

Frühlings-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 100



21.03.2017

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](#)

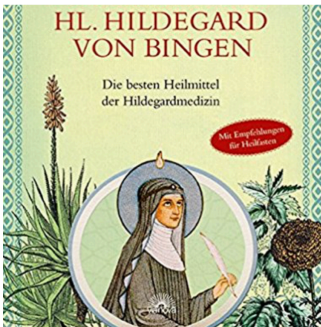
Alle bisherigen Olivengeflüster sind [hier](#) zu finden.

Yàssou - Hallo

“Wird es nicht schwierig sein, für jedes Olivengeflüster genügend Themen zu finden? Irgendwann ist doch alles gesagt, und dann wird es langweilig für die Leser, oder nicht?” Fragen, mit denen ich mich vor ganz genau dreizehn Jahren, vor der 1. Nummer des Olivengeflüsters, herumgeschlagen hatte. Heute weiss ich, dass es immer wieder erwähnenswerte Themen rund um Olivenöl gibt, manchmal mehr, manchmal weniger und die 100. (ja, die einhundertste!) Ausgabe hat folgende Themen:

-
- 1. Restenverwertung**
 - 2. Zwei “fette” Krimis**
 - 3. Bestellmöglichkeit und Dankbarkeit**
 - 4. Rezept: Winterabschied mit Brokkolikuchen**
 - 5. Der Olivenhain meint... Danke**

1. Restenverwertung



Seit Jahrhunderten wird Olivenöl nicht nur als Lebensmittel verwendet. Schon Hildegard von Bingen hatte während ihrer Schaffenszeit vor ziemlich genau eintausend Jahren über die heilende Wirkung über das Einreiben mit Olivenöl berichtet. Heute sind wir ein paar Schritte weiter. Ganz viele wissenschaftliche Untersuchungen und Tests haben es

gezeigt und wir wissen mittlerweile, warum Olivenöl gut ist in Hautpflegeprodukten, in Seifen, in Haarshampoos, in Kosmetika. Nun soll es noch einen Schritt weiter gehen. Wohl ganz auf der Welle der “Zero-Waste-Bewegung”. Ein internationales Forscherteam hat sich zur Aufgabe gemacht ([mit Unterstützung von EU-Geldern](#)) aus den Abfällen der Olivenölproduktion alles herauszuholen, was noch irgendwie verwertet werden kann.

OliveNet, so heisst diese Organisation, hat sich zum Ziel gesetzt die Wirkstoffe, welche sich noch im Oliventrester, dem Abwasser der Ölmöhlen oder den Olivenblättern befinden, heraus zu extrahieren und vor allem für Pharmazeutika und Kosmetika verwendbar zu machen. Zum Beispiel als Arthritis-Medikamente, oder als Hautcreme mit entzündungshemmender Wirkung.

Eine österreichische Firma ist innerhalb dieses OliveNet-Programms daran, Methoden zu entwickeln, welche in grossem Stil die noch vorhandenen Wirkstoffe aus Olivenrückständen zu extrahieren und zu verwenden vermögen.

Für die Lebensmittelindustrie sollen vor allem die verbleibenden Polyphenole entnommen werden. Etwa als Verwendung von “Nahrungsergänzung in gesunden Lifestyle-Getränken”.

Bleibt nur noch abzuwarten, was denn mit den tatsächlichen Abfällen geschehen wird. Denn was aus den Rückständen noch heraus extrahiert werden kann, bewegt sich im Promillebereich und das Abfallproblem ist dann noch nicht wirklich gelöst.

Auch wenn diese Restenprodukte auf dem Markt erscheinen, werden wir unsere Pflegeprodukte weiterhin mit altbewährtem, ganz normalem Olivenöl, herstellen ...

2. Zwei “fette” Krimis

Immer wieder gibt Olivenöl Anlass zu “fetten” Skandalen. Zu gross ist die Versuchung sich etwas von dem milliardenschweren Kuchen auf unerlaubte Weise abzuschneiden. Hier eine [sehenswerte Reportage](#) (45 Min.) darüber, wie in grossem Stil und auf internationaler Ebene “Verschiebungen” statt finden.

Wenn du ‘nicht schon wieder’ so etwas sehen willst, dann verrate ich dir jetzt schon den letzten, alles entscheidenden Satz der Reportage: “Wenn Sie ganz sicher gehen wollen, kaufen Sie direkt beim Olivenbauer!”, und ich möchte hinzufügen: denn dieses Jahr ist ein

Jahr in dem neue Skandale, hervorgerufen durch die allgemein schlechten Ernten, fast schon vorprogrammiert sind.

Ein anderes Fett, das zurzeit eine "Reise um die Welt" macht, ist Palmöl. Neu muss dies bei Lebensmitteln auch deklariert werden. Nicht so jedoch bei Kosmetika und es wird sehr häufig (ca. 30% des weltweiten Verbrauchs) auch in der Kosmetikindustrie verwendet. Doch bald gibt es ja vielleicht Konkurrenz ... vom Olivenölsektor (siehe vorangehenden Beitrag) ... und die verheerenden Auswirkungen, einer Jagd nach möglichst billig, werden etwas eingedämmt. Eine interessante [Reportage dazu](#) vom Kassensturz.

