noch ein kleiner Countdown bis die ersten Schreie durch die Olivenhaine tönen welche die Ernte ankündigen. Die ersten Essoliven werden gegen Ende Oktober geerntet, bevor dann gegen Ende November die ersten Koroneikis von den Ästen gelöst werden. Bis dahin streift man voller Stolz durch die Olivenhaine, 'wartet' und genießt die volle Pracht der Natur.

2. Tod eines Olivenbaums

Beim Planen und Bauen unseres Hauses (1992 - 1998) waren wir uns dem Geschenk der Götter - dem Olivenbaum - noch nicht vollumfänglich bewusst. Wir waren damit beschäftigt unser Heim zu bauen und zu gestalten. Der Olivenbaum hatte noch nicht den Stellenwert in unserem Leben wie er ihn heute hat. Wir hatten zwar so gut es ging um die Bäume herum geplant, zwei kleine Bäumchen mussten jedoch trotzdem weichen. Dies war jedoch ein begrenzter Schaden der uns nicht allzuviel zu schaffen machte.

Auf dem Lande in Griechenland sind Sickergruben bei alleinstehenden Häusern immer noch die Regel. So auch bei uns. Eine Sickergrube baut man immer am tiefsten Punkt, unterhalb des Hauses. Die Grube musste von Hand ausgehoben werden und wir suchten eine Stelle mit möglichst wenig Steinen in der Erde. Dies war bei uns zwischen zwei Olivenbäumen. Ungefähr fünf Jahre ging alles gut und ohne Probleme. Der Baum trug Früchte und sah gesund aus. Dann jedoch fing er zu kränkeln an. Komisch verfärbte Blätter, dürre Äste, am Baum verfaulte Früchte. Ein paar Jahre habe ich es mit Schneiden des Baumes versucht - viel schneiden, wenig schneiden - nichts hat genutzt. Er war und blieb krank. Ein benachbarter Agronom warf dann eines Tages die Frage auf: "Ist hier in der Nähe eine Sickergrube?" - Bingo! Daran hatten wir beim Bau der Grube nicht gedacht. So hatten wir also über die Jahre mit unserem Abwasser aus der Toilette den Baum krank gemacht. Und heute, am 23. September, am

Tag des Olivenbaums, wo ich diese Zeilen schreibe, steht kein Olivenbaum mehr dort...ich habe ihn vor fünf Tagen umgetan. Vielleicht habe ich ihn ja auch nur von seinen Leiden erlöst. Eine schöne Arbeit war es jedenfalls nicht, obwohl es enorm schnell ging mit der Kettensäge Leben auszulöschen. Ich bin jedenfalls froh, dass ich in der heutigen Zeit und nicht zur Zeit der alten Griechen lebe. Denn zu jener Zeit stand, und das ist kein Witz, das Abholzen eines Olivenbaumes schlichtweg unter Todesstrafe. Das Geschenk der Götter stand über dem Menschen...

3. Ein Kochbuch entsteht

Die Spatzen pfeifen es vom Dach: Sonjas neueste Kreation **Olivenöl und Nüsse** ist in die Zielgerade eingebogen. Eine vor zwei Jahren entstandene Idee steht vor ihrer Vollendung. Einschlägige Kochbuchverlage hatten kein Interesse an der Idee gefunden, Olivenöl und Nüsse als sinnvolle Ergänzung zusammen in leckeren Gerichten auftreten zu lassen. So haben wir uns entschieden diese Idee im Eigenverlag umzusetzen. Mit allen Erfahrungen, Auf und Abs welches es mit sich bringt. Ganz abgesehen mal von der ganzen Verantwortung, die man dadurch auf sich nimmt. Mit einem Verlag im Hintergrund läuft ja alles mehr oder weniger wie von selbst. Von der Idee und Umsetzung, das Lektorat, über die Fotografien, bis hin zur Gestaltung mit dem Grafiker, und schlussendlich auch der Vertrieb. "Nur" den Inhalt des Buches muss die Autorin liefern. Im Eigenverlag? - Aber hallo, da ist vielleicht was los! Es geht nicht, dass man alles alleine macht. Für jeden Detailschritt braucht es Fachleute, will man ein wirklich schönes Endresultat haben.

Für den Text eine(n) Lektor(in), will man nicht vom Fehlerteufel geritten sein, denn mit der Zeit sieht man vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr. Oder anders gesagt, vor lauter Worten den Satz nicht mehr. Für die Bilder Fotografen mit einem Kochstudio, denn auch mit der besten im MediaMarkt erhältlichen Digitalkamera reicht die Auflösung bei Weitem nicht. Um die Gerichte fotografieren zu können, müssen diese fortwährend zubereitet werden. Kochen - fotografieren - kochen - fotografieren über mehrere Tage und dies in einem Rhythmus dass es keine unnötigen Wartezeiten dazwischen gibt. Für das Layout braucht es einen Grafiker der schon mal ein Buch gemacht hat, denn es geht da um einiges mehr als z.Bsp. ein Olivengeflüster per E-Mail zu versenden. Für den Druck eine kompetente und gut ausgerüstete Druckerei. Dann sind ja erst die Blätter bedruckt und müssen noch zu einem Buch zusammengebunden werden. Auch da braucht's wieder Spezialisten, soll es mehr werden als eine kopierte

Schülerzeitung. Und zu guter Letzt dann der Vertrieb, denn es soll ja unter die Leute kommen und nicht im Keller vergammeln.

