

# Herbst-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

## Info Nr. 86



21.09.2015

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

Nach einem wunderbaren August den wir radelnd von der Schweiz quer durch Österreich und zurück verbrachten, haben wir nun die Velosättel gegen Bürostuhl, und auch ein wenig Liegestuhl am Strand ;-) eingetauscht, wo auch die folgenden Beiträge für dieses Olivengeflüster entstanden sind:

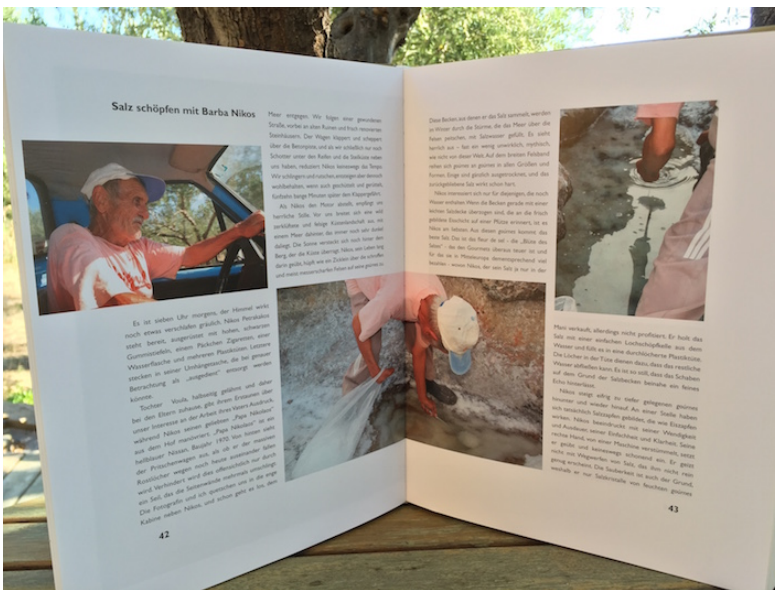
- 
1. Meersalz
  2. Tödliche Oliven
  3. Griechisches Essen per Post
  4. Rezept: Rolfs Herbstpastete
  5. Der Olivenhaini meint...im Radio

---

## 1. Meersalz

---

Wer dieses Jahr am Qualitreff war hat es schon mitbekommen...es gab kein Meersalz mehr zum Schöpfen an unserem Stand. Mit dieser Aktion hatten wir während den letzten Jahren Nikos, einen der letzten Salzschöpfer in der Mani unterstützt. Schon im letzten Sommer turnte er nicht mehr ganz so behände über seine Salinen. Doch er ging bis zum Schluss diesem Jahrhundert alten Handwerk mit Passion nach und ist diesen Frühling im Alter von 83 Jahren gestorben. Nun liegen die Salinen brach. Ob jemals wieder Salz daraus geschöpft wird steht noch in den Sternen.



Wir hatten immer gesagt, dass wir Nikos' Salz mit an unsere Anlässe in die Schweiz nehmen würden, solange wie er dieses schöpft. Nun ist es Vergangenheit und wir haben uns definitiv entschlossen keinen Ersatz zu suchen. In unseren Herzen wird Nikos weiterleben, denn er hat uns unvergessliche Stunden geschenkt. Auch als Zeitdokument ist er festgehalten in Sonjas Buch ["Honig und Salz"](#) an dem er selber auch sehr Freude hatte, auch wenn er es nicht lesen konnte.

Wenn du eine gute Quelle für authentisches Meersalz wie das von Nikos hast, dann teile es mir doch bitte mit. Ich würde es gerne allen unseren Kunden weiterleiten die weiterhin gutes Meersalz in ihrem Haushalt verwenden möchten - Danke!

