

Winter-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 98



21.12.2016

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.

Yàssou - Hallo

Weihnachten im Norden, Weihnachten im Süden, viel Gemeinsames, viel Andersartiges... wir zwei gehen für fünf Tage aus unserem Olivenhain weg, um in die Weihnachtslichter einer Grossstadt einzutauchen. Morgen geht's los, mit dem Zug nach Thessaloniki, und wir freuen uns sehr darauf :-). Doch vorher noch das Olivengeflüster mit folgenden Themen:

-
- 1. Deklarationspflicht Nährwerttabelle**
 - 2. Olivenpilz**
 - 3. Ölmühle intern**
 - 4. Rezept: Festtagstorte**
 - 5. Der Olivenhain meint...noch eine Anekdote**

1. Deklarationspflicht Nährwerttabelle

Olivenöl Nährwerttabelle/ 100 ml	
Energiegehalt	3389/kj/824Kcal
Fett	91,6g
wovon	
gesättigt	11,8g
einfach ungesättigt	72,5g
mehrfach ungesättigt	7,3g
Kohlenhydrate	0,0g
wovon	
Zucker	0,0g
Protein	0,0g
Salz	0,0g

Pünktlich zu Weihnachten, ab dem 23. Dezember wird es auch für Olivenöl obligatorisch: das Aufführen einer Nährwerttabelle. Für andere Lebensmittel ist dies schon lange ein Muss von der Gesetzgebung her. Für Olivenöl war es für mich immer logisch, dass es diese Tabelle nicht braucht. Im Gegenteil, sie würde nur noch mehr Verwirrung bei all den Deklarationen stiften. Denn was ist Olivenöl schlussendlich? Richtig! Es ist ein Fett. Ein pflanzliches, gesundes Fett. Und Fett braucht der menschliche Körper zum Leben. Da bleibt einem als Konsument nur noch die Entscheidung zwischen gesundem, und der Gesundheit nicht so zuträglichem Fett. Olivenöl ist eindeutig eine gute Wahl.

Es wird von der EU-Kommission genau vorgeschrieben, was im Mindesten auf dieser Nährwerttabelle aufgeführt werden muss, und da kann ich mir ein Schmunzeln nicht verkneifen. Man möchte von der behördlichen Seite her eine gesunde Menschheit haben. Es wird gewant vor zu vielen Kohlehydraten, zu viel Zucker, zu viel Proteinen, zu viel Salz... und diese vier "Bösewichte" sind Pflichtdeklaration für Olivenöl; obwohl die Werte immer Null sein werden. Denn wie gesagt, Olivenöl ist Fett, also kohlehydrat-, zucker-, protein- und salzfrei.

Doch wir wollen ja gesetzeskonform sein mit unserem Olivenöl. Also werden wir uns dem Amtsschimmel beugen und diese Nährwerttabelle auf all unseren bag in box anbringen... mit einem Schmunzeln.

2. Olivenpilz

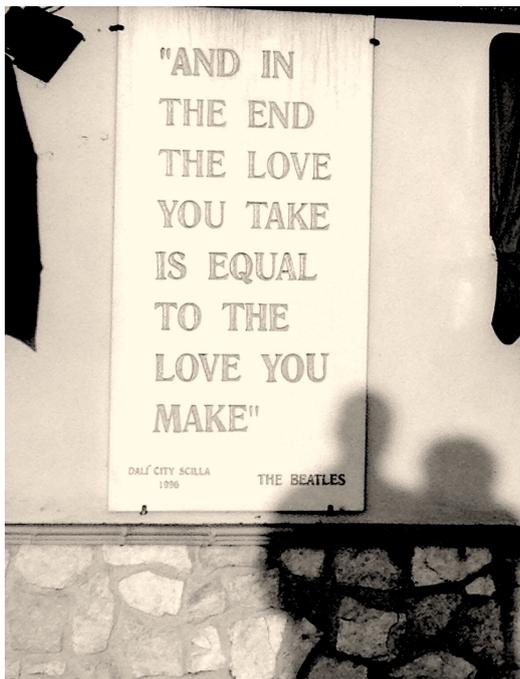
Dieses Jahr hat unsere Ölmühle den Betrieb etwa zwei Wochen früher aufgenommen als andere Jahre. Grund dafür ist, dass durch das feucht warme Klima im November, ein Olivenpilz anfang sich auszubreiten. Viele Olivenbauern wollten diesem Pilz zuvor kommen, indem sie früher ernten. Doch in vielen Fällen nutzte es nichts. Im Gegenteil. Dieser Pilz (gr. gliospório eliàs, lat. colletotrichum gloeosporioides) ist von aussen nicht sichtbar. Er arbeitet sich vom Stil zum Kern und lässt es sich rund um den Olivenkern herum gut gehen. Das heisst, die Olive verfault von innen, ohne dass es von aussen sichtbar ist. Man merkt es erst wenn es zu spät ist, nämlich nachdem die grünen, vermeintlich intakten, Oliven zu Öl verarbeitet sind.

