

Frühlings-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 91



21.03.2016

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.

Keine Bilder oder Links? Hier als PDF:

Yàssou - Hallo [first name]

Ein Jubiläumsjahr für uns...20 Jahre Olivenöl von Rolf und Sonja, wer hätte das gedacht vor zwanzig Jahren...wir auch nicht ;-) Und doch ist es so und wir bereuen es keine Minute, auch nicht, dass es immer noch ein Olivengeflüster gibt:

-
- 1. Marktverschiebung à la USA**
 - 2. Blendende Zahlen**
 - 3. Mineraöle im Olivenöl**
 - 4. Frühjahrs-Rezept: nicht nur für selbst gefangenen Fisch**
 - 5. Der Olivenhaini meint...Qualitreff und 20 jähriges Jubiläum**

1. Marktverschiebung à la USA

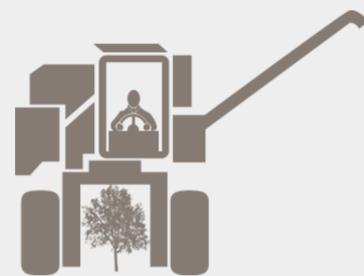
Dass Massenolivenöle *made in Italy* zu einem grossen Teil lediglich *italian sounding* sind, d.h. nur noch italienisch klingen und nur wenig davon drin haben ist mittlerweile ein Teil der Allgemeinbildung im *food sector*. Dreimal habe ich jetzt anglizistische Redewendungen verwendet. Und vielleicht müssen wir uns bald einmal auch für Olivenöl an diese Terminologie gewöhnen. Die USA und dort vor allem Kalifornien, sind am Aufmischen der Olivenölszene. Ohne auf eine grosse Tradition zurückzublicken, ohne einen jahrhundertelangen Anlauf gebraucht zu haben, steigen amerikanische Produzenten direkt mit neuesten Technologien ein.



Wie etwa in vielen so genannten Drittweltländern die nur sehr mangelhafte bis gar keine Telefonverbindungen hatten bevor sie direkt auf die neueste Technologie von Handy, Smartphone und Tablet aufgesprungen sind, ohne Telefonmasten und Kabeltelefon gekannt zu haben. Gut oder nicht möchte ich jetzt mal beiseite lassen. Auf jeden Fall hat es den Vorteil, dass man unbedarft an die Sache gehen

kann. Es kann direkt in die Vollen gegangen werden, ohne den Umweg über schmerzliche und lehrreiche Erfahrungen zu machen. Das ganze, europäische, Gerangel um wer macht das beste Olivenöl, wer kann am schlauesten panschen, wer holt aus der Olivenölschwerindustrie die fettesten Gewinne, wer kümmert sich um verarmende Olivenkleinbauern, wer investiert in brachliegende Olivenhaine, was bedeuten Invasionen der Olivenfliege, was Xylella-Verbreitung?

All dies Aspekte die bei einem *new coming* à la USA *old fashioned* sind und ausser Acht gelassen werden. So etwa wie es auch bei Wein war. Alte Weintraditionen hatten nicht sehr interessiert und heute gibt die USA in vielem vor was ein "guter Wein" ist. Und beim Olivenöl sind die gesetzlichen Rahmenbedingungen bereits jetzt schon um einiges enger als in Europa. So dass *italian soundin-* Olivenöl in den USA gar keine Chance (mehr) haben wird auf dem Markt. Und die Konkurrenz der einheimischen, amerikanischen, Eigenproduktion wird immer grösser für die grossen Importeure von europäischen Olivenölen. Die Abdeckung des Marktes mag zurzeit lediglich 2-3 % sein, doch die Pläne, wie nicht anders zu erwarten, sind gross. Gross sind nicht nur die Erntemaschinen, riesig auch die Anbauflächen und die ganze Produktion



MACHINE HARVEST

California Olive Ranch innovated this method to make extra virgin olive oil available to more people around the country. Harvesting olives with over-the-top harvesters allows American producers to harvest the fruit at their perfect ripeness. Like wine-makers, we aim to minimize any damage to the fruit by never letting them touch the ground, and by turning the olives into oil as quickly as possible. This method values every acre of land we have and helps us make great extra virgin olive oil.

soll möglichst unbemannt vor sich gehen, denn Löhne sind teuer und zu teuer soll das Produkt ja nicht werden. Den gleichen Fehler wie in Europa, für ein Lebensmittel zu arbeiten, will man möglichst von Anfang an vermeiden.

