

Winter-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 79



21.12.2014

Dies ist ein persönliches 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: [Unsubscribe](#)

Alle bisherigen Olivengeflüster sind [hier](#) zu finden.

Yàssou - Hallo

Winteranfang - Olivenernte, Weihnachten, Besinnung, Neuorientierung, Kälte, Klarsicht,
von allem ein bisschen, auch im Olivengeflüster:

-
- 1. Weihnachten und Olivenöl**
 - 2. Friedensbaum - eins zu eins**
 - 3. Wieder mal eins über Gesundheit**
 - 4. Rezept: Monikas Olivencake**
 - 5. Der Olivenhaini meint...Olivenklau**

1. Weihnachten und Olivenöl

Weihnachten mit beleuchtetem Tannenbaum, Weihnachten mit beleuchtetem Schiffchen, Weihnachten mit Kerzenleuchtern, kurz, Licht ins Dunkel bringen. Riesige Lichterketten in grossen Strassenzügen oder eine kleine Kerze in der guten Stube. Das Dunkel durch Helligkeit ersetzen - dies ist auch bei vielen anderen Lichterfesten der Sinn.

Bei einer jüdischen Überlieferung gibt es sogar ein Olivenölwunder. Die *Menora*, der siebenarmige Leuchter im Tempel sollte niemals erlöschen. Aufgrund der Belagerung durch die alten Griechen war jedoch nur noch ein Krug geweihtes Olivenöl übrig, welches gerade mal für einen statt für acht Tage reichte. Geweihtes Olivenöl herzustellen brauchte aber acht Tage. Durch ein Wunder habe das Licht acht Tage gebrannt, also genau so lange wie es brauchte um neues geweihtes Olivenöl herzustellen. Daran erinnern die acht Lichter des [Chanukka-Leuchters](#), bei dem jeden Tag ein Licht mehr angezündet wird bis alle acht Lichter brennen.



Öllämpchen in unserer aller Ölmühle Skarpalezos :-)

Auch bei den Muslimen brennen Lichter zu Feierlichkeiten. So zum Beispiel am Geburtstag des Propheten Mohammed, dem Mevlid Kandili, werden in den Moscheen Lichter angezündet und Lieder dazu gesungen.

Die Hindus feiern unter anderem das Lichterfest [Divali](#). Viele Hindus feiern damit ihre Überzeugung, dass das Gute über das Böse siegt, so wie das Licht die Dunkelheit vertreibt. In Indien zum Beispiel werden tausende von Öllämpchen gebraucht um dem Lichterfest seinen Glanz zu geben.

Probiert es doch selber mal aus! Nehmt ein geeignetes Gefäss, giesst ein wenig Olivenöl hinein, taucht einen Docht hinein und zündet das Ende an. Hier [eine ausführliche Variante](#) für eine Weihnachts-Bastelstunde :-)) - viel Spass!!

2. Friedensbaum - eins zu eins

Ende November fand in Zypern das erste staatsübergreifende Olivenölfest statt. Unter dem Slogan "Let's grow together" setzten sich Vertreter der griechisch- und türkischzyprischen Bauernverbände zusammen. Thema war, wieder zu machen was sie auch vor 1974 schon taten, nämlich zusammenarbeiten. Vor der politischen Trennung

1974 war es für die Zyprioten selbstverständlich, dass man sich aushalf und angesammeltes Wissen ohne politische Hintergedanken weitergab. Diese Tradition soll nun wieder aufleben.

“Wir haben dieselben Probleme, wir teilen dieselbe Zukunft, die Lösungen sind identisch und die Probleme müssen wir parallel und mit der selben Strategie lösen.”, sagte der türkischzypriotische Vertreter Irfan Çelik.



Tönt sehr weise und einzelne Ziele sind eine gemeinsame, zypriotische Identität für Olivenprodukte zu kreieren, gemeinsam gegen die Olivenfliege vorzugehen und sich gemeinsam auf die Suche nach neuen Märkten zu machen.

Ich wünsche allen Beteiligten, dass sie schaffen was die Politiker seit Jahren immer wieder verbockt haben! Nämlich zu merken, dass der Nachbar auch ein Mensch ist und kein Individuum an dem man einfach mal seine Launen auslassen kann. Und dass sie für einen solchen “Wiederanfang” Olivenprodukte als Basis wählen gefällt mir persönlich besonders gut. Der Olivenbaum - Symbol des Friedens in Reinkultur :-)

3. Wieder mal eins über Gesundheit

Über Gesundheit und Olivenöl gibt es ja schon länger ganz viel Geschriebenes. Es wurde sogar so viel darüber geschrieben, dass sich die EU-Kommission gezwungen sah ein Verbot zu erlassen das verbietet Olivenöl mit dem Ausdruck Heilmittel in Verbindung zu bringen.

Letzthin habe ich folgenden Satz gelesen:

“Olivenöl scheint Blutgefäße vor schädlichen Einflüssen durch Feinstaub und Luftverschmutzung schützen zu können und auf diese Weise Herz-Kreislauf-Probleme zu verhindern.”

Wenn ein Medikament diese Eigenschaften aufweist darf sicher mindestens der Ausdruck ‘heilende Wirkung’ verwendet werden.