All diese Leute hat Sonja gefunden. Alle, ausser für den Vertrieb; da sind wir noch dran (hat jemand eine Idee, oder einschlägige Beziehungen? - wir freuen uns über jede Anregung und Hilfe!)

Alle bis anhin beteiligten Leute sind mit Herzblut dabei, so dass es grosse Freude macht. Es ist nicht immer ganz einfach und es braucht auch viel Durchsetzungsvermögen und Verhandlungsgeschick. Denn wie schon erwähnt, jeder ist ja schliesslich Spezialist auf seinem Gebiet. Sich dann als 'Laie' einzubringen ist immer ein Balanceakt der viel Geschicklichkeit und auch Selbstvertrauen fordert. Auch wenn man die Chefin ist, ist es eine Gratwanderung zu spüren, wann muss man sich durchsetzen und wann ist es sinnvoller den Spezialisten kompromisslos walten zu lassen. Denn Eigenverlag heisst auch erst mal alles aus der eigenen Tasche berappen und da kommt einiges zusammen...

4. Ein (noch) Geheimrezept (...klar, aus dem neuen Buch!)



Maisschnitten mit Pinienkernen, Blattspinat und

Birnen

Zutaten für 4 Personen:

240 g Mais, feinkörnig

2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

80 g Pinienkerne

1/2 TL getrocknete Oreganoblättchen

1 EL Natives Olivenöl Extra

1/2 TL Meersalz

1 Zwiebel, fein geschnitten

2 EL Natives Olivenöl Extra

750 g frischer Blattspinat, gewaschen und gesäubert

2 dl Rotwein

2 Tomaten, in Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 □ 2 Pfefferschoten, fein geschnitten

1/2 TL Meersalz

2 Birnen, in mittelgrosse Stücke geschnitten

2 EL Pinienkerne

Zubereitung:

1 Mais gemäss Packungsbeilage zubereiten und Knoblauchscheiben mitkochen.

2 Pinienkerne, Oregano, Olivenöl und Meersalz erst zugeben, wenn der Mais fertig gekocht ist. Alles gut mischen.

3 Mais in eine ca. 20 cm lange, mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform füllen und fest werden lassen.

4 Zwiebeln in Olivenöl dünsten, Spinat und Rotwein zugeben. Weiterkochen, bis der Spinat in sich zusammengefallen ist.

5 Tomatenwürfel, gepressten Knoblauch, Pfefferschoten und Meersalz zugeben und während ca. 15 Min. zugedeckt kochen.

6 Birnenstücke zugeben. 5 Min. zugedeckt kochen lassen.

7 Mais in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten goldbraun braten.

8 Pinienkerne zum Spinatgemüse geben, gut mischen.

9 Mais auf Teller anrichten und Spinatgemüse darüber verteilen.

5. Der Olivenhaini meint...



Jetzt wo es raus ist, kann ich es ja sagen: Als mich Rolf und Sonja diesen Sommer solange alleine hocken liessen, bin ich ein- zwei Mal in ihr Haus gegangen. Nicht etwa dass ich eingebrochen wäre. Nein, nein! Es waren ja Bekannte von ihnen im Haus in den Ferien. Eine Familie mit drei süssen und lieben Mädchen. Ich habe mich hinter dem Baum auf der Terrasse versteckt und bei einem der drei konnte ich jeweils hinterher schlüpfen, weil es die Türe nicht ganz so schnell geschlossen hatte wie alle andern. Tja, und dann habe ich mich hinter die Unterlagen von Sonjas neuem Buch gemacht. Alles war nicht mehr hier, denn sie hat ja auch in Schottland daran gearbeitet. Aber alles hat mich auch gar nicht interessiert. Ich hatte es vor allem auf die geheimen Rezepte abgesehen...! Und von denen habe ich auch ganz viele gefunden. Ich habe ganz schnell Kopien davon gemacht und sie in meine Baumhöhle gebracht. In meiner Miniküche habe ich dann alle Zutaten zusammen gesucht und losgelegt. Ich bin nicht sehr gut im Rechnen, also habe ich die Rezepte eins zu eins gemacht. Phuhh viel zu viel für mich alleine. So habe ich dann zwei Riesenpartys hintereinander gegeben und alles mit meinen Freunden geteilt. Die Feste haben bis weit in die Nacht hinein gedauert und wir mussten uns ein wenig Mühe geben um die Feriengäste nicht zu wecken. Alle waren wir uns einig: Das Essen war einfach himmlisch! Und diese Kombinationen von Olivenöl und Nüssen - raffiniert, voller Überraschungen und unkompliziert nachzumachen! Es macht den Bäumen alle Ehre und gerne würde ich mal mit einem Nushaini fachsimpeln...

Ziemlich frech von ihm, aber wir haben ihm verziehen!

Bis zu nächsten Mal viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja