

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. 2 15. Mai 2004

Yassas - Grüezi mitenand

Und zum 2. ... Nach anfänglich ein paar Schwierigkeiten, hier der zweite Infobrief. Schwierigkeiten von wegen (Nicht)Beherrschen des Computers. Leider haben auch wir unsere leidigen Probleme mit all den SPAMs die im Internet umherschwirren. Nicht nur dass wir jeden Tag 15 und mehr unerwünschte Werbemails kriegen, nein, unser Server hat uns beim Versenden des 1. Olivengeflüsters als SPAM-Versender eingestuft! Das hat dann dazu geführt, dass die einen unter Euch den ersten Infobrief zwei- oder sogar dreimal erhalten haben, weil ich weder ein noch aus wusste. Ich möchte mich an dieser Stelle bei den Betroffenen dafür entschuldigen.

Nun aber zum zweiten Olivengeflüster, wieder zuerst mit einer Übersicht:

-
- 1. Neue EU-Verordnungen für die Qualitätskontrolle und Güteklasseneinteilung (2.Teil)**
 - 2. Nochmals zum Oliveoil-Award 2004 in Wädenswil**
 - 3. Lagerung von Olivenöl**
 - 4. Ein Vorsommer-Rezept mit Pfiff**
 - 5. Der Olivenhain meint...**

-
- 1. Neue EU-Verordnungen für die Qualitätskontrolle und Güteklasseneinteilung (2.Teil)**
-

C. Säuregehalt

Die Angabe des Säuregehalts ist nur zulässig, wenn auch andere Werte (Peroxidzahl, Wachsgehalt, Extinktionskoeffizient) in gleich grosser Schrift und am gleichen Ort des Etiketts aufgeführt werden. Auf der einen Seite ist diese Entscheidung sehr begrüssenswert. Denn nichts einfacher als den Säuregehalt chemisch zu frisieren, ohne dass es einer merkt (so sagt jedenfalls unser Freund und Chemiker Nikos)! Somit haben also "frisierete" Olivenöle keine Chance mehr unerkant zu bleiben. Andererseits entsteht wieder eine Riesenverwirrung auf dem Etikett. Denn nicht genug, dass man die einen Namen kaum aussprechen kann, nein man muss wirklich selber fast Chemiker sein, um überhaupt auch etwas damit anfangen zu können. Ich tendiere auch da eher zum Weglassen eines Wertes, denn die Werte sind auch hier wieder in den Bezeichnungen "Nativ" und "Nativ extra" enthalten. Sich wirklich darum kümmern müsste sich eigentlich nur der Einkäufer von Olivenöl, der es nachher in die Verkaufsregale seines Geschäftes stellt. - Keine Angst, wir übernehmen das für Euch!

D. Herkunft

Diese Verordnung ist eigentlich schon seit 2001 in Kraft, kriegt jetzt jedoch ein wenig mehr Rückgrat. Der Text lautet: "Sind die Oliven in einem anderen Land geerntet worden als dort, wo sie gepresst wurden, so werden in der Angabe des Ursprungs sowohl das Erntegebiet der Oliven als auch das Gebiet, in dem das Öl gewonnen wurde, angegeben. Bei Verschnitten über 75% kann der überwiegende Ursprung angegeben werden." Rein theoretisch bedeutet dies, dass ein italienisches Öl heute aus italienischen Oliven gepresst sein muss, ansonsten muss die Herkunft der Fremdoliven vermerkt werden. Mal sehen, ob dies auch wirklich umgesetzt wird. Denn bis jetzt sind jedes Jahr über 200'000 Tonnen jährlich von Italien importiert und in "italienisches" Öl umgewandelt worden. Dass jetzt aus Italien einfach nur weniger Öl verkauft werden wird, nämlich das was auch wirklich dort herkommt, da habe ich so meine Zweifel.

E. Offenverkauf

"Die Öle werden dem Endverbraucher vorverpackt in Verpackungen von höchstens fünf Liter Eigenvolumen angeboten. Die Verpackungen müssen mit einem nicht wiederverwendbaren Verschluss und einem Etikett versehen sein."

Mit diesem Satz soll verhindert werden, dass windige Importeure das Öl mit anderen, billigeren (nicht mal unbedingt Olivenölen!) vermischen, bevor sie es an ihre Kunden weitergeben. Pfui Teufel, ist aber leider mehr passiert als man meint. Auch wir werden uns daran halten und so gibt's auch bei uns nur noch 5 Liter-Kanister, der Offenverkauf fällt weg.