Wie dem auch sei, es ist doch ziemlich spannend zu vernehmen, dass Olivenöl eine positive Wirkung auf die schlechten Auswirkungen von Luftverschmutzung hat. Laut dieser Studie sind so genannte freie Radikale hohe Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Probleme sowie Krebs; dies ist schon länger bekannt. Neu für mich ist, dass wir einen Grossteil dieser Radikalen über Feinstaub in der Luft einatmen. Dadurch kann die Innenwand der Blutgefäße krankhaft verändert werden und u.a. an der Entstehung von Bluthochdruck oder Arteriosklerose beteiligt sein.

Antioxidantien wirken dem entgegen und sind in Form von Polyphenolen und Vitamin E reichlich in qualitativ hochwertigem Olivenöl vorhanden.

[Hier](#) geht's zum ganzen Bericht.

4. Rezept: Monikas Olivencake

Eignet sich zweifach super zu einem festlichen Apéro...erstens ist es mal was anderes und zweitens kann es bis zu drei Tage vor dem Verzehr zubereitet werden...und - es ist wieder ein Rezept aus dem Dauerbrenner **Backen mit Olivenöl**, der im Frühling von uns neu herausgegeben wird - freut euch!

Zutaten für für eine Cakeform von 30 cm Länge

150 g Schinken- oder Speckwürfelchen
200 g Kalamata-Oliven
250 g Weizenmehl/Typ 405
2 TL phosphatfreies Backpulver
4 Freilandeier
50 ml Olivenöl nativ extra
50 ml Weisswein
350 g Zucchini
150 g Greyerzerkäse
Pfeffer nach Belieben



Zubereitung

- Speck- oder Schinkenwürfelchen anbraten und abkühlen lassen.
- Oliven entsteinen und grob hacken
- Backofen auf 220° C vorheizen, Cakeform einölen oder mit Backpapier auskleiden.
- Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben.
- Eier, Olivenöl und Weisswein unterrühren.
- Zucchini auf Rohkoststrafferl dazureiben.
- Käse, Schinken- oder Speckwürfelchen, Oliven und Pfeffer zugeben, alles gut mischen und in die Cakeform füllen, glatt streichen.

Backen:

die ersten 20 Minuten 220° C unten, danach 25 Minuten bei 200° C unten

Einen frohen Apéro :-)) und en Guete

5. Der Olivenhaini meint...Olivenklau



Habt ihr meinen [letzten Flash](#) gelesen? Ja? Dann wisst ihr warum es dieses Jahr nur wenig Olivenöl gibt in Italien. Und wisst ihr was? Das Ganze bringt jetzt noch “Kollateralschäden” mit sich. Da Olivenöl nun ganz allgemein als ‘rares Gut’ gilt, wird es schlichtweg auch [geklaut](#).

Ok, hier in meiner Nachbarschaft passiert es auch immer wieder. Vasso flucht: “Letzte Nacht hat uns irgend jemand zwei Säcke Oliven aus dem Hain gestohlen. Wir brachten die bereitstehenden Säcke zur Ölmühle und da habe ich gemerkt, dass mir Säcke fehlen”. Passiert immer wieder mal, auch wenn es, glaube ich jedenfalls, oftmals einfach nur ‘Räubergeschichten’ sind.

Doch in Italien ist diesbezüglich anscheinend der Bär los. Ganze Lastwagen mit Olivenöl werden dort geklaut. Oder ganze Haine geplündert. Vor allem in Apulien, sagen sie. Die Bauern bestellen dort richtig die Polizei um ganze Ländereien zu bewachen oder installieren

haufenweise Überwachungskameras. Wer da wohl zum Räuber wird? Sind das Leute die ihren Kunden versprochen haben auf Teufel komm raus zu liefern, auch wenn sie selber keine Ernte haben dieses Jahr? Ich versteh’ das nicht. Oder gibt es ab sofort auch einen Schwarzmarkt für Oliven oder/und Olivenöl? Könnte ich mir gut vorstellen bei den Menschen. Wird etwas knapp, blüht der Schwarzmarkt dafür. Warum nicht auch bei Olivenöl. Da sieht man mal wieder wie wertvoll dieses Gut ist...ich weiss das ja schon lange.

Ein wirkliches Problem darin sehe ich vor allem, wenn dies Leute tun, die eigentlich gar keine Ahnung von Olivenöl haben. Denn sie wissen ja gar nicht was sie da wirklich klauen. Olivenöl muss nämlich eine Kontrolle durchlaufen bevor es in den Verkauf kommen darf. Tja, ein nächster Skandal wird wohl in diesem Moment vorprogrammiert...

Um euer Olivenöl braucht ihr euch keine Sorgen zu machen - es ist alles bereits besiegelt, die Ernte ist in vollem Gange und, wie schon der Olivenhaini in seinem letzten Flash erwähnte, ohne Preisänderung für euch! Auch wenn wir mittlerweile einige Haushalte mehr als noch vor 10 Jahren beliefern, gemessen an den “Global-Olive-Oil-Players” sind wir (bewusst!) “kleine Fische” geblieben die gelassen auf solche Schwankungen reagieren können und vor allem, ohne unsere Seele verkaufen zu müssen.

Wir wünschen euch eine lichtvolle Weihnachtszeit und einen guten Rutsch!
Rolf und Sonja