Die USA soll zum Exportland für Olivenöl werden (wie bei Wein), denn die Märkte in China, Indien und anderswo sind riesig. Ob Europa dann auch mit solchem beliefert wird weil die südeuropäische Olivenölkultur ausstirbt...wenn, dann hoffe ich es wird noch ein paar Jahre dauern, denn ich selber möchte es nicht mehr miterleben.

Ah ja, und da kommt mir noch ein Anglizismus in den Sinn der vor wenigen Jahrzehnten noch nicht existierte: *fast food* ;-)

2. Blendende Zahlen

Der weltweite Olivenölkonsum ist in den letzten 25 Jahren, seit seiner Erfassung, um 73 % gestiegen. So stand es in der Presse. Einige Kunden haben uns diverse [Artikel](#) darüber zugeschickt. An dieser Stelle wieder einmal ein dickes Dankeschön an alle die immer wieder aktiv an unserem Olivengeschehen teilnehmen und uns Veröffentlichungen über Olivenöl weiterleiten.

Zu dieser Statistik haben wir mit einem Promillesatz beigetragen, denn die höchsten Zunahmen verzeichnen nördliche Länder. Klar, denn in südlichen Ländern zählt Olivenöl zu den Grundnahrungsmitteln.

Ich persönlich finde Statistiken in der Regel sehr spannend. Vor allem dann, wenn ich anfangs sie ein bisschen zu hinterfragen und auch gezielt Antworten suche auf kritische Fragen. In diesem Falle ist die Frage: "73 % mehr Olivenöl in 25 Jahren müsste eigentlich mindestens 50 % mehr Olivenbäume innerhalb von etwa 15 Jahren bedeuten, denn ein Olivenbaum braucht bei einer rasch wachsenden Sorte etwa 7 Jahre bis er eine Ernte ergibt. Wo sind diese Bäume?"

In meinem Sichtfeld sehe ich jedenfalls keine, aber Tunesien, Marokko, die Türkei und andere Mittelmeerländer gehören ja "olivenöltaktisch" fast schon so gut wie zu Europa...

Uhhhps, jetzt komme ich schon wieder mit panschen...nein, diesmal nicht. Lassen wir es bleiben.

3. Mineraöle im Olivenöl



Viele von euch werden den letzten [Olivenöltest](#) von 'Stiftung Warentest' auch mitbekommen haben. Bei diesem Test war das Zentrale etwas, das ich bisher vernachlässigt hatte. Rückstände von Mineralölen in Olivenöl. Rückstände von Pestiziden, Herbiziden und anderen Ölen, ok, da weiss man schon lange etwas darüber. Mineralöle war neu für mich.

"Wird jetzt Olivenöl mit Dieselöl vermischt?", meine erste, naive Frage.

Viele Recherchen später formte sich die Antwort einigermaßen zusammen. Vor allem in der Kosmetikindustrie ist dies schon länger ein Thema. Auch Mineralöl ganz generell in Lebensmitteln ist nichts Neues. Nur wurde Olivenöl bisher auf alles andere geprüft, nicht aber auf so genannte MOSH (gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe) und MOAH (aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe).

Ganz ehrlich gesagt, weiss ich auch nicht was ich davon halten soll. Einen oberen Grenzwert gibt es zurzeit noch nicht. Trotzdem stellen viele Medien, die sich dem Test von 'Stiftung Warentest' angenommen haben, Olivenöl fast schon als mörderische Flüssigkeit dar.

Scheinbar sind diese Substanzen fast überall vorhanden, inklusive als Feinstoff in der Luft die wir einatmen. Also kein olivenöl- oder lebensmitteilspezifisches- sondern ein Umwelt(verschmutzungs)-Problem.

Nichtsdestotrotz wollte ich es wissen und habe ein Muster unseres Olivenöls an ein Labor geschickt wo solche Untersuchungen gemacht werden. Bis zum Absenden dieses Olivengeflüsters ist das Resultat noch nicht eingetroffen - leider.

Doch wie immer dieses Resultat ausfällt, ich glaube, dass da wieder einmal am falschen Ende herumgewerkelt wird. Nämlich beim Endprodukt und nicht bei der Ursache. Und solange Aussagen wie diese:

"In Europa haben über vierzig Prozent der Menschen Pestizid-Rückstände im Urin. Wie schlimm ist das?",

gelesen [hier](#), als normal hingenommen werden, so lange glaube ich, dass die grossen Interessen weniger bei einem guten Endprodukt, sondern eher bei der Aufrechterhaltung von Lobbyismus sind. Denn würden wir bei der Ursache, der allseits innewohnenden Gewinn**maximierung** ansetzen und eine Gewinn**optimierung** daraus machen, die Menschheit würde das Leben um einiges freudvoller gestalten.

