

## InGreece

---

**Von:** "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>  
**An:** "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>  
**Gesendet:** Mittwoch, 31. März 2004 19:15  
**Betreff:** Neues aus dem Olivenhain 1

# 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. 1** .....vom 31.03.04

Yassas - Grüezi mitenand

Hier nun der erste Rundbrief rund um Olivenöl. Es freut uns sehr, dass unser neuer Kundenservice auf so reges Interesse stösst. Zeigt es uns doch, dass ein Bedürfnis nach Information da ist. Einen Rundbrief jedoch immer nur mit Öl-Infos zu füllen, ist auf die Dauer sicher auch langweilig. Deshalb werden wir ein bisschen Abwechslung rein bringen. Rezepte für die gute Küche zum Beispiel, irgendeine Weisheit oder einen Spruch der alten Griechen, den unser "Olivenhaini" (siehe am Schluss) aufgeschnappt hat usw. Es sollen aber auch mal ganz allgemeine Informationen fliessen dürfen, die nichts mit Oliven und Olivenöl zu tun haben. Beginnen wir mit einer Übersicht:

- 
1. Neue EU-Verordnungen für die Qualitätskontrolle und Güteklasseneinteilung (1. Teil)
  2. Ende der diesjährigen Ernte
  3. Olive Oil Award 2004 an der Technischen Hochschule Wädenswil - wir waren dabei
  4. Ein Rezept aus Sonjas Olivenküche
  5. Die olympische Flamme in Gythion
  6. Was der Olivenhaini weiss
-

## 1. Neue EU-Verordnungen für die Qualitätskontrolle und Güteklasseneinteilung von Olivenölen

---

Ab 1. Nov. 2003 gilt für alle Produzenten, Abfüller und Vertreiber die neue EU-Verordnung 02/1019.

Über die wichtigsten Inhalte habe ich eine kurze Zusammenfassung in 2 Teilen gemacht. Hier der 1. Teil, der zweite folgt im nächsten Infobrief.

A. Die Bestimmung und Kontrolle erfolgt über 2 verschiedenen Analysen:

### 1. Chemisch-physikalische Analyse

Hierzu werden in einem Lebensmittellabor 27 Inhaltsstoffe auf festgelegte Höchst- und Mindestwerte geprüft. Entspricht nur ein Parameter nicht den entsprechenden Werten, muss das Öl in eine niedrigere Kategorie eingestuft werden.

### 2. Sensorische Prüfung (nur für native und extra native Öle )

Hier wird durch ein anerkanntes Panel (Gruppe von 8-12 dafür geschulten Testpersonen) das Öl auf Fehl- und Positiv-Attribute (fruchtig, bitter, scharf) und deren jeweilige Intensität geprüft.

Für die Güteklassebestimmung ist die sensorische Prüfung entscheidender und das ist auch gut so. Denn was nützt uns ein chemisch auf alle Normwerte hochpoliertes Öl, wenn es keinen Geschmack hat...

B. Kaltgepresst

Obwohl diese Bezeichnung immer noch auf den Etiketten stehen darf, kommt sie mir als ziemlich überflüssig vor. Denn Native Olivenöle (Extra) sind niemals heiss gepresst. Das "kaltgepresst" ist also ohnehin schon in den Bezeichnungen "Nativ" und "Nativ extra" enthalten. Das Gute ist, dass nun der Grenzwert gesetzlich geregelt ist und zwar bei 27° C.

Meiner Meinung nach sollte auch die Bezeichnung "Erste Kaltpressung" abgeschafft werden. Sie stammt aus den Zeiten, wo man das Öl noch mit Menschen- oder Tiereskraft gepresst hat und somit nicht die Kraft aufbrachte, wie sie die heutigen hydraulischen Pressen in sich haben. Damals hat es sich noch gelohnt, den ersten Trester aufzukochen und ein zweites Mal zu pressen. Heute bleiben nur gerade ca. 6% Öl im ersten Trester zurück. Dieser minimale Prozentsatz wird auch heute noch rausgeholt, jedoch über komplizierte und stinkende Methoden. Das Resultat ist Oliven-Tresteröl. Dazu kann ich nur sagen, Hände und vor allem, Gaumen weg davon!

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 gibts den ganzen Text: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/de/oj/dat/2002/l\\_155/l\\_15520020614de00270031.pdf](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 herunterladen:

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

---

## **2. Ende der diesjährigen Ernte**

---

Dieses Jahr war nichts mit grossen, kraftstrotzenden Oliven an den Bäumen. Der natürliche Rhythmus war auf "Pause" eingestellt, das heisst der Olivenbaum erholt sich dieses Jahr ein wenig, um im nächsten Winter dann wieder voll im Saft zu sein. Gönnen wir ihm diese Ruhe, er hat sie verdient! Das führte dann auch dazu, dass die meisten Ölmühlen ihre Tore bereits Mitte Januar schlossen. In einem ertragreichen Jahr hingegen wird bis ca. Mitte März geerntet und gepresst.