Die ersten gepressten Öle dieses Jahr hatten Ölsäurewerte von 1 - 1.5 %. Christina, die Mühlebetreiberin, traute ihren Augen nicht und zweifelte an ihrer Fähigkeit den Ölsäuregehalt zu messen. Doch es war harte Realität.

“Es braucht einen Kälteschock, um den latent vorhandenen Pilz zu zerstören”, meinte Chemiker Nikos. Dieser Kälteschock ist mittlerweile in vielen Regionen eingetreten. Das Ergebnis war im Handumdrehen viel besser, mit Werten zwischen 0.6 - 0.8 % Säuregehalt.

Von den sechs Bauern die für unser Olivenöl arbeiten, hat erst einer einen Teil seiner Ernte eingebracht; eine Tonne Öl mit 0.6 % Säuregehalt. Die anderen warten noch ab, bis die befallenen Oliven von selber von den Bäumen fallen. Wir jedenfalls sind vorbereitet. Wir werden euch, auch in dieser nicht ganz einfachen Lage, mit Olivenöl bester Qualität versorgen. Denn einmal mehr ist es sehr gut für uns, nicht zu den “ganz Grossen” zu gehören und die Menge die wir brauchen, werden wir mit gutem, einwandfreiem Öl abdecken können. “Rolf und Sonja haben Priorität bei uns”, meint Jorgos Skarpalezos, zusammen mit seinen Töchtern - und diese Priorität werden wir an euch weitergeben. Versprochen.

3. Ölmühle intern



Die Ölmühle Skarpalezos ist ja nicht nur eine der letzten traditionellen Mühlen Griechenlands die noch in Betrieb sind, es ist auch eine der wenigen, die in Frauenhand sind. Jorgos hatte 2013 den Betrieb seinen beiden Töchtern Christina und Artemis übergeben. Er selber arbeitet immer noch ein wenig mit, jedoch nur noch wenn er Lust dazu hat und nur während der Produktionsphase, zwischen Dezember und Februar.

Die beiden Frauen hatten nicht nur die ganzen Anlagen übernommen, sondern auch die MitarbeiterInnen, die zum Teil schon zwanzig und mehr Jahre im Betrieb sind. Einer dieser Mitarbeiter war der fünfunddreissigjährige Ahmed, ursprünglich aus Marokko und schon viele Jahre in Griechenland ansässig. Mit der Übernahme des Betriebes hatte Ahmed mit einem Male zwei Frauen als Vorgesetzte und hatte am Anfang ziemlich Mühe, dies mit seinem muslimischen Hintergrund

zu vereinbaren. Auch nach vielen Jahren leben und arbeiten in der westlichen Welt und der Ölmühle Skarpalezos. Die zwei Frauen sind ja nun alles andere als zwei gestrenge Chefinnen, und Christina ging sogar soweit, dass sie den Koran las, um ein bisschen mehr hinter Ahmeds Verhalten zu kommen. Dieser wiederum fand es ganz toll, dass seine Chefin den Koran liest und alle fanden sich irgendwo in der Mitte der Kulturen. Wunderbar. So soll es sein.

Doch diesen Herbst änderte alles. Ahmed heiratete, eine Bulgarin, ebenfalls schon viele Jahre in Griechenland lebend. Diese wollte wissen, wo Ahmed während der Olivensaison

arbeiten würde und begleitete ihn in die Ölmühle. Der "Zufall" wollte es, dass an diesem Tage vier Frauen, die zwei Chefinnen mit zwei Angestellten, und kein einziger Mann vorhanden waren. Ich selber war, leider, nicht dabei und kenne es nur aus der Erzählung der Beteiligten... Ahmeds Frau gab unmissverständlich zu verstehen, dass sie niemals zulassen würde, ihn in einem Betrieb arbeiten zu lassen, indem er der einzige Mann sei... eine kleine Anekdote, die ich hiermit gerne an euch weiter gebe ;-)
Ahmed habe ich noch nicht getroffen seither, werde ihn aber bald mal besuchen gehen.

4. Rezept: Festtagstorte

Wem es nach einem üppigen Mahl eindeutig zu viel ist...diese Torte schmeckt anderntags fast noch besser und nach drei Tagen immer noch gut ;-)

Ananas-Quarktorte mit Pistazien für eine Springform Durchmesser 22-25 cm, aus dem [Renner in der Olivenölküche](#)



Zutaten Tortenboden

200 g geschälte, ungesalzene Pistazien
2 Eigelbe von Freilandeiern
100 g Puderzucker
30 g Olivenöl nativ extra
100 g Marzipan, fein geschnitten
2 EL Wasser
2 Eiweisse

Zutaten Füllung

200 g frische Ananas, püriert
1 TL Agar-Agar-Pulver
250 g Mascarpone
100 g Puderzucker
250 ml Sahne

Garnitur

2 EL Pistazien, gerieben

Klarsichtfolie

Zubereitung Tortenboden

- Pistazien auf feiner Küchenraffel in eine Schüssel reiben. Zwei Esslöffel davon für Garnitur behalten.
- Eigelb, Puderzucker, und Olivenöl in einer anderen Schüssel verrühren.
- Zwei Esslöffel Wasser in kleinem Pfännchen erhitzen, Marzipanstückchen zugeben und mit Schneebesen rühren, bis alles vollständig aufgelöst ist, dann in die Eimasse rühren.

