

**InGreece**

---

**Von:** "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>  
**Gesendet:** Dienstag, 6. Juli 2004 11:07  
**Betreff:** Geflüster-Test

# 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!



**Nr. 3** .....vom 06.07.04

Yassas - Grüezi mitenand

Ein grosser Teil des diesjährigen Öls hat bereits seinen Besitzer gefunden. Es ist jedes Jahr eine Freude zu erleben, wie die Leute sich freuen ihren Vorrat wieder aufzufüllen. "Grad vor einer Woche habe ich die letzten Tropfen gebraucht. Ihr kommt genau im richtigen Zeitpunkt." - "Ich habe Freunden von eurem Öl erzählt und die können es nun fast nicht erwarten dieses zu kosten". Solche und ähnliche positive Aussagen bekommen wir jeweils im Juni/Juli zu hören. Es ist jedes Mal ein befriedigendes Gefühl zu wissen, dass man nicht nur ein Produkt, sondern auch noch Freude verteilt. Denn was wäre ein Leben ohne Freude...? Ungefähr wie ein Tomaten-Mozarella-Salat ohne Olivenöl; fad und nur da um "vertilgt" zu werden.

Zur Zeit sind wir noch in der Schweiz, bevor wir dann am 15. Juli wieder in unsere geliebte Wahlheimat zurück gehen. Daher kommt dieser Infobrief auch noch aus der Schweiz - hier die Übersicht der Themen:

- 
1. **Genügend Kapazität?**
  2. **Bio-Label**
  3. **Milchsäurebakterien und "Olivenhaut"**
  4. **Ein Rezept aus Sonjas Olivenküche**
  5. **Der Olivenhain meint...**
- 

1. **Genügend Kapazität?**
- 

Eine Frage die unter anderen während unserer Schweizer-Tourneen immer wieder

auftaucht: "Habt Ihr immer noch genug Öl um all die Anfragen zu befriedigen? - Habt Ihr noch mehr Olivenhaine dazugepachtet?" Zu diesem Thema möchte ich nochmal ganz deutlich sagen: Wir sind keine Oliven-Grossbauern! Was aus unserer eigenen Hausproduktion kommt, sind Tafeloliven, Oliven-Paste, Tappenade, sowie Hand- und Fusscrèmes. Für das Öl arbeiten wir mit einer Ölmühle zusammen, der ca. 120 Olivenbauern angeschlossen sind. Von diesen produzieren zur Zeit etwa 15 Bauern Bio-Öl und eben dieses verkaufen wir in der Schweiz. Dank der stetig steigenden Nachfrage nach Bio-Öl sind jedes Jahr mehr Olivenbauern bereit auf die Produktion von biologischem Olivenöl umzusteigen. Das Abdecken der Nachfrage geht also Hand in Hand und es kommt nicht nur allen Beteiligten, sondern auch den Olivenhainen zugute. Und genau dies ist uns ein immer grösseres Anliegen. Die Bauern erhalten dadurch eine natürliche Landschaft mit Terrassenkulturen und sind nicht mehr darauf angewiesen ihr schwer erarbeitetes Olivenöl billig nach Italien zu verkaufen, wo es in "italienisches", oder "europäisches" umgewandelt wird.

Wenn ich sage wir sind keine Oliven-Grossbauern, dann heisst das nicht, dass wir null und nichts von der Olivenernte verstehen. Wir haben unsere eigenen 35 Bäume die wir zur Abdeckung unseres Eigenbedarfes pflegen und ernten. Das Wissen rund um den Olivenbaum und seine Produkte geben wir auch jeden Winter in einer Olivenöl-Kennenlernwoche weiter. Jederman/frau kann dort hautnah miterleben woher sein flüssiges Gold kommt. Für mehr Infos hier klicken: [www.olivenoel-oliven.ch/seminar.PDF](http://www.olivenoel-oliven.ch/seminar.PDF)

---

## 2. Bio-Label

---

Die Olivenbauern in Griechenland welche auf Bio-Produktion umsteigen, werden von einer Bio-Label-Organisation begleitet, beraten und auch kontrolliert. Insgesamt bestehen zur Zeit drei solcher Organisationen und man kann sie mit der "Knospe" in der Schweiz vergleichen. Unser Öl läuft unter der Organisation "Bio Hellas". Die Menge an Richtlinien füllen ein ganzes Buch und ich muss ehrlich sagen, bis heute habe ich es noch nicht durchgelesen. Auch sehe ich es nicht als meine Aufgabe an dies zu tun, denn ich habe nicht die Absicht diese Organisationen zu kontrollieren oder in Frage zu stellen. Es bleibt eine Vertrauenssache und das Wort gilt auch heute in Griechenland noch sehr viel. Bis vor ein paar Jahrzehnten war es gerade unter Bauern gar nicht anders möglich als auf das Wort zu vertrauen, denn schreiben und lesen konnten nur ein paar Gebildete im Dorf. Ausserdem finde ich es sowieso verdreht, dass die natürliche Produktion deklariert und auf tausend und zurück kontrolliert und mit Labeln versehen werden muss. Wie wäre es denn, wenn es umgekehrt wäre? Wenn man Deklarationen machen müsste wie: `Achtung, diese Früchte wurden mit Herbiziden und Pestiziden behandelt!`, oder: `Achtung, der Verzehr dieses Produktes kann gesundheitliche Schäden nach sich ziehen die nicht abschätzbar sind, weil noch keine Langzeitergebnisse vorhanden sind!`, oder: `Achtung, dieses Olivenöl stammt aus überdüngten, überbewässerten und maschinell bearbeiteten Monokulturen!`, oder: `Mit dem Kauf dieses Produktes unterstützen Sie die Verarmung ganzer Länder!` - und das Ganze dann abrunden mit einem Totenkopf oder ähnlichen Symbol. Ein paar heikle Fragen würden sicher aufgeworfen werden, welche die "Food-Design-Industrie" nur mit Zähneknirschen und grossen Worten beantworten

