

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. 10 vom 15.05.05

Yassas - Grüezi mitenand

Das Wandern ist des Müllers Lust...nicht nur Müller gehen wandern, sondern auch Olivenölhändler...mindestens einer von ihnen, der Rolf. In den letzten zwei Wochen habe ich einen Traum wahr gemacht, den ich schon länger hegte: Quer durch den Peloponnes, auf Schusters Rappen, über das Teilstück des europäischen Fernwanderweges E4, der in den Pyrenäen beginnt und in Kreta endet. Ein kleines Teilstück nur, aber immerhin. 12 Etappen durch Natur pur, zusammen mit einem Freund bei Wind und Wetter über Stock und Stein. 12 Tage mit Rucksack von Ort zu Ort, mit wunderschönen menschlichen Begegnungen, sicherlich auch mit Entbehrungen, jedoch immer in dem Bewusstsein etwas Einmaliges zu tun. Am Abend (tod)müde ins Bett und am Morgen wieder die einmalig schönen und sehr abwechslungsreichen Landschaften geniessen und in sich aufsaugen. Ein tolles Potential an Erholung für Kopf und Geist (der Körper war eher gefordert, als dass er zur Erholung kam...). Nun also frisch erholt ans neue Olivengeflüster:

-
1. **Die Olive im Zyklus des Jahres (5 - Bäume putzen)**
 2. **Tresterölherstellung**
 3. **Verschiedene Qualitäten**
 4. **Ein Hirtenessen**
 5. **Der Olivenhain meint...**

1. Die Olive im Zyklus des Jahres (5 - Bäume putzen)

Anfang Mai ist die Zeit um die Olivenbäume "herauszuputzen". Die kleinen Triebe die sich in Stammnähe bilden werden mit flinken Beilschlägen beseitigt, damit die ganze Kraft in die tragenden Äste geht. In dieser Jahreszeit sieht man auch, ob es ein gutes Jahr gibt oder nicht. Theoretisch wenigstens, denn es kann immer noch etwas dazwischen kommen bis zur Ernte im nächsten Winter. Die Knospen haben getrieben und während einer kurzen Zeit von ca. zwei Wochen tragen die Bäume kleine, zarte, weissliche Blüten. Zur Zeit sind die Bäume 'gragglet' voll mit Blüten, die darauf warten über den Wind befruchtet zu werden. Von ca. 100 Blüten werden nur gerade 5 zu einer Frucht. Ein ziemliches Gerangel also, wer da überleben wird...

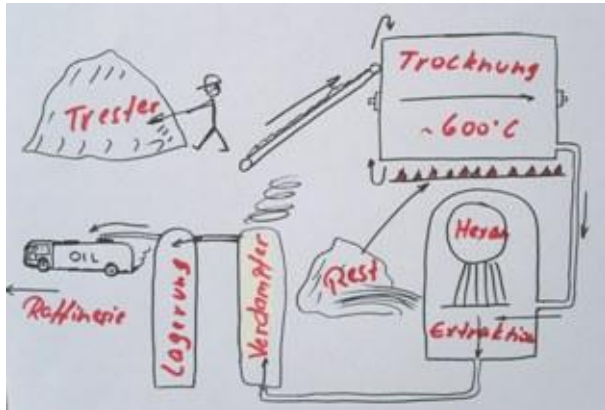
Nebst dem Säubern der Bäume werden auch die Böden gesäubert. Entweder mit Motorsensen, mit denen man das Gras schneidet und dieses als Dünger liegen lässt oder mit Fräsen, die an Traktoren angehängt den Boden aufkraulen und das Gras untermengen. Leider gibt es auch sehr unorthodoxe Methoden, die aber hier in Griechenland immer noch viel zu häufig verwendet werden. Nämlich der Einsatz von Unkrautvertilgungsmitteln, die über die Böden von ganzen Hainen gespritzt werden. Die rationellste von allen Methoden zwar, sicherlich aber auch die ungesündeste und ganz sicher die unästhetischste! Diese Haine sehen richtig verbrannt und ungesund aus und es ist mir immer wieder ein Rätsel, dass Leute auf solche Ideen kommen und nicht einmal Schuldbewusstsein ihren Ländereien gegenüber an den Tag legen.

2. Tresterölherstellung

In den letzten zwei Olivengeflüsteren konntet ihr lesen, wie Olivenöl auf verschiedene Weisen gewonnen wird. Dabei bleibt immer ein Trester, auch Presskuchen genannt, über. In diesem Trester sind je nach Herstellungsverfahren noch 3 - 7% Öl vorhanden welches nicht heraus gepresst oder geschleudert werden konnte. Diese Resten werden im Extraktionsverfahren noch herausgeholt und zwar, in einfachen Worten gesagt, auf folgende Art und Weise:

Der Trester der noch ziemlich feucht ist, wird zuerst in einer Riesentrommel getrocknet. N.B.: zur Beheizung dieser Trommel wird das Abfallprodukt dieses Herstellungsverfahrens, nämlich der extrahierte Trester, verwendet.

Danach kommt das Ganze, das aussieht wie geschroteter Mais, nur etwas brauner, in den Extraktionsbehälter. Dort wird unter sehr hohem Druck mittels Industriebenzin (in der Regel Hexan oder Benzpyren) das in dieser Trockenmasse noch befindliche Öl heraus extrahiert. Das Benzin wird verdampft und übrig bleibt ein übelriechendes Gemisch von undefinierbaren Zutaten. Die Hersteller nennen dies schlicht Ölgemisch. Diese Brühe (wer es einmal gerochen hat, dem bleibt es in Erinnerung!) kann so natürlich nicht verwendet werden und es muss durch Raffination das bisschen Öl noch zum Vorschein bringen.



Mit einem Speiseöl in unserem Sinne

hat dies nicht viel zu tun. Es ist reines und ungesundes Fett! Dieses Öl kommt nur ganz selten in den Direktverkauf. Nicht einmal 5 % stehen in den Regalen der Supermärkte. In der Schweiz haben ich bis heute noch keines entdeckt, hier in Griechenland nur ganz wenige. Aber wohin denn mit diesem Produkt? Es werden nämlich jährlich tonnenweise davon hergestellt. Weil es ja aus "Abfall" und somit sehr billig hergestellt wird, hat die Industrie ein reges Interesse daran. Also, hier der Schock:

1. Es wird zum Panschen gebraucht. Natives Olivenöl, also Olivenöl mit einem hohen Ölsäuregehalt, wird mit Tresteröl vermischt um den Säuregehalt runterzudrücken. Das funktioniert, denn im Tresteröl ist ja nichts mehr enthalten, weil alles heraus raffiniert wurde. So auch der Säuregehalt. Wenn die Mischung den Grenzwert von 0,8% erreicht hat, kommt es als "Nativ Extra" in den Handel. Natürlich als billiges "Nativ Extra", denn man will ja bei den Leuten bleiben...! Dies wird mehr gemacht als man glauben mag. Im Zuge der neuen EU-Verordnungen wurde versucht mit genaueren Deklarationspflichten diesem Schwindel ein wenig Herr zu werden, aber: die Mafia ist stärker!
2. Das Tresteröl taucht unter Begriffen wie 'pflanzliche Öle' in Fertig- und Halbfertigprodukten der Nahrungsmittelindustrie wieder auf. (Kekse, Chips, Fertigmöhlen etc.)

Aber eben, uns geht das ja zum Glück nichts an! Wir wissen um unser qualitativ ausgezeichnetes Olivenöl der Klasse "Nativ Extra" und erst noch aus biologisch kontrolliertem Anbau...

3. Verschiedene Qualitäten

Im oberen Abschnitt habe ich wieder mit Qualitätsbezeichnungen und Grenzwerten um mich geworfen. Dieses Thema wurde zwar schon einmal behandelt, doch es scheint mir sinnvoll an dieser Stelle die verschiedenen Qualitätseinstufungen von Olivenöl aufzuführen. Die Umschreibungen haben schon zig Mal geändert seit Olivenöl hergestellt wird, die ist die vorläufig letzte Ausgabe, nach der EU-Verordnung 01/1513 vom 1. Nov. 2003:

1. Natives Olivenöl Extra: Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g.

2. Natives Olivenöl: Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g.

3. Lampantöl: Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g.

4. Raffiniertes Olivenöl: Durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g.

5. Olivenöl: Verschnitt aus raffiniertem Olivenöl mit nativen Olivenölen, ausser Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g.

6. Rohes Oliventresteröl: Olivenöl aus Oliventrester, das durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde, oder das, mit Ausnahme bestimmter Merkmale, Lampantöl entspricht, mit Ausnahme von durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnen Ölen.