Was jedoch geerntet wurde ist auch dieses Jahr wieder von erster Qualität. Langsam aber sicher macht es sich bezahlt, dass immer mehr Olivenbauern von konventionellem zu biologischem Anbau übergehen. Erwirtschaften sie zwar in der Übergangszeit von 3 Jahren etwas weniger an Ertrag, doch die Qualität nimmt stetig zu. Und das ist es doch, was wir alle wollen; Qualität. Ein qualitativ hochwertiges, möglichst unverändertes Naturprodukt.

Das ertragsarme Jahr war auch mit ein Grund, warum unser diesjähriges Olivenölseminar nicht stattgefunden hat. Wie wenn es voraussehbar gewesen wäre, haben sich nur 6 Leute definitiv angemeldet, was uns dazu bewegte, das Seminar dieses Jahr nicht durchzuführen. Im Nachhinein kann ich nur sagen "zum Glück", denn wo hätten wir auch ernten wollen um diese Zeit?... Das Feld unserer Nachbarin Potulla, welches wir jeweils mit den Seminarteilnehmern ernten, hatte nicht mehr wie ein paar wenige Säcke und war schon Ende Jahr leer gefegt. Jetzt bereitet es sich auf nächsten Januar vor, wenn dann die "Elweti" (Schweizer) wieder mit vollem Elan und Freude seine Früchte herunter holen. Wie das funktioniert? Am Besten selber ausprobieren. Hier schon mal das Datum des nächsten Seminars: 10. bis 16. Januar 2005.

---

## **3. Olive Oil Award 2004 an der Technischen Hochschule Wädenswil - wir waren dabei**

---

Ein Olivenölwettbewerb in der Schweiz, obwohl es dort keine Olivenhaine gibt? -Ja, das gibt es, und ist auch sehr interessant. Diese Veranstaltung wurde zum 3. Mal gemeinsam von der Technischen Hochschule Wädenswil und vom Verlag "Salz & Pfeffer AG" Winterthur organisiert und durchgeführt.

*<Ziel und Zweck dieses Award ist das Vertrauen der Konsumenten in das Produkt "Natives Olivenöl (Extra)" zu stärken und die Transparenz auf dem Olivenölmarkt zu fördern. Die Veranstaltungen bieten gleichzeitig einen repräsentativen Überblick über die Qualität des aktuellen Olivenölangebotes auf dem Schweizerischen und EU-Markt.*

- *Anlässlich des "3rd. International Olive Oil Award - Zurich 2004" werden die teilnehmenden Olivenöle von einem geschulten Fachpanel degustiert und bewertet. Die Ergebnisse dienen Produzenten, Importeuren und Einzelhändlern als wissenschaftliche Basis für die mittel- bis langfristige Qualitätsverbesserung von "Nativem Olivenöl (Extra)".*
- *Anlässlich einer Konsumentendegustation um den Publikumspreis "Olio 2004" werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und bewertet.>*

So steht es im Reglement des Award. Ich habe den kleineren Stress auf mich genommen und bin zu diesem Anlass in die Schweiz gejetet. Die verschiedenen Vorträge brachten nicht sehr viel Neues als dass ich nicht schon gewusst hätte. Mit klopfendem Herzen wartete ich also auf die Preisverteilung. 104 verschiedene Olivenöle aus 8 Ländern, davon die meisten, wie nicht anders zu erwarten, aus Italien. Wie immer bei Preisverteilungen wird es natürlich spannend gemacht, indem man mit der Nennung der Gewinner von hinten beginnt. Als dann nur noch drei übrig blieben, begann ich sogar ein wenig zu schwitzen. Unter den ersten drei...oder gar nicht dabei...? Ja und dann, ich muss es zugeben, kam eine grössere Enttäuschung über mich. Unser Öl wurde von dem Panel, welches aus 12 ausgebildeten Verkostern bestand, als nicht prämiierungswürdig empfunden. Wir dürfen das Prädikat "1. Qualität" und "sehr gut" in Anspruch nehmen, müssen jedoch auf eine Medaille verzichten. Findet Ihr Euer Öl nun weniger gut? - Ich nicht! Denn was sind schon 12 Verkoster gegen unsere annähernd 500, die es täglich gebrauchen und geniessen? Nein, im Ernst; Wir kriegen von unseren Kunden immer so viele positive Beurteilungen, dass es uns fast ein wenig komisch vorkommt, nicht prämiert worden zu sein. Auch wenn es uns jetzt, 5 Tage später, immer noch ein wenig wurmt, zeigt es mir, dass es trotz allem immer noch eine Geschmackssache ist. Und Geschmack ist meiner Meinung nach nicht erlernbar. Bestensfalls kann man lernen bestimmte Geschmackseinheiten zu kategorisieren. Ob wir nächstes Jahr wieder dabei sein werden, kann ich jetzt noch nicht sagen, denn alles in allem ist es auch eine ganz teure Angelegenheit.