Dies ist eine rudimentäre Zusammenfassung, denn neue Verordnungen und Gesetze sind zwar immer sehr ausführlich, jedoch nicht immer für jedermann verständlich formuliert. Wer mehr darüber wissen möchte, hier gibt's den ganzen Text:

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2002/l_155/l_15520020614de00270031.pdf

Wer den AcrobatReader (braucht es um PDF-Formate lesen zu können) noch nicht auf seinem Compi hat, der kann ihn hier gratis runterladen:

<http://www.adobe.de/products/acrobat/readstep2.html>

2. Nochmals zum Oliveoil-Award 2004 in Wädenswil

In der Zwischenzeit habe ich die Resultate der Auswertung unseres Öls erhalten. Würde es sich um Schulnoten handeln, könnte man sich echt darüber aufregen, dass 'das Kind nicht weiter gekommen ist'...Auf einer Punkteskala von 1 bis 10 hat es unser Öl wegen gerade nur 0,7 Punkten nicht geschafft in die Madailenränge zu kommen!

Im Gegenzug dazu hat unser Öl bei einer ähnlichen Veranstaltung im September 2003 in London, eine Medaille gewonnen. Jetzt könnte man natürlich sagen, dass was die Geschmacksnerven der Engländer beim Essen angeht, es ja nicht so weit her sei. Aber immerhin...und überhaupt; wenn es in Wädenswil nicht nur Silber und Gold, sondern auch noch Bronze geben würde, wären wir mit auf dem Podest.

So, jetzt aber genug! Schliessen wir dieses Thema ab und wer weiss, vielleicht nehmen wir ja nächstes Jahr doch nochmal daran Teil.

3. Lagerung von Olivenöl

Immer wieder werden wir mit dem Thema der (falschen) Lagerung von Olivenöl konfrontiert. Deshalb hier die wichtigsten Faktoren in ein paar wenige Worte gefasst: 'Killer' von gutem Olivenöl sind:

- 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 Fehleraromen 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

Begleiterscheinungen wie Übelkeit oder Durchfall mit sich bringen. Aber zum Glück ist es so 'gruusig', dass es in der Regel gar nicht erst bis zur Speiseröhre gelangt.

Dies zu verhindern ist nicht schwer, bedarf nur ein wenig Disziplin. 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 4 - 5 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.

4. Ein Vorsommer-Rezept mit Pfiff

Lässt sich die Sonne bei Euch auch nur sporadisch mal blicken? Zum Glück haben wir immer alle Hände voll zu tun, ansonsten könnte man fast ein wenig depressiv werden. Nein, so schlimm ist es nun auch wieder nicht. Das mit dem depressiv meine ich. Das mit der Sonne stimmt wirklich. Nach einem sehr kalten Winter mit zum Teil enormen Frostschäden, macht sich die Frühlingssonne immer noch sehr rar und wir laufen immer noch in Pullovern rum. Andere Jahre hatten wir um diese Zeit schon unsere ersten Badevergnügen im Meer hinter uns und dieses Jahr lassen wir immer noch heisses Wasser in die Badewanne laufen, was wir normalerweise nur mit Wintervergnügen verbinden...Also versuchen wir auf diese Weise ein wenig Sonne zu verbreiten, denn Vorsommer verbinden wir ganz einfach mit Sonne! Und Sonjas Rezept soll ein wenig "Gluscht" auf Vorsommer machen:

5. Olivenhaini meint...



Warum der Preis bei Rolf und Sonja nie ein Thema ist? Ganz einfach, ich habe mal einen Spruch gelesen von einem sehr einsichtigen Menschen (John Ruskin) und den möchte ich hier zum Besten geben:

Es gibt wohl kaum etwas auf dieser Welt, das nicht irgend jemand ein wenig schlechter machen und etwas billiger verkaufen könnte, und die Menschen die sich nur am Preis orientieren, werden die gerechte Beute solcher Machenschaften. Es ist unklug zuviel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zuviel bezahlen, verlieren Sie etwas Geld, das ist alles. Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie manchmal alles, da der Gegenstand die ihm zuge dachte Aufgabe nicht erfüllen kann. Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es für wenig Geld viel Wert zu erhalten. Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie für das Risiko das Sie eingehen, etwas hinzurechnen. Und wenn Sie das tun, haben Sie auch genug Geld, um für etwas besseres zu bezahlen.

Tja, die Einsicht unseres Olivenhainis kann ich vollumfänglich unterschreiben und möchte es auch als Schlusspunkt des 2. Infobriefes stehen lassen.

Das nächste Olivengeflüster kommt vermutlich erst Ende Juli raus. In einer Woche brechen wir auf zu unserer alljährlichen CH-Tournee und mit all der Arbeit die damit auf uns wartet, kann ich nicht versprechen, dass ich es schaffen werde einen Infobrief zusammenzustellen.

Bis schon bald also, an einem unserer Ölfeste oder beim Ausliefern der Bestellung, wünschen wir Euch alles Liebe

Rolf und Sonja