

# 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. 5**    30.09.04

Yassas - Grüezi mitenand

Der Sommer ist vorbei, die Touristen sind weg, die Abende schon ein klein wenig kühler, die Strände leer...eine gemütliche Stille liegt über dem Land. Ein idealer Zeitpunkt um erholsame Ferien in Griechenland zu machen. So haben auch wir eine Woche Pause gemacht, in der es nur um uns ging. Eine Woche Ferien in Neochori (1 h von uns entfernt), in einem wunderschönen Seminarhaus mit Blick auf die Weite des Meeres. Eine Woche mit fast 30 anderen wunderbaren Leuten verbringen, im Austausch auf einer liebevollen Ebene - Tanken wie man so schön sagt. Am Morgen direkt aus dem Appartement ins Wasser springen und im Meer langsam wach werden...Erholung pur eben. Kurz, ein Wohlfühlseminar mit nachhaltiger Wirkung.

Das Schwierige nach einem erholsamen Urlaub ist ja immer, auch noch etwas in den Alltag rüber retten zu können. Viel muss es ja nicht sein; ein paar Tropfen Olivenöl z.Bsp. können Erinnerungen auch aufleben lassen. Bei mir ist es zur Zeit so, dass ich den Sonnenaufgang ganz bewusst erlebe, mich dazu ein paar Minuten hinsetze und mir innerliche Ruhe gönne, bevor ich "loslege".

Beim Olivengeflüster legen wir wie immer mit einer Themenübersicht los:

- 
- 1. Leere Kanister - wohin damit?**
  - 2. Oliven und Frost**
  - 3. Olivenbäumchen im Wohnzimmer**
  - 4. Ein Rezept zum Herbst**
  - 5. Der Olivenhain meint...**

---

## 1. Leere Kanister - wohin damit?

---

Einmal wird jeder Ölkanister leer, auch wenn man noch so sparsam mit dem feinen Inhalt umgeht. Und dann? In den Hausmüll geben? Als Sonderabfall behandeln weil Öl drin war? Nein! Der Kanister kann, weil er aus Weissblech besteht, wie eine normale Konservendose entsorgt werden.

Als Alternative zum Wegwerfen hier ein paar originelle Anregungen:

In Griechenland werden die leeren Kanister noch auf vielfältige Art und Weise weiter verwendet. Der beliebteste Weiterverwendungszweck ist als bunt bemalter



Blumentopf. Einfach den Deckel mit einem Büchsenöffner entfernen, auswaschen, anmalen, mit Erde füllen und die Lieblingspflanze reingepflanzt...nicht nur originell und original griechisch, es kann auch eine lustige und kreative Beschäftigung mit Kindern sein. Warum nicht ein wenig griechisches Flair in den Garten oder auf den Balkon bringen?

In halber Höhe getrennt ergibt er ein Gefäss zum Aufbewahren von diversen Werkzeugen in der Heimwerker-Werkstatt. Mehrere neben einander an die Wand geschraubt können sogar helfen Ordnung zu schaffen.

Mit einem Henkel versehen wird er zu einem tragbaren Mischkübel für Farben.

Noch ein Beispiel: Einen grossen Stein zum Beschweren auf den Boden des geöffneten Kanisters legen, bunt anmalen und fertig ist der Schirmständer. Diese Idee stammt von mir selber, denn die Griechen brauchen nicht so häufig Schirme in ihrem Land...

Dies nur ein paar Ideen. Vielleicht kommen euch selber noch ein paar praktische Dinge in den Sinn was man mit den Kanistern machen könnte, bevor man sie endgültig entsorgt. Lasst es mich wissen...

---

## 2. Oliven und Frost

---

Zuviel Frost ergibt Frust. So ist das jedenfalls bei den Oliven. Der letzte Winter war ja ziemlich hart für hiesige Verhältnisse. Anhaltender Frost währen drei aufeinander folgenden Tagen und Schnee bis in die Olivenhaine. Es war das erste Mal, dass wir Schnee auf den Olivenblättern gesehen haben. Es kommt zwar ab und zu vor, dass sich ein paar Flocken hierher verirren, dass aber der Schnee

(ca. 0.5 cm hoch!) auch liegenbleibt und das über mehr als 12 Stunden, das gibt's so alle 20 Jahre mal. Die Angst um die Oliven war gross in jenen Tagen. Ja, und jetzt ist endgültig bestätigt, dass diese Angst auch begründet war. Die Bäume stehen ohne Früchte da. Die, welche noch ein Kilogramm tragen, verlieren diese jetzt zusehends. Betroffen ist vor allem die Gegend rund um Gythion und Süd-Lakonien - und hier genau steht auch unser Haus.