7. Raffiniertes Oliventresteröl: Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g.

8. Oliventresteröl: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g.

So, und wer jetzt Punkt 8 nochmals genau durchliest, dem springt es sicher ins Auge: Anstatt 1 g Ölsäure einfach auf 0,8 g runter, ein bisschen

geschummelt mit der Etikette und fertig ist das billige "Nativ Extra", obwohl es von der Qualität auf den **letzten** Rang gehört!!

Wer sich noch weitgehender mit dem Thema Qualität befassen möchte, hier ein offizieller Link dazu:

www.lebensmittel.org/lebensm/olivenol/egoliv.htm

4. Ein Hirtenessen

Rewithia Supa (Kichererbsen-Suppe)

Zutaten:

500 g Kichererbsen
1 Tasse Olivenöl
1 TL Soda (Haushaltnatron)
1 Zitrone (Saft)
1 EL Mehl
1 Zwiebel
etwas Salz

Zubereitung:

Die Kichererbsen 12 Stunden in Salzwasser einweichen. Abtropfen lassen, das Natron untermengen, einige Minuten umrühren und anschliessend gut waschen. Zusammen mit der geschälten, aber ganzen Zwiebel und dem Olivenöl 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen. 10 Min. vor dem Garwerden vom Herd nehmen, Zitronensaft und Mehl dazugeben und gut verrühren. Heiss servieren.

Die Power von zwei Tellern reichen um wieder 5 Stunden auf die Schafweide zu gehen...

5. Der Olivenhaini meint...



Rolf hat mir da was erzählt von seiner Wanderung. Er hat ab und zu als Zwischenmahlzeit Dosenfleisch mitgenommen. Fleisch, von dem man eigentlich nicht mehr ganz so genau weiss, wieviel Fleisch da wirklich noch drin ist. Auf der Büchse habe gestanden 70%, hat er gesagt. Und der Rest, was sind das wohl für Zutaten? Na ja, er meinte für einmal sei das nicht so schlimm, das könne man schon überleben. Es sei, in Neudeutsch ausgedrückt, wie ein 'update' für den Körper. Bei uns in Griechenland heisst dieses Dosenfleisch übrigens "Lans mieht".

Was mir aber dazu in den Sinn kam ist folgendes Erlebnis, das ich einmal im Winter gemacht habe. Winterzeit - Suppenzeit; "etwas Warmes braucht der Mensch", habe ich bei euch mal aufgeschnappt. Auch bei uns, im Supermarkt Olivionakis, gibt es Fertigsuppen aus dem Beutel. Die haben mir eigentlich immer geschmeckt. Besonders die Broccolicrèmesuppe. Eines Tages habe ich dann mal gelesen, dass diese Beutelsuppen nicht unbedingt gesund seien und ich habe mal drauf geachtet was da drin ist. Die Sprache habe ich nicht besonders gut verstanden, aber eines ist mir sehr aufgefallen. Pro Beutel gibt es zwei Teller Suppen und für diese zwei Teller sind gerade mal 30 Gramm Broccoli enthalten. Komisch, fand ich, denn wenn ich eine frische Suppe mache, brauche ich etwa 300 Gramm frischen Broccoli für zwei Teller, also rund zehn Mal mehr. Ich liess mich aber nicht einschüchtern...Ich habe die angegebene Menge Wasser auf zwei Teller verteilt. Nur pures Wasser, sonst nichts, und habe dann ganz pingelig 30 Gramm Broccoli abgewogen, was gar nicht so einfach war und diesen in die Teller verteilt. Das Ergebnis war, dass ich seit jenem Tage lächelnd an den Fertigsuppen im Supermarkt vorbeilaufe. Zuerst habe ich mich jedoch ganz schön aufgeregt, das kann ich Euch sagen. Probiert es mal aus und sagt mir, was das noch mit Broccoli-Suppe zu tun hat. Das ist etwa, wie wenn man ein Kilogramm Salz in ein Hallenbad werfen würde und es dann als Solbad verkaufen würde - eine pure Frechheit.

Beim nächsten Olivengeflüster werden wir immer noch mitten auf CH-Tournée sein und den einen oder anderen werden wir bis dahin wieder einmal persönlich begegnet sein. Wir freuen uns darauf!

Alles Liebe bis zum nächsten Mal
Rolf und Sonja