

Olivenhaini-Flash

- direkt aus dem Olivenhain -
21.04.2015



Info Nr. 6-82



in Ergänzung zum Jahreszeiten-Olivengeflüster

Dies ist ein persönliches Informationsmail rund um Oliven, Olivenöl und mehr
von [Rolf und Sonja](#).

Es wird nur an Leute verschickt die es möchten.

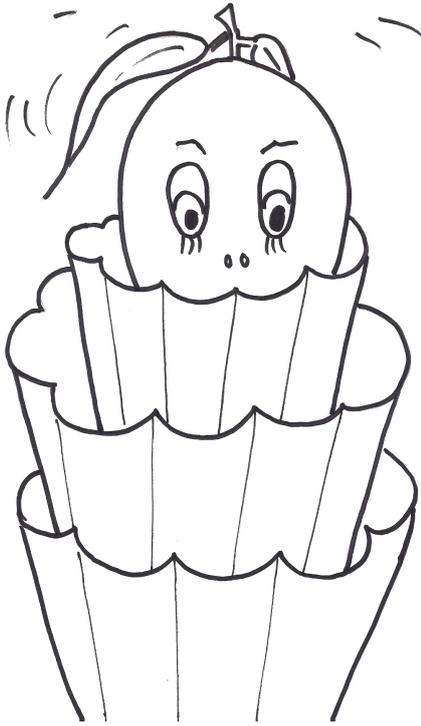
Sollten Sie es nicht mehr wünschen, geben Sie uns Bescheid: [Unsubscribe](#)

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

Yàssou - Hallo [first name]

Hier ist wieder dein Olivenhaini...mit seinem sechsten Flash...

Aus meinem Tagebuch - einen Tag mit dabei beim Entstehen von Sonjas neuem Buch
Backen mit Olivenöl II



Psssst! Ich sitze gerade in der Schublade auf dem kleinsten Backförmchen. Es sind mehrere ineinander gestapelte, immer kleiner werdende, etwa so wie russische Babuschkas. Es ist also überhaupt nicht wackelig, ich hab' von hier aus den perfekten Überblick und die Sonja voll im Visier.

Sie hat mich bis jetzt nicht bemerkt. Kein Wunder, sie ist total beschäftigt. Die Schulküche in Arosa verfügt über vier Küchenzeilen. Und sie huscht in allen vieren herum. Drei Backöfen gleichzeitig geben ihr Bestes. Sie bäckt gerade eine Pastete, einen Cake und einen Tortenboden, alles in Echtzeit, wie das in Neudeutsch heisst. Ihre Schwägerin Linda ist schon fleissig dabei, die Zutaten für die Pizzen bereitzustellen.

Hoppla - ich muss weg. Da kommt Nina, die Fotografin, genau auf mich zu...sie sucht wohl Requisiten für ihr nächstes Bild. Kleinen Moment, ich verdrück mich rasch hinter die Tortenschaufel und den silbernen Löffel.

Uff, geschafft. Sie sucht griechische Kaffeetässchen, sie arrangiert griechisches Gebäck. Diese Nina gefällt mir sehr - eine super Fotografin. Fürs Titelbild zum Beispiel hat sie viele Backutensilien und die kleinen Backförmchen verwendet. So bin ich eine Weile in die Gugelhopfform verschwunden. Ja stimmt, du hast es erraten, nix gesehen habe ich da drin, aber alles gehört. Diese währschafte Gugelhopfform hat den Sound ganz toll verstärkt. Anstatt die Sonja weiter zu beobachten war ich beschäftigt mit hinaufklettern, kurz über den Rand linsen und hinababrutschen. Als ich wieder, sehr müde in den Mukis, zurück ins Backförmchen geschlichen bin, standen einige Kilo Mehl weniger auf der Zutatenbank und ich habe bis am anderen Morgen durchgeschlafen.

