

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. 4 vom 15.08.04

Yassas - Grüezi mitenand

Nach einem kleinen Abstecher nach Thessaloniki, wo wir zu einer schweizerisch-griechischen Hochzeit eingeladen waren, sind wir nun wieder in unserem geliebten Olivenhain. Der Sommer ist da, wenn auch nicht in seiner gewohnten "Härte", denn normalerweise sind Temperaturen von 40 Grad und mehr in dieser Jahreszeit keine Seltenheit. Jetzt ist sehr angenehm, ein kleines Lüftchen am Nachmittag lässt die grosse Hitze erst gar nicht aufkommen und in der Nacht kühlt es auf erträgliche Schlaftemperaturen ab. Sogar jetzt, um 12 Uhr mittags, sitze ich mit meinem Laptop draussen unter einem Olivenbaum und schreibe den Infobrief...

Die Themenübersicht:

-
- 1. Etikettenschwindel**
 - 2. Olivenöl-Reserve in der Schweiz**
 - 3. Olivenöl als Après-Soleil-Öl**
 - 4. Ein Rezept zur Olympiade vor dem Fernseher**
 - 5. Der Olivenhaini meint...**
-

1. Etikettenschwindel

Bei Nativem Olivenöl Extra (Extra-Vergine) ist Etikettenschwindel an der Tagesordnung. Dies belegt eine jüngst gross angelegte Studie in Deutschland, welche bei 31 Ölen, alle aus Italien, durchgeführt wurde. Das wirklich traurige daran ist, dass alle Öle den chemischen Test bestanden haben. Dieser Test gibt bei 26 (sechszwanzig!) verschiedenen Parametern haargenaue Grenzwerte vor, von denen kein einziger überschritten werden darf um in die Topklasse der Olivenöle zu gelangen. Warum das traurig ist? - Man hat rausgefunden, dass die Grossabfüller über weitaus modernere Analyseverfahren besitzen als die Kontrollämter. Die Lebensmittelkontrollämter geben also exakte Richtlinien heraus, denen ein Natives Olivenöl Extra entsprechen muss. Die "Panscher" übernehmen diese Richtlinien, analysieren ihr zum Teil minderwertiges Öl und frisieren es solange bis die 26 Werte innerhalb der Grenzen liegen. Heute leider alles machbar und für ein gut eingerichtetes Chemielabor kein Problem. Die detaillierten Gesetze sind somit den Schwindlern nützlicher als den Kontrollämtern.

Die häufigste Methode "Natives Olivenöl" von mittelmässig bis schlechter Qualität zu frisieren, ist das Verschneiden mit raffiniertem Olivenöl. Da raffinierte Olivenöle geruch- geschmack- und farblos, sowie arm an Fettsäuren sind und nur noch aus "reinem" Fett bestehen, eignen sie sich sehr gut um die **chemischen** Werte von "Nativem Olivenöl" zu verbessern und soweit zu korrigieren bis diese denen eines "Nativen Olivenöls Extra" entsprechen. Es ist jedoch eindeutig verboten solche Verschnitte als "Nativ Extra" zu deklarieren - sie müssten als "Olivenöl" in den Regalen stehen.

Die Bezeichnung "Olivenöl" wiederum bedeutet, dass es sich um raffiniertes Olivenöl, versetzt mit "Nativem Olivenöl" handelt. Versetzt mit "Nativem Olivenöl" um wenigsten noch ein bisschen Geschmack nach Oliven zu haben, weil ja eben nach der Raffination alles kaputt ist. Genau das Umgekehrte also...jedoch ein und dasselbe künstliche Produkt. Die Königsklasse "Nativ Extra" ist nun aber einmal einem unverschnittenen und chemisch in Ruhe gelassenen Naturprodukt vorbehalten!

