

InGreece

Von: "InGreece" <roost@hol.gr>
An: "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>
Gesendet: Dienstag, 15. November 2005 17:37
Betreff: Olivengeflüster 14

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. 14 15.11.2005

Yassas - Grüezi mitenand

Einen wunderschönen Herbst haben wir zur Zeit im Süden Griechenlands. Wir als Menschen geniessen es noch im Meer baden zu können, auch wenn es schon um einige Grad kühler geworden ist und man sich bewegen muss um nicht kalt zu haben. Die Oliven an den Bäumen jedoch lechzen nach Wasser. Die einen 'verschrumpeln' schon ziemlich und man sieht ihnen an, dass sie schon mit einem kleinen Regenguss zufrieden wären. Die Bauern die ihre Haine bewässern können tun dies zur Zeit, den andern bleibt nur die Hoffnung. Ich persönlich glaube an die Natur und dass es noch im richtigen Augenblick einen Gutsch aus dem Himmel geben wird. Viel Wasser braucht es nicht und die Oliven reagieren innert 2-3 Tagen mit einem wunderschönen, prallen Aussehen. Immer wieder ein erstaunliches Phänomen. Die Olivenhaine sind dieses Jahr prallvoll und man erwartet eine Prachtsernte. Im Gegensatz zu Italien und Spanien. Dazu auch das erste Thema dieses Olivengeflüsters.

-
- 1. Hier viel, dort wenig - und trotzdem genug für alle?**
 - 2. Erneuerung bei Tafeloliven**
 - 3. Das Abenteuer Eigenverlag (2)**
 - 4. Ein anderes Rezept**

5. Der Olivenhain meint...

1. Hier viel, dort wenig - und trotzdem genug für alle?

In Italien und Spanien wird dieses Jahr eine schlechte Olivenernte erwartet. Vor allem in Spanien wurde das Wasser knapp. Wasserknappheit gleich schlechte Olivenernte im ganzen Land? Ja, so muss das wohl sein, wo ganze Landstriche platt gewalzt werden um Olivenhaine in der Grösse der Stadt Zürich aufzuputzen. Diese Haine werden grösstenteils mit Olivenbäumen bepflanzt die nach 20-25 Jahren wieder ausgerissen werden, weil sie einfach nichts mehr hergeben. Bäume die nur mit Hilfe von chemischen Keulen und künstlicher Bewässerung 'wachsen' können. (Nebenbei: Ein Olivenbaum eingebettet in eine natürliche Landschaft hat locker eine Lebenserwartung von 1000 Jahren und mehr !!). Fällt eines der beiden für ein paar Monate aus ist es gleich um die Ernte geschehen. Chemische Düngemittel können immer nachproduziert werden, wie aber steht es mit dem Wasser? Wenn von der Natur nichts nachgefüllt wurde, dann ist es einfach aus für ganze Gegenden mit intensiver Monokultur, denn diese können ohne Bewässerung gar nicht existieren.

Italien ist allgemein bekannt als guter Olivenölvermarkter. Auch dass Italien jedes Jahr gegen 250'000 Tonnen Olivenöl, vorwiegend aus Spanien und Griechenland importiert um es dann zu 'italienischem' werden

zu lassen weil die eigene Produktion nicht soviel hergibt wie verkauft wird, wurde von den Medien in den letzten Jahren immer wieder aufgezeigt. Dies kann mittlerweile also nicht mehr als die grosse Entdeckung unter den Betrügereien mit Olivenöl hingestellt werden - es ist einfach eine traurige Tatsache. Was aber wenn nun Spanien als der grösste Zulieferant für Italien ausfällt und Italien selber auch enorme Einbussen an eigener Ernte hat? Kann sich dann der zweitgrösste Zulieferant Italiens, Griechenland, gesund stossen an diesem Mangel? Als Milchbüchlirechnung müsste das doch aufgehen und es wird auch intensiv versucht. Italienische Einkäufer wollen Verträge mit ganzen Landstrichen Griechenlands machen um ihr 'italienisches Markenöl' zu sichern. Selbstverständlich möglichst zu Dumpingpreisen einkaufen ist die Devise. Doch Dumping funktioniert nicht, wenn ein Mangel herrscht. Da will jeder mitverdienen. Wenn schon aus den Händen geben, dann wenigstens zu einem guten Preis. Nun ist die EU eingeschritten und hat Verhandlungen mit anderen möglichen Zulieferern, vor allen anderen die Türkei, einberufen.

