

Winter-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 88



21.12.2015

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

Motorsäbengeräusche früh morgens, Rauchschwaden in der Luft, laute Stimmen im Olivenhain, untrügliche Anzeichen, dass vom Kalender her der Winter da ist - es ist Olivenernte. Bei tollstem Wetter und schönsten Bedingungen. Unter solchen schreibe ich auch dieses Olivengeflüster mit folgenden Themen:

-
1. Testli
 2. 19 x Gold und 16 x Silber
 3. Tafeloliven
 4. Weihnachts-Rezept: Schokoladentorte mit Orangen
 5. Der Olivenhaini meint...Petition

1. Testli

Irgendwann mag man es nicht mehr hören. Testergebnisse hier, Testergebnisse dort. Dies ist besser als jenes, hier wurde offensichtlich und viel geschummelt, dort wurde nur ein bisschen versteckt geschummelt. Nun ja, heutzutage ist eben alles in irgend einer Weise messbar und hat ja auch sein Gutes. Nach erfolgten Messungen kann kategorisiert werden - in gute und schlechte Qualitäten und alles was dazwischen liegt. Für jeden etwas sozusagen. Auch beim Olivenöl. Letzthin hatte ich wieder einmal einen Testbericht in den Händen bei dem 18 verschiedene Olivenöle getestet wurden. Eine Zusammenfassung auf die Schnelle:



Von den 18 Ölen, alle als "extra vergine" (es waren italienische Öle) deklariert, wurden drei Supermarktöle zurückgestuft und das "extra vergine" aberkannt, waren also falsch etikettiert.

Weitere 9 wurden beanstandet, weil der zulässige Benzpyren-Wert (auch Benzo(a)pyren genannt) zu hoch war, "extra vergine" durften sie aber bleiben :-/

Benzpyren wird verwendet um [Oliventresteröl](#) (der Inhalt des Links ist 10 Jahre alt, aber immer noch gültig ;-)) herzustellen. Schlechtes Olivenöl wird mit Tresteröl vermischt um es zu schönen, zu strecken und es in "extra nativ" zu frisieren - und schon wäre es von Gesetzes wegen kein "extra nativ" mehr, auch wenn die chemischen Grenzwerte stimmen. Also habe ich aufgehört weiterzulesen, denn es braucht einen chemisch-technisch ausgefeilten und komplizierten Werdegang für solches Öl weil, wer panscht muss ja die Tester täuschen können. Und dies hatten sie offensichtlich geschafft.

Wichtig für euch: Zurzeit läuft die Produktion eures Olivenöls. Wie gewohnt. Unkompliziert. Direkt. Sortenrein. In Handarbeit. "Unsere" sechs Biobauern bringen die frisch geernteten Oliven in die Mühle, sie werden gepresst, gelagert, gefiltert, abgefüllt und in euren Haushalt gebracht. Fertig. Anfang Jahr werdet ihr die Bestellscheine erhalten. So einfach.

2. 19 x Gold und 16 x Silber

Und weiter geht es mit Testen und Vergleichen:

Es ist eine erfreuliche Tendenz auf dem Olivenölmarkt festzustellen - griechisches Olivenöl findet immer mehr Anerkennung auf den Tischen nichtgriechischer Tafelrunden.

Bei der weltweit grössten und renommiertesten [Olivenölprämierung](#) wurden 2015 aus 700 eingesandten Ölen 35 griechische prämiert. Soviel wie nie zuvor. Parallel dazu stieg der Export von griechischem Olivenöl um 87 %. Zwei sehr erfreuliche Zahlen. Als solche genommen. Etwas kritischer betrachtet? Hier meine erfreuliche Meinung:

Wenn der Export von griechischem Olivenöl tatsächlich innerhalb eines Jahres um sagenhafte 87 % gestiegen wäre, hätten wir hier in Griechenland gar kein Olivenöl mehr zum Essen. Tatsache ist doch wohl viel eher, dass griechisches Olivenöl im Ausland auch als solches erkannt wird, weil es so deklariert und vor allem so etikettiert ist. Bis anhin gingen eben diese 87 %, um eine Zahl zu nennen, als "no name" nach Italien und wurden dort zu einem "italienischen Blend" gemischt. Vermischt, ohne dass Griechenland auf irgend einer Etikette vermerkt war. Im allerbesten Fall fiel es unter "europäische Herkunft".

Wie in vielen Medien erwähnt litt Italien 2014 unter einer äusserst grossen Missernte. Also musste für einmal mehr tausende von Tonnen aus anderen Ländern zugekauft werden, um den Weltmarkt weiterhin mit "italienischem" Olivenöl versorgen zu können. Tja, und dann haben die Griechen ein klares Nein gesagt. Ein Nein auch aus einer Not heraus. Denn Italien war nicht bereit auch nur einen Cent mehr zu bezahlen als all die Jahre zuvor, obwohl Griechenland eine Superernte hatte.

Doch Griechenland steckt in einer Krise. Und aus Krisen können auch Chancen erwachsen. Und... BRAVO Griechenland; diese Chance wurde wahrgenommen. Es gibt hier ein wunderbares, qualitativ hochwertiges Olivenöl, dass es verdient direkt als solches unter die Leute zu kommen! Ohne den Weg über Italien für einen Schrottpreis gehen zu müssen! Bravo all denen die den Mut und die Power haben mit ihren Produkten direkt auf den Markt zu gelangen!

Übrigens: Das grosse Rennen mit Italien hat dieses Mal vor allem Tunesien gemacht. Ich bin mal gespannt wie lange es dauern wird, bis die Olivenöl-Mafia ein Gesetz durchboxt, dass tunesisches Olivenöl doch eigentlich auch europäisches Olivenöl sein könnte... wetten?

3. Tafeloliven

Viele von euch geniessen ja neben dem Olivenöl auch unsere unverwechselbaren Tafeloliven. Ein Grund sich wieder einmal ein bisschen näher damit auseinanderzusetzen :-)

Tafeloliven direkt ab Baum in den Mund?...Man sollte es einmal, aber nur einmal, versucht haben im Leben (vielleicht beim nächsten Urlaub im Süden?). Bevor sie auf den Tisch kommen müssen sie entbittert werden. Dazu gibt es verschiedene Methoden. Die meist angewandte ist auch die ökologisch unsauberste. Doch es geht einmal mehr um Profit im Sinne von Zeit ist Geld. Die meisten im Grosshandel erhältlichen Oliven werden mit Natronlauge innert weniger Stunden entbittert und geniessbar gemacht. Das Problem dabei entsteht beim darauffolgenden Waschen der Oliven. Da Natronlauge ätzend ist müssen die Oliven mit enormen Mengen Wasser gespült werden. Dieses natronhaltige Abwasser lässt man in der Regel in grossen offenen Klärbecken verdunsten. Wieviel davon versickert? Da habe ich keine Angaben darüber gefunden. Soviel zur industriellen Massenproduktion. Auch hier ein Bravo für Griechenland, denn:



In Griechenland werden die Tafeloliven auf natürliche Weise entbittert durch 5-7 monatiges Stehenlassen in ganz normaler 8-10 %-iger Salzlake. Fertig. Nichts weiter. Man lässt der Frucht die Zeit die sie natürlicherweise braucht um ihre Bitterstoffe zu verlieren. Danach sind die Oliven genussbereit.

Nach dem Entbitterungs-Stadium gibt es verschiedene Weiterverarbeitungsmöglichkeiten. Industrielle Oliven werden oftmals künstlich geschwärzt mit Eisengluconat (E579). Gut zu erkennen an einheitlichem Tiefschwarz und einem (unnatürlichen) Glanz. Andere werden mit Mandeln, Peperoni, getrockneten Tomaten u.a. gefüllt.

Unsere sind von brauner bis violetter Farbe, werden mit Wildkräutern aromatisiert und, doch halt! - da sind wir wie die Appenzeller mit ihrem Käsegeheimnis: "Mer sägit nützl!"

4. Weihnachts-Rezept: Schokoladentorte mit Orangen

Vorbemerkung: Kann problemlos 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden, was für die Festtage äusserst praktisch sein kann!

Und noch eins aus [Backen mit Olivenöl ZWEI](#) und zwar richtig weihnachtlich...süss mit Schokolade und Orange, als Dessert oder als Kaffee-mit-Kuchen-Nachmittag :-))))

für eine Springform von 22-25 cm Durchmesser



Zutaten

Füllung 1 Orangenscheiben

2-3 unbehandelte Orangen
3 EL Thymianhonig

Tortenboden

3 Eigelbe von Freilandeiern
20 g Olivenöl extra nativ
100 g Rohrzucker, gemahlen
60 g dunkles Schokoladenpulver
3 Eiweisse
120 g Dinkelmehl/Typ 1050
2 EL Grand Marnier zum Bepinseln

Füllung 2 Quarkmasse

300 g Sahnequark oder Mascarpone
2 EL Grand Marnier
50 g Rohrzucker, gemahlen
½ TL Vanillepulver
2 EL Olivenöl extra nativ
250 ml Sahne
1 TL Agar-Agarpulver
5 EL Orangensaft

Klarsichtfolie

Zubereitung

Füllung 1

- 1 Orangen in 2 mm dünne Scheiben schneiden (mind. 12 Scheiben).
- Honig in Pfännchen erwärmen und Orangenscheiben scheinweise ca. 2 Minuten darin köcheln lassen (es schäumt). Scheiben auf eine Teller legen und auskühlen lassen. Falls Honigsaft übrig bleibt diesen später zur Füllung 2 geben.

Tortenboden

- Eigelb, Olivenöl, Zucker und Schokoladenpulver in einer Schüssel mischen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen und Backform mit Backpapier auskleiden
- Eiweiss steif schlagen und sorgfältig mit Mehl abwechselnd unter die Masse ziehen, in Form füllen und glatt streichen.

In der Mitte des Backofens bei 180 °C ca. 20 Minuten backen

Füllung 2

- Sahnequark, 2 EL Grand Marnier, Zucker, Vanillepulver und Olivenöl in einer Schüssel verrühren.
- Sahne steif schlagen und beiseite stellen.
- Agar-Agarpulver in 3 EL Orangensaft auflösen, in einem Pfännchen unter ständigem Umrühren kurz erwärmen bis es dicklich wird, die restlichen 2 EL Orangensaft einrühren und sofort unter die Quarkmasse rühren.
- Mit Spachtel vorsichtig den Rand um den Tortenboden lösen, Ring entfernen, den Tortenboden auf eine Tortenplatte stürzen, mit Grand Marnier bepseln und 8-9 Orangenscheiben darüber legen.
- Formring reinigen, mit Klarsichtfolie auskleiden und wieder sorgfältig um den Tortenboden schliessen.
- Sahne und übrig gebliebener Honig-Orangensaft in die Quarkmasse mischen.
- Quarkmasse in die Form füllen, glatt streichen, die restlichen Orangenscheiben in der Mitte anordnen und etwas Schokoladenpulver dem Rand entlang streuen.

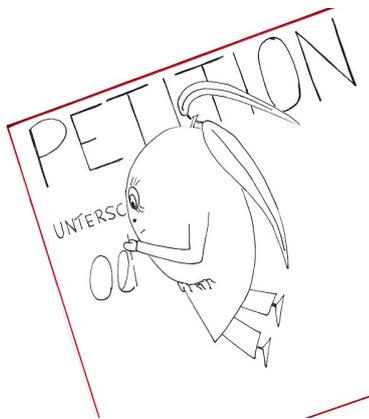
- Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens vier Stunden im Kühlschrank fest lassen werden.

en Guete!

Das Buch Backen mit Olivenöl ^{ZWEI} kann nach wie vor direkt bei uns [bestellt](#) werden, der Versand erfolgt aus der Schweiz.

5. Der Olivenhaini meint...Petition

Normalerweise lässt mich der Rolf ja nichts Politisches verbreiten...ui, ui, ui, nur ja nicht! Doch ich konnte ihn überzeugen, dass diese Sache Oliven-Politisch und nicht Polit-Politisch ist. Auch wenn vor allem Politiker dabei eine Rolle spielen. Denn diese sind es die Gesetze für die Lebensmittelindustrie erlassen. Richtig, für die Industrie. Nicht unbedingt für die Konsumenten und schon gar nicht für Kleinproduzenten, sondern eher noch gegen sie. Gemein!



Es geht darum wo der Rolf auch immer wieder drüber schreibt. Nämlich, dass bei wenigen die "Grosses" machen alles rund läuft und bei vielen die Gutes machen alles verkompliziert und teils verunmöglicht wird. So hatte ich das jedenfalls verstanden. Auch wenn es für mich als Olivenhaini wieder mal schwer nachvollziehbar ist. Auf jeden Fall wäre es super, wenn du da auch unterschreiben würdest. [Diese Petition](#) meine ich. (Auch wenn da zwei meiner Olivenhaini-Kollegen etwas grimmig drein schauen... und Fäuste machen wir eigentlich fast nie - da sind wir ganz anders als die Menschen. Aber vielleicht hat sie ja jemand vorher zur Weissglut gebracht, ja und dann, dann kann auch ein Olivenhaini schon mal grimmig werden. Oder meine Kollegen sind ganz einfach noch ein bisschen grün hinter den Ohren. Noch nicht ganz reif sozusagen.)

So oder so kann man, und auch du, wenigstens ein klein bisschen etwas mithelfen. Und dort kannst du auch ganz genau nachlesen worum es geht. Denn ich bin da leider nicht so begabt mit solch komplizierten Dingen. Auf jeden Fall habe ich begriffen, dass es darum geht solche Sachen wie in einem Filmlie gezeigt werden. Ein [10-Minuten-Filmlie](#) das ich dir sehr empfehle. Und das mit der automatischen Synchronübersetzung ins Deutsch klappt wirklich toll...was man nicht alles mit Computern machen kann...

Wir wünschen euch allen eine geruh- und erholsame Weihnachtszeit mit viel Zeit für Musse und die schönen Dinge im Leben!
Rolf und Sonja

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