3. Bestellmöglichkeit und Dankbarkeit



Bestellung

Bitte in Briefumschlag, per Fax oder E-Mail bis zum **30. März 2017** an uns schicken.



Bio-Ölivenöl extra nativ, aus der Mani

Rabatt: ab 10 l - 3% (23.08 €/ab 30 l - 7% (22.13 €))

☐ x 5 Liter, bag in box (5 Liter = 1 Esslöffel/Tag während 1 Jahr) CHF 23.80/l

Oliven, Kalamata-Öliven mit Wildkräutern aromatisiert

Rabatt: ab 10 kg - 5% (18.05 €/kg)

☐ x 2 kg-Büden (= ca. 500 Oliven = 1-2 Stk./Tag während 1 Jahr) CHF 19.00/kg

Olivenpaste, aus Kalamata-Öliven und Wildkräutern hergestellt

☐ x Schraubgläser à 180 g CHF 6.40/Glas

Tapenade, Olivenpaste mit "Biss" und Kapern

☐ x Schraubgläser à 180 g CHF 6.90/Glas

Backen mit Olivenöl - Der Renner in Sachen Olivenöl in der Küche

☐ x Buch (Laden-VP CHF 27.00) CHF 19.80/Buch

Pflegelinie auf natürlicher Basis mit Olivenöl, Bienenwachs u. ätherischen Ölen

- wenn die Haut sich besondere Momente wünscht.

☐ x Handcreme Dosen à 23 ml CHF 4.90/Dose

☐ x Fusscreme Dosen à 23 ml CHF 4.90/Dose

☐ x Lippenbalsam Dosen à 10 ml CHF 4.90/Dose

☐ x Pflegebalsam Tiegel à 50 ml, Bio-Kosmetik CHF 14.90/Tiegel

Bitte ankreuzen und in deiner Agenda notieren:

☐ Ich hole meine Bestellung vom **8. - 11. Juni 2017 (Donnerstag bis Sonntag)** im Qualitref ab.

☐ Ich möchte Juni/Juli beliefert werden.

☐ Ich hole meine Bestellung nach dem Qualitref bis **spätestens Ende Juli 2017** bei Lüthy Hofbrennerei, Suhrgasse 27 in 5037 Muhen ab.

Datum/Unterschrift

Bald schon, Ende März, ist Bestellschluss für unsere Produkte. Mehrere Fragen kamen zu uns, warum man nicht direkt über unsere Webseite bestellen kann. Ich weiss, wir sind ohne diese Möglichkeit nicht ganz zeitgemäss. Es hat aber auch einen Grund: Bei uns kann man jeweils nur zwischen Januar und Ende März bestellen, für eine einmalige Lieferung im darauffolgenden Juni/Juli. Den Jahresbedarf auf einmal abdecken, unser Konzept, das sich mittlerweile seit über zwanzig Jahren sehr gut bewährt. Dafür muss man nur eine einzige Bestellung pro Jahr ausfüllen und uns diese entweder einscannen und mailen, per Fax oder Post zukommen lassen. Ich habe mir schon Gedanken gemacht, was für Möglichkeiten es geben könnte für eine weitere Alternative. Eine Lösung habe ich jedoch nicht parat. Es darf kein E-Shop sein, nur ein Bestellformular, und

nicht das ganze Jahr über abrufbar, denn wie gesagt, wir liefern nur einmal im Jahr. Vielleicht hast du ja eine zündende Idee? - dann lasse es uns bitte wissen.

Noch etwas zum Bestellen:

Wie im [Winter-Olivengeflüster](#) unter 'Olivenpils' erwähnt, war es diesen Winter schwierig gutes Olivenöl zu finden. Die Ernte unserer jahrelangen, treuen Bio-Bauern haben bei Weitem nicht ausgereicht. Wir mussten Bio-Ölivenöl von Extern dazu kaufen, nebenbei bemerkt, zu sehr hohen Preisen, für dich hat das jedoch keine Auswirkungen!

Mittlerweile ist unser Tank gefüllt, alle Analysen sind mit sehr zufrieden stellenden Ergebnissen gemacht, und ich möchte an dieser Stelle einfach wieder einmal erwähnen, wie toll es ist, wenn man sich auf jemanden verlassen kann. Und dieser Jemand ist in diesem Falle Christina, die Ölmühlenbetreiberin. Sie hat keine Mühen und Aufwände gescheut uns, und somit euch allen, zu ermöglichen, auch in dieser Ausnahmesituation zu einem tollen Bio-Ölivenöl zu kommen. Wir sind ganz einfach zutiefst dankbar.

Wir haben nur knapp bemessen dazu gekauft, das heisst für dich: Bitte bestelle auch sicher genug für ein ganzes Jahr. Wir werden nur ganz wenig Reserve dabei haben im Sommer und wenn diese weg ist, ja, dann ist aus bis nächstes Jahr ...