Mit einem Naturprodukt haben diese Methoden jedoch nichts mehr zu tun. Für einmal mehr geht es nur um Gewinnmargenerhöhung. In diesem Fall um erhöhten Gewinn durch Betrug. Um dem entgegen zu wirken wurden sogenannte Panels gegründet. Ein Panel besteht aus einer Gruppe von 8-12 professionellen Verkostern, die ebenfalls nach genauen Richtlinien eine sensorische (geschmackliche) Analyse durchführen. Zur Bestätigung eines "Nativ Extras" genügen die rein chemischen Werte also nicht mehr aus. Nur - diese Paneltests sind freiwillig und gegen ein Obligatorium für jedes in den Handel kommende Native

Olivenöl Extra werden von Seiten der Grossabfüller und Grossverteiler grosse Anstrengungen unternommen - wen wundert's....

2. Olivenöl-Reserve in der Schweiz

Für unser Konzept der einmaligen Lieferung pro Jahr um den ganzen Jahresbedarf auf einmal abzudecken, haben wir in den letzten Jahren von unseren Kunden immer wieder positive Feedbacks erhalten. "Man muss sich nur einmal im Jahr um dieses Grundnahrungsmittel kümmern", "man weiss was man hat", "nur, leider kann es auch mal ausgehen weil man sich verschätzt hat bei der Bestellung - und dann gibt's keins mehr bis im nächsten Juni".

Am Anfang ist dies auch nicht ganz einfach einzuschätzen. Denn wer weiss schon wieviel Butter, Käse, Rauchfleisch, oder eben Olivenöl er im Jahr verbraucht? Die meisten Leute merken, dass sie mit einem 5 Literkanister doch nicht soweit kommen, wie es den Anschein macht, wenn man die Zahl 5 Liter hört. "Was? - das reicht mir ja mindestens für zwei Jahre", "das ist viel zu viel für mich, da gebe ich die Hälfte noch an Freunde weiter". Gesagt getan und drei Monate später ist dann der letzte Tropfen aufgebraucht. Das merkt man sich und im Jahr darauf weiss man schon ziemlich genau wieviel der Jahresbedarf ist.

Um solchen Situationen vorzubeugen haben wir auch immer eine Reserve mit dabei, wenn wir auf unserer Schweizertournee sind. Bis jetzt hatten wir es immer ziemlich genau getroffen und es war alles weg bis wir wieder zurück nach Griechenland gingen. Dieses Jahr jedoch haben wir es zu gut gemeint und es sind noch einige Dutzend Kanister übrig geblieben.

Sollte also jemand zu den Leuten gehören die schon zuviel Öl weiter gegeben haben und nun in einen Engpass kommen, oder Ihr habt schon zu Leuten gesagt: "Nein nein, es gibt erst nächstes Jahr wieder", dann können wir euch also aus der Patsch helfen.

Meldet euch bei uns per E-Mail roost@hol.gr, Telefon 0030.27330.93624 oder Fax (gleiche Nr.) und wir werden einen Weg finden, wie Ihr zu dem Öl kommt!

3. Olivenöl als Après-Soleil-Öl

Ehe das Olivenöl in der Küche seinen Platz einnahm, der ihm heute zukommt, fand es vor allem in der Körperpflege Verwendung. Wenn sich die alten Griechen ins

Bad begaben, hatten sie immer ihre Phiole mit Öl dabei. Nachdem Bad rieben sie ihren Körper mit dem Öl ein um ihn zu wärmen und anzuregen. Dadurch vermieden sie Austrocknungen oder Reizungen der Haut durch das kalkhaltige Wasser. Gästen die auf der Durchreise waren, bot man immer eine Phiole mit Öl an, sozusagen um dem müden Reisenden die Möglichkeit zu geben wieder in die Zivilisation zurück zu kehren. So nahm auch Odysseus, nachdem er von seinem Schiffbruch gestrandet war, dankbar aus den Händen von Nausikaa, der Tochter des Königs Alkinoos, saubere Kleider und eine Phiole Öl entgegen. "Jetzt kann ich den Schaum des Meeres, der meine Schultern bedeckt, abwaschen und mit jenem Öl einreiben das meine Haut solange entbehrt hat", soll er gesagt haben.