- Backofen auf 180 °C vorheizen, Springform einölen oder mit Backpapier auskleiden.
- Eiweiss steif schlagen, Pistazien und Eischnee, abwechselnd, sorgfältig unter die Eimasse mischen und in Form füllen.
- Während ca. 25 Min. in der Mitte des Backofens backen.

Zubereitung Füllung

- Ananaspüree mit Agar-Agar-Pulver gut verrühren, Mascarpone und Puderzucker zugeben und sorgfältig darunter ziehen.
- Sahne steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.
- Springformring entfernen, Tortenboden auf eine runde Platte stürzen, den Ring reinigen, mit Klarsichtfolie auskleiden und vorsichtig um den Tortenboden schliessen.
- Füllung darüber verteilen und glatt streichen.
- Mit geriebenen Pistazien garnieren, mit Klarsichtfolie bedecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...noch eine Anekdote



Auch ich habe noch eine kleine Anekdote für euch. Auch aus der Ölmühle. Ihr wisst ja, dass diese ein kleines Kleinod geworden ist in der ganzen Industrialisierung von Olivenöl. Und solche Kleinode haben auch immer eine Anziehungskraft. Um sie zu besuchen, meine ich. Wie zum Beispiel eine Alpkäserei in der Schweiz. Da gehen doch auch immer wieder Touristen hin. Machen einen Ausflug und wollen mit eigenen Augen sehen, wie das so vor sich geht. Und so auch mit der Mühle Skarpalezos. Doch diesmal waren es keine Touristen. Es waren Profis. Profis im Verkosten von Olivenöl. Ein offizielles Panel aus Deutschland. Sie kamen unangemeldet und nicht um das Öl zu verkosten, nein, sie wollten einfach mal sehen wie Olivenöl auf traditionelle Art hergestellt wird. Das hat man nämlich fast schon vergessen in diesen Kreisen. So nebenbei quasi, auf ihrer Reise durch Griechenland

machten sie Halt in unserer Mühle. Sie waren beeindruckt ob der vielen Handarbeit die es da noch gibt. Doch sie belächelten es auch ein wenig. Ganz ehrlich! Ich habe es gesehen. Mich hat es nicht sehr gestört, dieses Lächeln. Denn ich weiss um das Gute das hinter all dem steckt. Ich weiss, dass es sich hierbei um ein Natur- und nicht um ein Industrieprodukt handelt.

Doch die Anekdote kommt erst jetzt: Eine der Teilnehmerinnen fragte Christina, ob sie ein wenig von diesem Öl probieren dürfe. "Ja, ja, kein Problem. In der Küche steht ein Kännchen mit frisch gepresstem Öl", sagte Christina, gerade alle Hände voll zu tun in der Produktion. Sie wusste in diesem Moment nicht mal genau was für Öl da drin war und die Teilnehmerin testete das Öl - alleine. Die anderen waren alle ausgefüllt mit Zuschauen. Der Besuch war nur kurz, die Leute hatten ein dicht gedrängtes Programm und mussten

schon bald wieder weiter. Diese Teilnehmerin blieb die einzige, die dieses Öl auch wirklich gekostet hatte. Eigentlich fast schon ein bisschen traurig für eine Gruppe von Profiverkostern. Aber was soll's, die Welt ist nun mal schnelllebig. Auf jeden Fall, und jetzt kommt's, die Frau kam anderntags zurück, sie hatte sich mit einer Kollegin von der Gruppe kurz entfernt, um nochmals bei Christina vorbeizugehen mit der Frage: "Was war das gestern für ein Öl? So etwas Tolles habe ich schon lange nicht mehr verkostet. Ich möchte eine Flasche mitnehmen." Auch diesmal war sie wieder unter Zeitdruck und eine wirkliche Kommunikation fand, auch aus sprachlichen Gründen, nicht statt. Irgendwie finde ich es schade, dass Leute von einem Panel nicht mehr die Möglichkeit haben, zu wissen, wie traditionell hergestelltes Olivenöl schmeckt. Es geht verloren. Schade eigentlich.

Wir wünschen euch von Herzen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr und ein 2017 wie ihr es euch wünscht.

Mit herzlichen Grüßen
Rolf und Sonja

P.S. Für alle, die auf unsere Weihnachtsgeschichte warten: dieses Jahr gibt es eine Neujahrgeschichte ;-)

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