4. Rezept: Winterabschied mit Brokkolikuchen

Brokkoli, ein letztes Wintergemüse, als Willkommensgruss im Frühling, zu einem wunderbaren Kuchen verarbeitet, frei erfunden von Sonja:

Brokkolikuchen für eine runde Form, Durchmesser 28 cm



Zutaten

200 g Lauch, in Ringe geschnitten
100 g Langschwanzpaprika, in Ringe geschnitten
400 g Brokkoliröschen
200 g Philadelphiakäse
2 Eier
1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
200 ml Sahne
2 EL Olivenöl nativ extra
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zutaten Teig

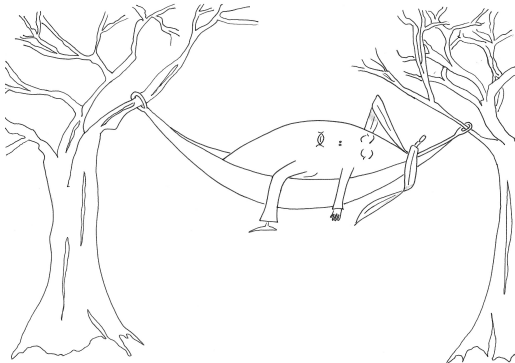
200 g Mehl
200 g Magerquark
2 EL Olivenöl nativ extra
1/4 TL Salz

Zubereitung

- Sämtliches Gemüse zusammen mit dem Knoblauch im Dampfkorbchen knapp weich garen.
- Gemüse, Eier, Philadelphiakäse und Sahne zusammen in den Mixer geben und verquirlen. Alternativ, wenn kein Mixer zur Hand: Gemüse fein zerdrücken (Knoblauch unzerdrückt dazu geben) und mit den restlichen Zutaten gut mischen.
- Würzen, Sahne und Olivenöl dazu leeren und gut mischen.
- Für den Teig die Teigzutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und zu einem Teig kneten.
- Teig ausrollen und in die Form geben, mit Gabel Boden und Ränder einstechen.
- Füllung darüber verteilen und ab in den Backofen.
- Während ca. 45 Min. bei 180°C backen.

en Guete!

5. Der Olivenhain meint...Danke



Ja, nicht nur Rolf und Sonja sind dankbar. Nein, ich auch. Und dieser Dank gilt euch. Ich habe mich richtig toll gefreut, über all die Antworten auf meinen letzten [Flash!](#) Tja, und das hat mich gar nicht mal gross gewundert. Das Ergebnis, meine ich. Was für ein Willkommensgeschenk denn für die eintausendste Kundin toll wäre. Ja, es ist eine Frau. Mehr darf ich nicht sagen. Hat der Rolf gesagt. Ich würde es ja plappern, aber eben, bei euch Menschen gibt es ja Datenschutz. Wie wenn eine Person eine Datei wäre, ts ts ts. Aber vermutlich

hättest du ja auch gar nichts davon, wenn ich es dir sagen würde. Ah ja, das Geschenk. Sie wird ein Olivenbäumchen bekommen. So ein richtiges, wie ganz viele davon um mich herum stehen, nur etwas kleiner halt. Das war der am allermeisten eingegangene Vorschlag von euch.

Und alle, die ihr mitgemacht habt, werdet auch ein kleines Geschenk kriegen. Von mir persönlich. Ich meine, von mir persönlich verschickt. Der Rolf hat mir die Idee gegeben. Ich gab ihm die Idee mit dem Olivenbäumchen weiter und er gab mir die Idee mit dem Geschenklein. So läuft das. Ich müsse es aber selber verpacken und verschicken, hat er gesagt. "Ja, ja", habe ich gesagt. Aber es ist gar nicht so einfach. Das Verpacken schon, das ist nicht schwer. Auch das Verschicken ist nicht schwer. Aber das Wann! Denn weisst du, jetzt ist die schönste Jahreszeit bei mir hier im Olivenhain. Frühling. Vogelgezwitscher. Blumen. Blüten. Düfte. Wildspargel. Sonnenstrahlen. Willst du noch mehr Argumente? Laue Brise. Hängematte. Spannende Lektüre. Spaziergänge. Freunde treffen. Und dann sage ich einfach "ja, ja", zum Rolf. Und was ich verspreche, das halte ich auch. So bin ich. Ich werde die Geschenklein verpacken, und die Sonja wird sie mir dann sicher auf die Post bringen. Zum Einpacken sind sie nämlich schon lange parat. Eigentlich könnten sie schon lange unterwegs sein. Aber ich mache es. Sicher. Morgen fange ich an.

Auch wenn jetzt schon einhundert Olivengeflüster durch den Äther gegangen sind, es wird nicht das letzte sein und bis zum nächsten Mal wünschen wir dir von Herzen einen tollen Frühlingsanfang mit viel Zeit für Musse und die schönen Seiten des Lebens!

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 Allgemeine Rechte geltend mache und oftmals lediglich meine persönliche Meinung abgebe: Rolf Roost, Email-Adresse siehe Absender