Sonja hat für das Fotoshooting, jetzt weiss ich auch was Fotoshooting heisst, denn deswegen hab' ich mich ja in ihrer Tasche versteckt und bin mit nach Arosa, Unmengen von Zutaten angeschleppt: 18 Kilo Mehl, 96 ganze und 2 kaputte Eier, 22 Päckchen Backpulver, 3.850 kg Nüsse, verschiedenste Samen und 13 kg Gemüse. Ja klar, und überall ist griechisches Olivenöl drin, das macht mich besonders stolz...

Also mir gefällt diese Action hier. Bin ich schnell genug, kann ich sogar Teig naschen. - Magst du auch die Schüssel mit dem Finger ausschlecken? Als Kind doch sicher. Doch Linda, die total coole Küchenhilfe ist schnell, sie wäscht vorweg alles gebrauchte Geschirr. Da muss ich mich schon beeilen, wenn ich etwas aufputzen will, keine Spur von griechischem siga siga.

Die Nina ist seit dem frühen Morgen schon wieder unglaublich konzentriert. Sie guckt in die Linse und wieder dahinter hervor und wieder hinein, büschelt auf dem Tisch wieder neu, ruft die Sonja zu sich, sie beraten, suchen aus den Requisiten etwas neues heraus, Nina büschelt neu und fotografiert weiter. Am meisten Zeit habe ich, wenn alle am grossen Bildschirm das Bild betrachten und diskutieren, wie oder was noch besser sein könnte. Unermüdlich, von morgens bis abends, werden neue lecker duftende Kreationen auf dem Tisch in die Fotoshootingparade eingereicht. Alle wollen sie fotografiert werden. Sonja arbeitet an 4-6 Rezepten gleichzeitig. Wie sie das macht, keine Ahnung, aber anscheinend geht es, sie hat ja auch zwei rechte Hände, wie ihr Menschen so schön sagt. Ich habe es

selber gesehen. Und es riecht den ganzen Tag verführerisch. Und immer wieder tauchen Leute auf, die kommen und fragen, was denn hier so rieche, es seien doch Sommerferien und die Küche sei doch geschlossen. Und keiner dieser Fragenden geht mit leeren Händen wieder hinaus. Denn die Sonja lädt alle ein, etwas davon mitzunehmen. Sie zeigt lässig auf den grossen Tisch im Eck, der von der Lehrerin, wo sämtliches schon fotografierte Gebäck auf hungrige Schleckmäuler wartet. Ja, du vermutest richtig, diese Ecke wäre das sicherere Versteck, aber da bin ich zu sehr im Off. Da geh ich nur hin kurz bevor mich mein Magenknurren verrät. Lecker, sehr lecker und es fällt auch keinem auf wenn ich mich hier ausgiebig verpflege. So viel geht gar nicht in meinen Olivenhainimagen. Abends jedoch geh ich nicht dahin, denn da kommen immer diese Kinder mit Tupperware um Abendessen für ihre Mamas abzuholen. Und die könnten mir zu Nahe kommen. Die sehen nämlich mehr als Erwachsene, die haben mich vorgestern auch beinahe erwischt, wenn ich nicht geistesgegenwärtig unter die Kuchenplatte gekullert wäre...ja, dann...

Diese Tage vergehen so schnell, im Olivenflug wie wir sagen. Und draussen hat es praktisch nur geregnet, alle sagen, man muss Kuchen essen wenn es regnet. Stimmt das?

Bis zum nächsten Flash, tschüss, sto kalò (alles Gute) und liebe Grüsse vom Olivenhaini

PS: Du siehst mich vielleicht auf dem Foto auf Seite 83 aus der hinteren Gugelhopfform lügen, doch garantieren kann ich nichts, denn es war sehr gewagt...

Dieser Newsletter wurde an [email address] versandt aufgrund einer Anfrage
Verantwortlich für den Inhalt, wobei ich auf keinen Inhalt Allgemeinrechte geltend mache und oftmals lediglich meine persönliche Meinung abgebe: Rolf Roost, Email-Adresse siehe Absender