könnte. Da folge ich lieber meinen Geschmacksnerven und vertraue auf gesunden Menschenverstand.

---

### 3. Milchsäurebakterien und "Olivenhaut"

---

Weisse "Schlieren" auf den Tafel-Oliven - muss ich diese nun wegwerfen? Nein! Dies ist das Produkt eines natürlichen Vorganges, nämlich der Bildung von Milchsäurebakterien. Wenn die Tafel-Oliven in ihrem Kräutersud mit Sauerstoff in Kontakt kommen, beginnen sich Milchsäurebakterien zu bilden, die sich an der Oberfläche als weisse Partikel absetzen. Nach längerer Zeit kann sich auch eine zusammenhängende Haut bilden. Diese ist ungiftig und kann mit einem Haushaltspapier problemlos entfernt werden. Sollte der Olivenkanister nach ca. einem halben Jahr noch nicht aufgebraucht sein, empfehlen wir die restlichen Oliven in Gläser oder geeignete Tupperware umzufüllen. Reicht dabei der Sud nicht aus um die Oliven gänzlich zu bedecken, kann er mit der nötigen Menge Wasser verdünnt werden. Je weniger Oliven im Kanister sind, desto mehr Sauerstoff ist vorhanden und desto schneller geht die Bildung dieser Haut voran. Auch sollte als "krönender Abschluss" ein Schuss Olivenöl draufgegeben werden. Dies hilft die Oliven luftdicht abzuschliessen und verzögert den Prozess der Hautbildung.

---

### 4. Ein Rezept aus Sonjas Olivenküche

---

Sommerzeit - Grillzeit, Papa ist am Grill, Mama in der Küche. Damit es nicht nur immer Pommes-Chips oder Baked-Potatos zu den feinen Würsten und saftigen Steaks gibt, nachfolgend eine Beilage die uns ganz besonders schmeckt. Die Backzeit ist erprobt; damit das Timing stimmt muss also nur noch Papa aufpassen, dass die Steaks nicht zäh, oder die Bratwürste nicht verkohlt werden...en guete

**Senf-Rosmarinkartoffeln** Für 2 Personen als Hauptmahlzeit mit Salat oder für 4 Personen als Beilage, passt hervorragend zu Grilliertem.

*Zutaten:*

5 EL Natives Olivenöl Extra

750 g mittelgrosse Kartoffeln

2 EL Dijon - Senf

2 Z. Knoblauch gepresst

3 Prisen Salz

1 Zweiglein Rosmarin

Kartoffeln schälen und längs halbieren. Kartoffelhälften dritteln und in feuerfeste Form geben. Senf, Olivenöl, Salz und gepressten Knoblauch zugeben. Alles gut mischen. Rosmarinnadeln vom Zweig entfernen und fein schneiden. Hinzugeben und nochmals gut mischen.

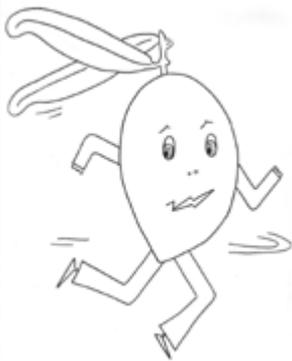
*Backen:*

Unterste Rille/ 200°/ 50 Min. nach 25 Min. Kartoffeln wenden.

---

## 5. Olivenhaini meint...

---



Nun, wo Griechenland das fast Unmögliche geschafft hat...Fussball EM-Meister zu werden, haben die Griechen wenigstens eine akzeptierbare Ausrede, wenn sie bis zur Olympiade die von ihnen erwarteten Vorgaben nicht erfüllen können: sie mussten **feiern, feiern, feiern, feiern, feiern, feiern,...**und haben dabei die Arbeit vergessen...

Wir wünschen euch allen einen ganz tollen Sommer - und wenn es vom Wetter her nicht so werden sollte wie letztes Jahr, tragt einfach möglichst viel Sonne im Herzen!

Rolf und Sonja