Was für die alten Griechen normal und in ihren Tagesablauf eingebunden war, hat auch heute noch seine Gültigkeit. Im Nachfolgenden möchte ich Eric Franklin, einen Tänzer, Therapeuten und Begründer der Franklin-Methode zitieren, um eine Brücke in die heutige Zeit zu schlagen:

Öl und nochmals Öl!

<<Dieses Experiment ist der indisch ayurvedischen Medizin entnommen, die behauptet: Öl heilt alles. Ich habe festgestellt, dass das Einreiben von Öl sehr harmonisierend auf das vegetative Nervensystem wirkt. Es empfiehlt sich, das Öl (in einer Flasche) im warmen Wasserbad aufzuwärmen (nicht zu heiss!). Es eignen sich Sesamöl, Olivenöl und eigentlich jedes hochwertige Öl. In der klassischen ayurvedischen Behandlung wird der Klient auf einem Bett liegend eingeölt. Idealerweise arbeiten zwei Masseur/Masseurinnen synchron auf beiden Seiten des Klienten. Dies ist sehr angenehm, aber für den täglichen Hausgebrauch etwas kostspielig.

Ich empfehle daher die Kraft der Vorstellung und Wahrnehmung zu nützen und die traditionell eher passive Behandlung aktiv zu unterstützen: In dem Augenblick, in dem man das warme Öl auf den Körper giesst, spüren wir die Reaktionen der Organe, der Muskeln und der Atmung. Es kann sein, dass man sofort eine Entspannung wahrnimmt. Wir versuchen, das ölige Erlebnis auch in der Körper hinein wahrzunehmen. Wir stellen uns vor, wie jede Körperzelle von einer wärmenden Ölschicht umgeben ist. Interessanterweise besteht auch die Zellmembran aus Phospholipiden, also Phosphor-Fett-Molekülen. Die Zellen rutschen nun auf dem reichlichen Öl aus und taumeln umher, wie kugelrund eingepackte Kleinkinder im Winter auf dem Eis.

Man kann je nach Belieben Schultern und Arme oder andere Problemstellen einreiben, aber ich empfehle, auch einmal den ganzen Körper zu behandeln und das Öl eine Weile auf dem Körper zu lassen.>>

Dies tönt eher nach einer tollen Erholungsmöglichkeit im Winter, hat aber bestimmt auch seine Wirkung im Sommer.

Habt ihr schon mal Olivenöl als Après-Soleilöl benutzt? Wir machen dies regelmässig nach einem Sonnenbad am Strand - und sei dieses Sonnenbad auch nur ganz kurz. Es ist eine Wohltat und man spürt richtig, wie einem die Haut "danke" sagt. Wenn es zusätzlich mit einem lieblichen Duft eines bevorzugten ätherischen Öles angereichert ist, steigert sich der Genuss noch! Als Sonnenschutz kann ich es nicht empfehlen, auch wenn einer unserer Kunden das Gegenteil behauptet: Er benutzt es, gemischt mit Zitronensaft, als Sonnenschutzöl und hat bis jetzt nur positive Erfahrungen damit gemacht. Bei mir persönlich geht die Vorstellung eher dahin, dass ich Olivenöl auch zum Anbraten von Fleisch benutze...

Wie man verschiedene Duft- Körper- und Badeöle herstellen kann, haben wir euch an unseren vorletzten Ölfesten näher gebracht. Wie man überhaupt von der Olive zum Olivenöl kommt, zeigen wir immer im Januar in unserer Olivenöl-Kulturwoche. Interessiert? Ein Klick bringt alle notwendigen Informationen dazu: www.olivenoel-oliven.ch/seminar.PDF

4. Ein Rezept zur Olympiade vor dem Fernseher

Etwas wofür man kein Besteck braucht, also bestens als Snack vor dem Fernseher geeignet. Ein feiner Ouzo passt wunderbar dazu! Auch als Häppchen oder mit einem Sommersalat als Hauptspeise schmeckt es fantastisch.