4. Frühjahrs-Rezept: nicht nur für selbst gefangenen Fisch

Fischfilets auf Spinatbett mit Karottenreis

sehr lecker, überraschend im Geschmack und rasch (ohne die Zeit zum Fangen der Fische ;-) zubereitet.

Zutaten für 4 Personen für eine Form von mind. 30 x 32 cm mit Deckel



Zutaten

1 kg Fisch (Wie Flunder, Barsch oder Felchen)
800 g Frischspinat, gewaschen und grob gehackt
100g getrocknete Tomaten, fein geschnitten
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
½ Glas Olivenpaste oder Tapenade
2.5 dl Tomatensauce oder 4-5 Tomaten, fein geschnitten
Pfeffer und Salz nach Belieben

Reis

Reis für 4 Personen
1 Karotte, ganz fein geschnitten
½ TL Sambal Olek
1 TL Meersalz

Zubereitung

- Olivenöl und Knoblauch in die Form geben.
- Die Hälfte des Spinats darüber verteilen.
- Getrocknete Tomaten gleichmässig verteilen.
- Fischfilet mit Olivenpaste oder Tapenade bestreichen und über die Tomaten legen.
- Restlichen Spinat darüber verteilen.
- Toamtensauce darüber giessen.
- Im Ofen während ca. 45 Minuten bei 160 °C zugedeckt schmoren lassen.
- In der Zwischenzeit Reis zusammen mit Karotten und Sambel Olek weich kochen und vor dem Servieren etwas ziehen lassen.

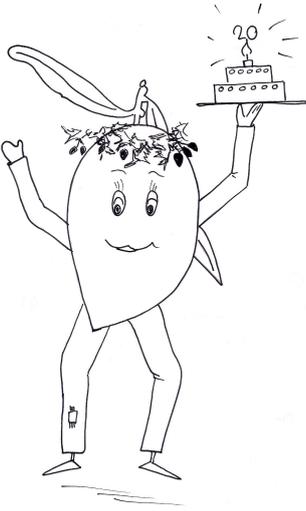
en Guete!

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

5. Der Olivenhain meint...Qualitreff und 20 jähriges Jubiläum

20 Jahre, sagen sie, der Rolf und die Sonja, würden sie schon Olivenöl und mehr in die Schweiz bringen. "Popopo", sagt man hier bei mir dazu...

Das ist ja schon länger als wie wir uns kennen. Ich habe mich erst 2004 in diesem Olivenhain niedergelassen.



Und dass sie dies feiern wollen mit ihren Kunden, das sagen sie auch. Alle die an den Qualitreff kommen, bekommen ein kleines Geschenk. Was für ein Geschenkli, das darf ich natürlich wieder nicht verraten. Immer diese Geheimniskrämerei.

“Und was kriegen die, die nicht an den Qualitreff kommen können? Davon gibt es sicher auch noch welche.”, wollte ich wissen. Denn ich bin ja ein soziales Wesen. Wie alle Olivenhainis. “Kriegen die nichts?”, wollte ich weiter wissen. Die beiden meinten dann, dass alle Kunden etwas kriegen würden. Logo! Ganz so asozial sind sie ja nun auch wieder nicht ;-)

Das jedenfalls solle ich euch sagen: dass wenn du es dir irgendwie einrichten kannst, dann geh’ doch an den Qualitreff. Es ist ein toller

Anlass. Ich war auch mal kurz dort, vor zwei oder drei Jahren, oder so. Und es ist ja nicht schon Übermorgen, sondern erst im [Juni, vom 9. bis 12.](#) ganz genau.

Da kannst du dir es vielleicht noch einplanen :-)

Ich selber würde gerne, kann aber dieses Jahr wirklich nicht. Ehrlich!

Wir werden auch die nächsten Jahre Olivenöl aus einer Gegend mit Oliventradition vertreiben. Ganz einfach weil es etwas ist, dass uns Freude macht in unserem Leben und auf den diesjährigen Qualitreff freuen wir uns ganz besonders. Auch wenn der Olivenhaini nicht dabei ist, hoffentlich aber ganz viele von euch.

Und wer Sonjas Interview im Radio SRF1 verpasst hat, darin geht es auch um Lebensfreude :-)), der kann es unter diesem [Link](#) noch während ein paar Monaten “nachhören”.

Mit herzlichen Grüßen
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