Da wir ja euer Öl aus einer anderen Gegend beziehen (70 km entfernt), kann ich euch aber beruhigen. Es wird genug für alle haben, denn jene Gegend wurde nicht so arg "befrosten" und dieses Jahr ist zudem ein erntereiches Jahr.

Was mir eher Mühe macht, ist ein Feld zu finden das wir während unserer Kulturwoche im Januar ernten können. Denn bei unserer Nachbarin Potulla, wo wir normalerweise die Ernte durchführen, hängt keine einzige Frucht mehr an den Bäumen.

Eine Lösung werden wir auf jeden Fall finden, denn für solche Umstände gibt es ein griechisches Sprichwort, das immer weiterhilft: 'Kathe kakò echie to kalò tou' - In allem Schlechten gibt's etwas Gutes. Etwas Gutes jedenfalls ist, dass wir die Woche durchführen werden, denn es haben sich genügend Teilnehmer angemeldet. Doch freie Plätze gibt es immer noch. Interessiert? hier klicken:

<http://www.olivenoel-oliven.ch/seminar.PDF>

---

### **3. Olivenbäumchen im Wohnzimmer**

---

Auch ein Thema welches immer wieder an uns gerät. "Wie bringe ich mein Olivenbäumchen das ich im Urlaub gekauft habe über die Runden?" Grundsätzlich muss ich dazu sagen, dass wir keine Erfahrung damit haben. Denn für unsere Bäume wäre gar kein Platz im Wohnzimmer. Nein, Spass beiseite: Sonja ist bei Recherchen zu ihrem Buch 'Backen mit Olivenöl' <http://www.olivenoel-oliven.ch/buch.htm> auf einen Artikel gestossen, den ich hier eins zu eins und ohne Gewähr wiedergebe:

#### **Pflege des Olivenbäumchens**

Wie pflege ich mein Olivenbäumchen richtig?

Nehmen Sie für das Umtopfen gut durchlüftete handelsübliche Pflanzenerde, die Sie gegebenenfalls mit ein wenig Sand vermischen. Sie könne hierbei auf vorgedüngte Blumenerde zurückgreifen. Wie bei allem Topf- und Kübelpflanzen sollte die Erde nach der Bepflanzung ab und an aufgelockert werden. Der Baum sollte regelmässig gegossen werden, jedoch magt er keine "nassen Füsse". Düngen Sie das Bäumchen im Frühjahr und Sommer mit normalem Pflanzendünger für Zier- und Balkonpflanzen.

Natürlich liebt der Olivenbaum viel Licht und Sonne, viel Wind hingegen mag er nicht. Geben Sie ihm daher den hellsten Platz auf Ihrer Terrasse oder Balkon. Als Zimmerpflanze und zur Pflanzung ins Freiland ist er nicht geeignet. In den kalten

Winterwochen (mit ständigen Temperaturen unter 0°C) benötigt der Baum einen kühlen und hellen Platz, dies kann z.Bsp. ein Treppenhaus oder idealerweise ein Wintergarten sein.

Grundsätzlich ist auch möglich, den Baum ganzjährig draussen zu halten. Jedoch sind für ein solches Gelingen ein milder Winter, ein geschützter sonniger Platz, ein grosser Topf und evtl. etwas schützende Folie notwendig.

Damit das Bäumchen schön buschig bleibt, schneiden Sie die vereinzelt dominant wachsenden Zweige ab. Unterhalb der Schnitkanten wird er während der Wachstumsphase vom Frühjahr bis Frühsommer schnell neu austreiben.

Allen die ein Bäumchen in ihrem Wohnzimmer haben, wünsche ich viel Erfolg damit. Denn ein Olivenbaum ist ja nicht nur gleich Baum, er ist auch Symbol für Friede und Weisheit. Schön, wenn Friede und Weisheit in einem Heim einkehr halten und gepflegt werden.