---

## 2. Tödliche Oliven

---

Keine Angst! Es handelt sich nicht um einen Rückruf wie man es zum Teil von Supermarktketten oder der Autoindustrie kennt! Sondern um einen Krimi :-)  
Die Zeit um am Strand liegend einen Sommerkrimi zu lesen ist nun zwar auch hier in Griechenland vorbei. Für die Einheimischen wenigstens, denn der normale Alltag mit Schule hat nach der langen Sommerpause vor einer Woche wieder begonnen. Die Strände sind, ausser an Wochenenden, fast leer und die wenigen Touristen müssen nicht mehr um einen freien Platz im Strandrestaurant bangen. Nur noch wenige die am Strand liegen und einen "Sommerkrimi" lesen.

Doch um einen Krimi zu lesen oder zu hören bedarf es nicht unbedingt eines Strandes... wir haben es uns als Hörbuch während der Autofahrt zwischen der Schweiz und Griechenland angehört und es uns hat gefallen: Ein Buch mit kriminellen Machenschaften

rund um Olivenöl als Hintergrund. Die Idee könnte glatt von mir stammen ;-)) doch umgesetzt hat es der deutsche Autor Tom Hillenbrand in seinem Krimi "Tödliche Oliven".

Eine flüssige, wenn auch etwas seichte doch trotzdem spannende Lektüre wenn einem das Thema Olivenöl von einer ungewöhnlichen und trotzdem alltäglichen Seite her interessiert.

Bei [buchhaus](#) als Buch, eBook, Hörbuch oder download erhältlich.

---

### 3. Griechisches Essen per Post

---

Susanne und Martin Schanz, ein sehr innovatives Pärchen aus Bern setzten vor ein paar Jahren eine Idee um von der sie mittlerweile leben. Ein "Edelcatering" mit dem man ein ausgefallenes Menu zu Hause geniessen kann - ohne zu kochen, wenigstens fast ohne. Seit zwei Jahren benutzen sie für ihre Kreationen auch unser Olivenöl. Diesen Sommer haben sich Susanne und Sonja zusammengesetzt um...ein schweizerisch-griechisches Menu zu komponieren.



Wir selber konnten es nicht mehr kosten, weil wir schon auf dem Heimweg nach Griechenland waren, als der Startschuss gegeben wurde. Und obwohl die [gourmetbox.ch](#) äusserst aktiv ist, bis nach Griechenland liefern sie noch nicht ;-))

---

### 4. Rezept: Rolfs Herbstpastete

---

Wer nach wie vor selber kochen und sich gleichzeitig verwöhnen möchte...hier ein passendes Rezept zum Herbstanfang, aus dem neuen Buch [Backen mit Olivenöl ZWEI](#). Ein bisschen aufwendig, doch sehhr lecker und mit einem Hauch von Exklusivität ;-))

mit einem gemischten Salat für 4-6 Personen, auf Backblech ø 24 cm



## Zutaten

### Teig

150 g Kastanienmehl  
300 g Weizenmehl  
1 TL Meersalz  
60 g Olivenöl nativ extra  
200-250 ml Wasser

### Füllung

500 g Rotkohl  
1 TL Meersalz  
250 ml Rotwein  
200 g tiefgekühlte Kastanien  
400 g Entenbrust, in 3 cm grosse  
Würfel geschnitten  
1 Zwiebel, grob gehackt  
3 EL Olivenöl nativ extra  
2 Msp Nelkenpulver  
Pfeffer nach Belieben  
1 unbehandelte Orange, abgeriebene  
Schale  
1 EL Maisstärke  
50 ml Sahne  
5 Birnen

### Sauce

2 EL Zucker  
125 ml Orangensaft  
½ EL Maisstärke  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

### Füllung

- Rotkohl halbieren, Strunk herausschneiden, beide Hälften in feine Scheiben schneiden, mit Meersalz in 200 ml Rotwein zugedeckt knackig garen, in ein Sieb abgiessen und auskühlen lassen.
- Tiefgekühlte Kastanien im Dampf 10 Minuten garen, auskühlen lassen.
- Entenbrust und Zwiebeln im Olivenöl anbraten, mit restlichem Rotwein (50 ml) ablöschen, Nelkenpulver und Pfeffer unterrühren, auskühlen lassen. Später die Sauce abgiessen und auffangen.
- Kastanien, Rotkraut, Entenwürfel und Orangenschalen mischen. Maisstärke und aufgefangan Sauce (50 ml) glatt rühren, zugeben und mischen.