Getrocknete Tomaten und Cashewkerne im Teigbett

Zutaten:

Quarkblätterteig

40 g Natives Olivenöl Extra

300 g Weissmehl

190 g Sahnequark

1 Prise Salz

1 EL Wasser

Füllung

50 g getrocknete Tomaten

50 g Cashewkerne

2 Knoblauchzehen gepresst

80 g Fetakäse

80 g Mascarpone

1 Sträusschen Dill fein geschnitten

2 Prisen Paprika mild

½ TL Curry mild

¼ - ½ TL Salz

1 EL Natives Olivenöl Extra
1 Ei (Eigelb zum bestreichen, Eiweiss für die Teigländer)

Für Teig Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz mischen. Olivenöl, Sahnequark und Wasser zugeben. Alles zu einem Teig zusammen fügen. 10 Min. kühl stellen. Danach Teig zu einem Rechteck ausrollen und in drei gleich grosse Teile falten. Teig erneut ausrollen und falten. Teig in der Mitte durchschneiden und mit Schnittflächen zur einen Seite hin übereinander legen. 15 Min. kühl stellen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Für Füllung, Feta mit Gabel zerdrücken und mit Mascarpone mischen. Gewürze, Olivenöl Dill und Knoblauch dazugeben. Gut mischen. Tomaten fein schneiden und Cashewkerne fein hacken. Alles zusammen geben und gut mischen.

Teig vorsichtig zu einem Teigblatt von 49 x 49 cm ausrollen. Mit Teigrad in vier gleich grosse Quadrate schneiden. Jedes Quadrat erneut in vier Quadrate unterteilen. (Total 16 Quadrate)

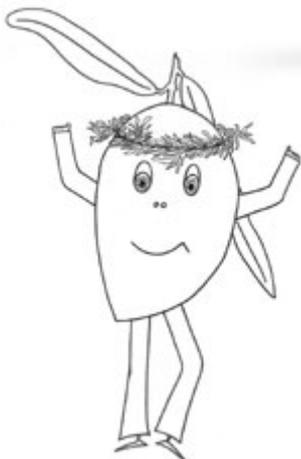
Pro Quadrat 2 Teelöffel von der Masse auf Quadrat verteilen. Mit etwas Eiweiss den Rand bepinseln und zu einem Dreieck schliessen.

Backen:

Mitte/ 180 °/ 25 □ 35 Min.

en guete und viel Spass beim Anfeuern Eurer Favoriten!

5. Der Olivenhaini meint...



Whouh...habt ihr das wieder gesehen? Griechenland fährt fort den Rest der Welt zu überraschen! Nicht nur im Fussball, jetzt auch mit dieser einmaligen Eröffnungsfeier zu den olympischen Spielen. Dass dabei ein wunderschöner Olivenbaum mitten im Zentrum des Geschehens stand, hat mich persönlich sehr berührt. - Und dass in Griechenland immer erst alles in letzter Minute fertig wird, das weiss ich schon lange: Denn zwischen einem Auftrag und dessen Erledigung wird immer auch sehr viel gelebt. Dies zeigte sich am 13.

August auch wieder eins zu eins. Anlässlich der Eröffnungsfeier (die ja am Abend stattfand) blieben alle Geschäfte und Ämter den ganzen Tag über geschlossen, wie an einem Sonn- oder Feiertag; und das nicht nur in Athen!

In diesem Sinne wünschen wir Euch von Herzen viele geölte Erlebnisse, am Fernsehen oder sogar live an der Olympiade, oder mit Öl auf dem Körper nach einem ausgiebigen und erholsamen Sonnenbad.

Rolf und Sonja