#### **4. Ein Rezept aus Sonjas Olivenküche**

Ostern mit einem feinen Kuchen...denn nur Eier, das wäre ja fast schon langweilig

#### **Osterkuchen mit Olivenöl**

Für eine Springform von ca. 22 cm Durchmesser

*Zutaten*

Mürbeteig

150 g Vollkornmehl fein

70 g Weismehl

30 g Natives Olivenöl Extra

1 Prise Meersalz

60 gr Zucker

1 Ei

1 - 2 TL Sahne

### *Füllung*

3,5 dl Milch

60 g Reis

1 Apfel auf Röschtiraffel gerieben

30 g Natives Olivenöl Extra

70 g Zucker

2 Eigelb

1 Zitrone, davon die abgeriebene Schale

1/4 Vanillestängel längs eingeschnitten

60 g Haselnüsse fein gehackt

2 – 4 EL Sultaninen (oder ganz weg lassen je nach Geschmack)

2 Eischnee

100 g Rohmarzipan

2 EL Himbeermarmelade

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung Reis und Vanillestengel in der Milch aufkochen zu einem dicklichen Brei. Prüfen ob Reis gut weich ist, salzen und erkalten lassen.

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Olivenöl, Sahne und Ei zugeben und Teig verarbeiten.

2/3 des Teiges auf Springformgrösse ausrollen und in die Form legen. (Form ölen oder mit Backfolie auslegen) Mit restlichem Teig eine Rolle formen, diese am Rand entlang legen und auf 2cm Randhöhe hochziehen. Marzipan mit etwas Zucker ausrollen und über Teigboden legen. Mit Gabel Boden und Rand mehrmals einstechen. Marmelade über Marzipan verstreichen.

Für die Füllung Olivenöl, Zucker, Eigelb, Apfel und Zitronenschale mischen. Nüsse und Sultaninen zugeben und mischen. Zuletzt Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen und alles sorgfältig auf dem Boden (nicht Küchenboden...) verteilen.

### *Backen*

Mitte/180°/ ca. 30Min.

Wenn Kuchen ausgekühlt ist, Puderzucker über Kuchen streuen, evtl. mit Osterhasenschablone...

Tipp: Uns schmeckt der Osterkuchen am Besten frisch!

Frohe Ostern! Wünscht euch allen Sonja!

## **5. Die olympische Flamme in Gythion**

Ein ganz besonderes Ereignis hat am 28. März in unserem, zu dieser Jahreszeit doch eher verschlafenen, Hafenstädtchen statt gefunden. Die olympische Flamme, die in Olympia entzündet wurde und um die ganze Welt getragen wird, machte Halt in Gythion. Dieser Anlass artete zu einem kleinen Volksfest aus. Ich kam gerade noch rechtzeitig mit dem Bus vom Flughafen zurück. Der Lärm des Festbetriebes war schon von ausserhalb des Zentrums gut hörbar. Eine sehr beliebte griechische Rockband (Pix Lax) begleitete die Flamme während mehreren Etappen und gab immer am Abend ein Konzert. In Gythion geschah dies auf dem grossen Dorfplatz und beschallte während rund einer Stunde das ganze Städtchen. Jung und alt fröhnte enthusiastisch oder auch weniger, den rockigen Klängen. Die Worte des alteingesessenen Kellners Kostas: "Entschuldigung, Rolf, hast du jemals so einen Massenauflauf in Gythion gesehen? Ich bin es mich ja vom Sommer her gewohnt zu stressen - aber dies, nur noch rennen..." lassen erahnen, dass wirklich was los war. Sämtliche Cafés und Restaurants, drinnen und draussen bis auf den letzten Platz besetzt und ein Riesenpalaver, so richtig ausgelassen südländisch halt. Für mich jedenfalls ein schönes Heimkommen. Zum Schluss möchte ich noch den kurzen und sinnigen Slogan der diesjährigen olympischen Flamme weiter geben: <<Unsere Flamme verbindet die Welt>>. (und unser Olivenöl einen Teil davon...)

## 6. Was der Olivenhaini weiss

---

Unser kleiner Begleiter in allen Briefen wird der Olivenhaini sein. Irgendwas fällt dem immer ein, um sich noch in die Zeilen des Infobriefes zu schieben! Heute meint er:



I olive you all, den Ihr seid alle so toll!

So, das wärs von unserem ersten Olivengeflüster. Beim nächsten Mal werden wir schon in den letzten Zügen der Vorbereitungen für unsere Schweizer-Tournée sein. Bis dahin alles Liebe  
Rolf und Sonja