### Teig

- alle Zutaten mischen und zu einem weichen Teig zusammenfügen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig in drei gleich grosse Portionen teilen. Zwei Portionen, eine für den Boden und eine für den Deckel, auf Formgrösse ausrollen. Boden in die geölte Form legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle drehen, diese an den Rand legen, mit den Fingerkuppen Teig auf 6 cm Randhöhe ziehen.

- Füllung darin verteilen und glatt streichen.
- Birnen schälen, vierteln, entkernen und kreisförmig auf die Füllung legen, mit Teigdeckel schliessen, Rand etwas andrücken und Teigdeckel mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Im Backofen in der Mitte bei 180 °C 50 Minuten mit Unter- und Oberhitze oder Umluft backen.

### Sauce

- Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Hälfte des Orangensaftes zugeben und gut umrühren.
- Maisstärke mit restlichen Orangensaft glattrühren, zugeben, auf kleiner Hitze köcheln lassen bis die Sauce etwas dicklich wird, mit Pfeffer abschmecken und warm zur Pastete servieren.

en Guete!

Das Buch Backen mit Olivenöl <sup>ZWEI</sup> kann nach wie vor direkt bei uns [bestellt](#) werden, der Versand erfolgt aus der Schweiz.

## 5. Der Olivenhaini meint...im Radio



Diesen Sommer habe ich wieder mal etwas ganz Spannendes erlebt. Etwas das ich vorher noch nicht erlebt hatte...ein Radio-Studio von innen zu sehen! Nicht nur zu sehen, nein! Ich war mitten im Geschehen. Voll auf Sendung, sozusagen! So was von aufregend.

Die Idee war, dass Sonja etwas über ihr Buchprojekt erzählt. Das hat sie dann auch gemacht. Schön geführt von Jenny, der jungen, süssen Radioerzählerin, oder Moderatorin heisst das richtig, glaube ich.

Tja, und als Sonja fertig war, war ich dran. Ich hatte mich lange darauf vorbereitet. Stundenlang. Ich hatte alles schön auswendig gelernt. Ich wollte nicht ablesen. Das würde unnatürlich klingen, hatte ich mir gedacht. Etwas über die Lage in Griechenland aus der Sicht eines Olivenhainis, sollte ich erzählen. Nach einer kurzen Pause, nachdem die Sonja fertig war. So war der Sendeplan. Und dann auf einmal war es soweit. Jenny gab mir ein Zeichen. Ich öffnete den Mund.

Kennst du dieses Gefühl? Du öffnest den Mund um zu sagen was du zu sagen hast und dann.....quiiiiieetsch.....ist deine Stimme weg. Dein Herz rast, du schwitzt, dein ganzer Körper funktioniert auf Hochtouren, nur die Stimme nicht. Ich dachte immer ich wäre ein cooler Typ. Doch als ich mir vorstellte, dass nun viele tausend Leute mich live reden hören würden, da versagte ganz einfach meine Stimme vor Nervosität und Lampenfieber. Sie kam auch eine ganze halbe Stunde nicht wieder zurück und dann war die Sendezeit um...

Da hat es die Sonja schon viel, viel bravuröser hingekriegt, doch [höre sie hier](#) selber!

---

Wir wünschen euch allen einen wunderschönen Altweibersommer mit angenehmen Temperaturen und guter Fernsicht in jeder Hinsicht!

Rolf und Sonja

---

Dieser Newsletter wurde an [roost@hol.gr](mailto:roost@hol.gr) 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