Für mich wird das Ganze nun zu hoch. Es werden also Tausende von Tonnen Olivenöl in anderen Ländern gesucht, um möglichst keine Preisschwankungen auf dem (Schnäppchen-)Markt zu haben. Wer wo, wieviel mit was vermischt, ist dabei nur von



geringem Interesse. Und wenn nun ab nächstem Jahr wieder genug produziert wird in der EU, was sagt man dann den kurzfristigen 'Aushelfern in der Not'?: "Danke dass du uns billig bei dir einkaufen liessst, aber nun klappt es bei uns wieder nach der alten Manier." - "Ah, ihr habt euch nun darauf eingestellt, dass wir ab jetzt jedes Jahr zu euch kommen? Sorry, aber so war das nicht gemeint." Wie wäre es denn wenn man seine eigene Politik mal in Frage stellen würde? Vielleicht sind ja so überdimensionierte Monokulturen doch etwas zerbrechlich. Und wenn wir nun von anderen Ländern in aller Schnelle ganz viel Ersatz haben wollen, könnten diese ja noch auf die Idee kommen sehr schnell eine eventuelle weitere Nachfrage befriedigen zu wollen. Ein Olivenbaum kennt von Natur aus jedoch kein 'sehr schnell'. Er braucht bis zur ersten Ernte je nach Sorte 7 - 15 Jahre. In chemisch gepuschten Hainen (s.Foto) kann das schon mal auf 2 - 4 Jahre runtergedrückt werden. Könnten wir ihnen doch auch gleich noch diese Technologie verkaufen. Das Ergebnis für die Natur ist zwar nicht überwältigend, aber was soll's, das geht uns ja dann nichts mehr an - ist ja schliesslich ihr Land. Ausserdem haben sie selber entschieden auf schnelle Monokultur (und somit schnelles Geld) umzusteigen. - Sollte es soweit kommen, würden diese Länder das wirklich selber entschieden haben? Ich bezweifle das.

Aber eine gute Nachricht bleibt in diesem Wirrwarr von Zahlen, Nachfrage, neuen Erschliessungen usw.: Wir werden auch diesen Winter nur sortenreines Olivenöl unter die Leute bringen. Dank dem dass wir im ganzen Olivenölgeschäft nur kleine Fische sind, geht uns auch das ganze Gerangel um Preise nur wenig an und für euch als unsere Kunden wird sich nichts ändern!

2. Erneuerung bei Tafeloliven

Ein Nachfrage- und Angebotsproblem auch bei unserem Kleinbetrieb. Die letzten Jahre wurde die Nachfrage nach unseren Tafeloliven immer grösser. Ich vermute mal, dass es der einmaligen Kräuterlösung zuzuschreiben ist, die unsere Oliven so beliebt machen. Wir sind nun bei einer Menge angekommen, wo wir es nicht mehr schaffen alles alleine zu machen. Auch nicht mit zwei Angestellten die wir die letzten zwei Jahre für das Sortieren und Abfüllen der Oliven hatten. Da wir zuviele Oliven in zuwenig Wasser liegen hatten führte es dieses Frühjahr dazu, dass ein Teil der Oliven noch nicht hundertprozentig entbittert waren. Um diesen Winter nicht wieder den gleichen Fehler zu machen, müssten wir rein theoretisch vergrössern. Vergrössern heisst jedoch auch immer Kompromisse eingehen und sich weniger um die wesentlichen Dinge kümmern zu können. Auch bin ich in den letzten Jahren immer mehr zur Überzeugung gekommen, dass reines 'Einzelkämpfertum' meistens nur zu unnötigem Stress und Verschleiss von eigenen Ressourcen führt.