---

#### **4. Ein Rezept zum Herbst**

---

Früchtezeit - Kuchenzeit:

##### **Zwetschkuchen**

Für eine Springform von 25 cm Durchmesser

##### *Zutaten:*

Boden

30 g Natives Olivenöl Extra

220 g Weissmehl

70 g Zucker

1 Ei

1 EL Milch

Füllung

20 g Natives Olivenöl Extra

100 g Zucker

3 Eigelb

100 g Kokosflocken

1 Zitrone, davon Saft

20 Zwetschgen entsteint und halbiert

1 Briefchen Vanillezucker

3 Eischnee

½ TL Backpulver

Dekoration

2 Zwetschgen

1 EL Puderzucker

Für den Teig Zutaten mischen. Teig direkt auf geölten Springformboden auslegen.

Olivenöl, Zucker und Eier mischen. Kokosflocken, Zitronensaft und Vanillezucker zugeben. Rühren. 14 Zwetschgen auf dem Boden verteilen. 6 Zwetschgen mit dem Mixer pürieren und zur Eimasse geben. Backpulver unter die Masse mischen. Gut rühren. Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Alles auf Teigboden verteilen und glatt streichen.

*Backen:*

Unten/ 180° / ca. 45 Min.

*Dekoration:*

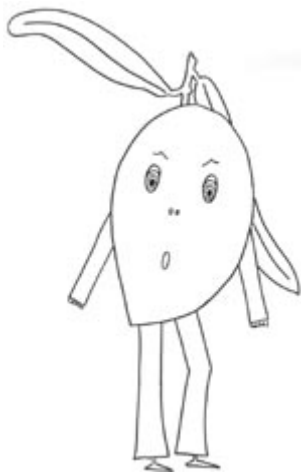
Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Zwetschgenhälften dritteln und in der Mitte anordnen wie Sonnenstrahlen.

en guete!

---

## 5. Der Olivenhaini meint...

---



Habt Ihr gewusst, dass der Olivenbaum vor wenigen Tagen Geburtstag hatte? Ihr glaubt mir nicht? Es stimmt aber! Der 23. September ist der Tag des Olivenbaums. Und dies ist nicht auf meinem Mist gewachsen! Das ist eine uralte Tatsache und stammt aus dem keltischen Baumkalender. Wer sich für Bäume und deren Leben interessiert, sollte sich unbedingt das Buch von M. Vescoli 'der keltische Baumkalender' besorgen, es ist ein Genuss: [http://www.books.ch/is-bin/INTERSHOP.enfinity/eCS/Store/de/-/CHF/DisplayProductInformation-Start;sid=dBy\\_bKEvJiO\\_k-BixxZrQwp7qxp3rNEJr00=?ProductID=483UL6tXHU0AAADzo3zvYAv%2e ...ein](http://www.books.ch/is-bin/INTERSHOP.enfinity/eCS/Store/de/-/CHF/DisplayProductInformation-Start;sid=dBy_bKEvJiO_k-BixxZrQwp7qxp3rNEJr00=?ProductID=483UL6tXHU0AAADzo3zvYAv%2e...ein) bisschen ein langer Link, aber er führt euch direkt dahin, wo ihr es auch kaufen könntet.

Was ich jedoch in diesem Buch nicht finden konnte, ist ein Hinweis darauf, ob es vielleicht noch andere Hainis als nur Olivenhainis gibt. Einen Apfelhaini zum Beispiel, oder einen Aprikosenhaini. Wäre interessant und ich könnte meinen Horizont erweitern. Ein bisschen in andere Kulturen, nicht Monokulturen natürlich, reinschauen und etwas dazu lernen. Zwar gibt's in meinem Hain neben Oliven auch noch andere Bäume. Die sind jedoch meistens wild und einem Mandelhaini oder Orangenhaini bin ich bis jetzt noch nicht begegnet...

So, und ich gehe jetzt dem Olivenhaini helfen zu suchen - wäre doch gelacht wenn sich da nicht noch ein Freund für ihn finden lassen würde.

Bis zum nächsten Mal, viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja