

# Olivenhaini-Flash

- direkt aus dem Olivenhain -  
12.02.2016



Info Nr. 11-89



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

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

---

**Deklarationsverkomplizierungsundverkrampfungswut...**



...da hat mir doch der Rolf letzthin dieses Wort vorgelegt und gemeint, ich könnte doch mal darüber schreiben.  
“Häääähh?“, war meine einzigste Antwort die ich hervorbrachte. Ja, und dann hat er noch etwas gesagt wie

Bürokratentheorie und weit weg von konsumentenfreundlichem Aufklärungsversuch was denn drin ist, ja, und das soll ich dann gleich mit hineinpacken in einen Olivenhaini-Flash, meinte er. Und weisst du was ich da gesagt habe?  
“Nein!“, habe ich gesagt, “das mach mal selber, denn ich habe keine Ahnung was du damit meinst.”  
Dann habe ich mich in meine Baumhöhle zurückgezogen und dort bin ich noch immer.

Ok, lieber Olivenhaini, ich, Rolf, übernehme jetzt. Vielleicht ist es wirklich eine zu grosse Herausforderung für dich. Doch der Kernpunkt ist sehr einfach. Es geht um neue Deklarationspflichten. Eine, die noch nicht ganz aktuell ist - um die kümmern wir uns später, in einem anderen Newsletter.

Worum es im Moment geht ist, dass es die Bürokratie soweit gebracht hat, dass Olivenöl aus traditioneller Herstellung um seine Existenz kämpfen muss. Das Produkt, nämlich das Bio-Olivenöl welches ihr schon immer von uns erhalten habt, ändert sich nicht. Auch nicht die Qualität die jedes Jahr mehrmals geprüft und analysiert wird. Es bleibt die gleiche Qualität - natives Olivenöl extra. Was jedoch ändert ist die bürokratische Auslegung. Das Ziel dieser Technokratie ist es, Olivenöl aus traditioneller Herstellung per se die Bezeichnung extra nativ abzuerkennen.

Gegner von Olivenöl aus traditioneller Herstellung sehen sich natürlich bestätigt und ich werde auch nicht in einen “wer weiss es besser“-Kampf einsteigen. Tatsache ist, dass unser Olivenöl seit Anfang an ausnahmslos den Kriterien für natives Olivenöl extra entsprochen hat und es auch dieses Jahr wieder tut. Der Rest, und da bin ich sehr pragmatisch, ist Geschmacksache und eine Sache der (Lebens)Einstellung. Auf einen kurzen Nenner gebracht, der für mich der griffigste von allen ist:

Wer Olivenöl bei uns kauft, der hat auch nichts gegen Alpkäse aus traditioneller Herstellung. Hergestellt in einem grossen Kupferkessel und auf Holzfeuer. Und genau dies werden wir dieses Jahr auf jeder bag in box deklarieren mit diesem Aufkleber:



In Anbetracht all der Skandale die es immer wieder rund um Olivenöl gibt bin ich sehr dankbar, dass wir ein traditionelles Produkt unser eigen nennen dürfen bei dem die Wertschöpfungskette sehr klein ist. Olivenbauer -> traditionelle Ölmühle Skarpalezos -> Rolf & Sonja -> du als Geniesser des Produktes.

Oha, das hat der Rolf aber gut hingekriegt, finde ich jedenfalls...ich habe alles verstanden. Ab und zu tut so ein Rollentausch ganz gut, habe ich den Eindruck. Und für mich ist das eh kein so grosses Thema. Mein Olivenöl ist schliesslich immer noch eines der besten der Welt, ganz einfach. Mit oder ohne Technokratie - dieses Wort hat der Rolf übrigens von mir ;-)

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

---

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