So habe ich nach jemandem gesucht der bestens eingerichtet ist um Oliven in herkömmlicher Weise entbittern zu können, wie wir dies bis anhin gemacht haben, jedoch auch grössere Mengen bewältigen kann. Die Suche hat Früchte getragen und so bin ich mit 'Dinos', dem Juniorchef eines kleineren Olivenproduktionsbetriebes in einem Nachbardorf, einig geworden. Er wird für uns die Oliven entbittern und sortieren. Auf den typischen Geschmack werdet ihr deswegen nicht verzichten müssen, denn auch das Abfüllen zusammen mit unserem Kräutersud wurde technisch machbar gemacht. Diese ganze Erneuerung hat noch einen tollen Nebeneffekt: Dinos wird zum ersten Mal in der Karriere des Betriebes Bio-Oliven behandeln. Und wer weiss, vielleicht kommt er auf den Geschmack und wird zu einem grösseren Vorreiter in Sachen Verarbeitung von Tafel-Oliven aus kontrolliert biologischem Anbau in unserer Gegend.

3. Das Abenteuer Eigenverlag (2)

Wie Ihr ja alle wisst hat Sonja ihr zweites Buch fertig gestellt und es ist nun in Umlauf. Das heisst, die ersten Exemplare werden am 18. November auf die Post gehen und den Weg zu ihren Empfängern finden. Geplant war, dass es am 15. losgeht, aber drei Tage Verspätung, was ist da schon dabei? Nach so viel Arbeit und Koordinationsakrobatik wirklich eine Lapalie.



Auch mit einem Buch ist es wie bei so vielen Dingen im Leben so, dass es besser ist wenn man nicht alles im Voraus weiss. Würde man das, man hätte oftmals nicht den Mut etwas anzufangen. 'Ich habe so etwas noch nie gemacht.' 'Muss man da nicht dieses und jenes erfüllen um überhaupt eine Chance zu haben.' 'Da gibt es so viel Konkurrenz, wie soll ich das nur schaffen?' Dies sind nur drei von unzähligen Fragen die auftauchen können wenn man sich an etwas Neues wagt. Haben wir nicht alle schon

mal die Idee gehabt ein Buch zu schreiben? Einen spannenden Roman, seine Autobiographie, ein Sachbuch aus seinem Fachbereich, ein Reisebuch, oder eben ein Kochbuch? An was liegt es, dass wir es nicht alle schon gemacht haben? Diesen Traum umgesetzt haben? Auch für mich selber ist es bis heute nur Theorie geblieben, obwohl ich schon seit längerem eine Idee in der Schublade liegen habe.

Rein theoretisch ging es noch nie so einfach wie heute. Fast alle, ganz sicher Ihr die das lest, haben einen Computer zu Hause mit Textverarbeitung, Ordnungssystemen, Suchfunktionen usw. vom Feinsten. Nicht mehr wie früher mit Schreibmaschine, Tippex und unzähligen zerknüllten Papieren rund um den Schreibtisch. Wer zusätzlich noch über gestalterische Fähigkeiten verfügt, kann es bis hin zur fertigen Druckvorlage bringen. Dann 'nur noch' gedruckt, gebunden und erfüllt ist der Traum. Kann man einen Verlag von seiner Buchidee überzeugen, läuft sogar die Verteilung unter die Leute wie von selbst.

Im Eigenverlag ein Buch herausgeben ist noch ein weiterer Schritt. Ich glaube, wäre es das erste Buch gewesen, wir hätten diesen Schritt nicht gewagt. Jetzt kann es uns schon mal passieren, dass wir mitten in der Nacht aufwachen und anfangen zu diskutieren was die nächsten Schritte sein sollten. Oder dass Sonja um drei Uhr nachts aufsteht und sich ins Büro an ihren Laptop setzt. Buchvorstellungen schreiben, kurze, mittlere, lange Versionen und dann an wen schicken? Haben wir wirklich an alles gedacht? Wir sind hier in Griechenland und zu genau diesem Zeitpunkt werden drei volle Paletten mit dem neuen Buch vom Buchbinder in Fribourg nach Seuzach transportiert. 1,5 Tonnen Bücher und die müssen alle in den Keller im Haus meiner Eltern. Schwiegerpapa ist auch nicht mehr der Jüngste und hat für das 'Runterbugglen' zwei Nachbarjungs organisiert. Alles wunderbar - kriegen ein Taschengeld von uns. Den ganzen Versand von hier aus organisieren. Und wir haben noch nicht einmal ein Original in den Händen gehabt...die Spannung wächst und Geduld ist angesagt.

Zu guter Letzt heisst es auch die volle finanzielle Verantwortung selber tragen. Ein Buch in der Schweiz zu produzieren kommt so teuer wie ein gehobener Mittelklassewagen - wir haben dafür unsere Pensionkassengelder eingesetzt. Wird es ein Flopp, wird der Gürtel enger geschnallt, wird es wie das erste wieder ein Erfolg (und davon sind wir überzeugt!), ist die Freude natürlich doppelt gross.

4. Ein anderes Rezept

Ein Kochrezept ist es diesmal nicht, denn von denen gibt es jetzt ja genügend in Sonjas neuem Buch...jetzt bestellen unter www.olivenoel-oliven.ch, oder über unsere direkte E-Mailadresse durch klicken auf <Absender antworten> und himmlische Düfte werden an Weihnachten die gute Stube verzaubern.

Was an kalten Abenden immer etwas Schönes ist, wenn es draussen chutet und unwirtlich ist, ist ein warmes Bad einlaufen zu lassen und sich einfach genüsslich zurücklehnen und zu träumen oder sich ganz einfach zu erholen. Diesen Effekt könnt Ihr mit folgendem Rezept noch um ein Vielfaches steigern:

Badeöl 'Gute Nacht'

1 Esslöffel flüssigen Honig

2 Esslöffel Eures Olivenöls

8 Tropfen Lavendel-Duftöl

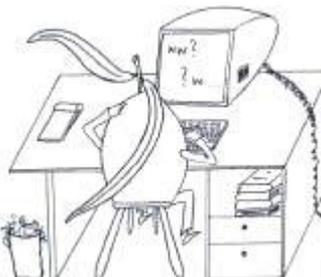
3 Tropfen Neroli-Duftöl

5 Tropfen Orangen-Duftöl

Die Zutaten gut miteinander vermischen und erst ins Badewasser verteilen wenn man schon drin ist, da sich die ätherischen Öle ziemlich schnell verflüchtigen. Keine Angst vor Olivenöl im Badewasser! Im Gegenteil: man kann auf jegliches nachträgliches Eincremen nach dem Baden verzichten. Es gibt eine wunderbar zarte Haut und auch die Bettlaken werden nicht verschmiert! Ausserdem sind Honig und Olivenöl im Abwasser bestimmt umweltverträglicher als mancher teure Badeschaum.

Die Duftöle sollten von bester Qualität sein. Wir können die Farfalla(CH)- oder Primavera (D)-Produkte bestens empfehlen. Finden kann man diese in den meisten Drogerien oder Bioläden.

5. Der Olivenahini meint...



Den Rolf habe ich schon lange nicht mehr so lange an einem Stück

mit seinem Laptop unter meinem Lieblingsbaum sitzen sehen. Stunden sage ich euch! Und immer wieder. Man hätte fast meinen können er sei am Liebesbriefe schreiben, mit so einer Intensität ist er ans Werk gegangen. Mit meinem Fernglas habe ich ihm ab und zu über die Schulter geguckt. Alles konnte ich nicht immer erkennen, sicher jedoch dies: www.olivenoel-oliven.ch. und ein paar Fotos. Ich glaube jedoch nicht, dass es direkt etwas mit mir zu tun hat, vielmehr glaube ich, dass er seine Internetseite ein bisschen bearbeitet hat. Richtig inspiriert hat er mich und nun möchte auch ich eine Internetseite haben. Internet ist zwar bei uns Früchtchen noch nicht so verbreitet, aber wir leben ja schliesslich auch nicht mehr hinter dem Mond und wollen mit der Zeit gehen. Wenn ich es geschafft habe, schicke ich euch allen dann 'ne Mail. Vorausgesetzt Rolf rückt mir eure Adressen raus, denn da ist er ganz heikel!

Da hat er wieder mal richtig gesehen der Olivenhaini. Unsere Internetseite ist tatsächlich generalüberholt, steht in neuem Glanz da und die Adresse hat er richtig gesehen durch sein Fernglas. Bitte schreibt mir doch Eure Meinung dazu und seid dabei nicht geizig mit konstruktiver Kritik! Vielen Dank jetzt schon.

Bis zum nächsten Mal viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja