

Sommer-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 101



21.06.2017

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

Ein Sommer wie im Süden ... Sonne,- Bade,- und Grillfreuden, viel Wasser trinken, den lauen Abend draussen geniessen und sich daran freuen ... und vielleicht das Olivengeflüster in den Garten oder auf den Balkon mitnehmen, um folgende Themen zu lesen:

-
- 1. Grillzeit**
 - 2. 'private label'**
 - 3. Anbraten, Ausbacken, Frittieren**
 - 4. Rezept: Pittabrot zur Grillwurst**
 - 5. Der Olivenhaini meint... Kult ums Essen**

1. Grillzeit



Man sieht sie wieder allerorten - die kleinen Rauchfahnen in Gärten, auf Balkonen, auf Campingplätzen, an Waldrändern, an Ufern und auch mitten in der Stadt. Es wird gegrillt. Zuhause oftmals auf einem Gasgrill, draussen auf einem tragbaren Holzkohlegrill. Was dabei verbrannt wird um eine schöne Glut zu erhalten, das weiss man in der Regel nicht so genau. Vor allem, wenn Holzkohle verwendet wird. Ein Grossteil der im Handel befindlichen [Holzkohle](#) wird mit dem "Abfall" von Tropenhölzern produziert, was man als Konsument nicht unbedingt weiss.

Im letzten [Olivengeflüster](#) hatte ich erwähnt, dass den Abfällen der Olivenölproduktion zunehmend Beachtung geschenkt wird. Auch zum Grillen können diese Abfälle verwendet werden. Ein sehr innovatives, griechisches Familienunternehmen hat es geschafft, hochprofessionell in die europäische Grillszene einzusteigen. Und zwar mit nichts weniger als aus Oliventrester hergestellten Grillbriketts. Ein Satz der mir in diesem Zusammenhang sehr gut gefällt, stammt vom Betreiber selber: "Wir haben eine Menge vielversprechender Firmen in Griechenland, die unter schlechten Bedingungen gute Ideen entwickeln." Mehr über diese tolle Innovation [hier](#) ... und vor allem: solche Grillbriketts gibt es auch [in der Schweiz zu kaufen!](#)

Was verwendest du zum Grillieren und warum? Was meinst du zum Grillieren im Allgemeinen? Wir und der Olivenhain sind neugierig es zu erfahren; einfach kurz mailen :-)

2. 'private label'



Private label, oder Handels-, resp. Eigenmarke ist europaweit wieder vermehrt im Aufkommen. Insbesondere im Olivenölbereich schlägt sich diese Vermarktung laut ['olive oil times'](#) in der Bilanz positiv nieder. Ich persönlich glaube, dass dies auch stark mit der Verunsicherung von uns als Konsumenten zu tun hat. Die Deklarationspflicht hat sich in den letzten Jahren zu einer regelrechten Deklarationswut gesteigert. Wer alles Gedruckte und Kleingedruckte auf einer Lebensmittelverpackung lesen, verstehen und mit anderen Marken vergleichen möchte, der verbringt einen Grossteil seiner Freizeit im Einkaufsladen. Wer will das schon ... Und wer auf der anderen Seite der Ladentheke steht und einmal die

Eigenmarke in die Köpfe der Konsumenten gepflanzt hat, der kann seine ganze Marketingstrategie auf sein Label setzen und muss nicht mehr jedes einzelne Produkt dahinter bewerben.

In der Schweiz haben es die zwei führenden Detailhändler ja sogar geschafft, dass es den Ausdruck gibt: "Bisch du es Migros-, oder es Coop-Chind?" Je nachdem welches Kind man ist, sagt man sich rasch einmal: "Einen guten Balsamico? Ich vertraue dem Label 'Fine Food' und nehme den Fine Food Balsamico." Von wem hergestellt? Wo abgefüllt? Was genau drin? Das steht sicherlich alles drauf - aber lesen? Der Kaufimpuls wird durch das Label ausgelöst.

"Ein paar Snacks zum Apéro? Da greife ich mir doch die Packung von M-Budget, da kriege ich mehr für weniger." Der Kaufimpuls wird durch das Label ausgelöst.

"Ich trinke viel Kaffee und möchte ihn mit gutem Gewissen geniessen." Von wem hergestellt? Wo abgefüllt? Was genau drin? Auch hier greife ich zum Label, zum Beispiel Max Havelaar, ohne dass ich viel mehr weiss, als dass es Kaffeebohnen sind.

Eigentlich eine gute Sache. Eine Vereinfachung. Aber eben, wer möchte schon viel Zeit mit Etiketten verbringen, und Etikettenschwindel erschwert es zusätzlich. Doch ich werfe mal in die Runde, dass es Absicht sein kann, so viele und so verwirrende Deklarationspflichten "auf den Markt" zu bringen. Denn ein verwirrter und unsicher gemachter Konsument kehrt gerne zur Einfachheit zurück und greift ... zum Label seines Vertrauens ...

Ein solches Label war im letzten Herbst kurz das Ziel meines Interesses. Es nennt sich IOF, als Abkürzung für International Olive Foundation, und hatte sich auf die Fahne geschrieben als Vertrauens-Label für Olivenöl in der Schweiz zu agieren. IOF-Label drauf und es ist garantiert Olivenöl in der Flasche. Mein Vertrauen konnten sie nicht wecken. Das Label sollte schweizweit gelten, die Webseite ist jedoch nur in englischer Sprache vorhanden und ein versprochener Rückanruf für Erläuterungen hat nie statt gefunden. Eine vertrauenswürdige, offizielle Eigenmarke ausschliesslich für Olivenöl gibt es also noch nicht in der Schweiz. Geradezu eine Lücke im Labelmarkt ;-)

3. Anbraten, Ausbacken, Frittieren

Die Frage: "Kann Olivenöl auch erhitzt werden?", ist ein Dauerbrenner, auf den wir auch am diesjährigen Qualitreff öfters angesprochen wurden. In dieser Hinsicht bin ich mehr Praktiker als Theoretiker und gebe hier vier Punkte weiter, die vielleicht nicht nur mir helfen, sondern auch zu einer allgemeinen Erleichterung des Themas beitragen:

1. "Unser" Chemiker Nikos befasst sich seit 25 Jahren professionell mit dem Analysieren von Olivenölen. Seine sowohl einfache als auch unmissverständliche Aussage zum Thema Olivenöl erhitzen: "Wenn du ein Olivenöl nativ extra zum Frittieren verwendest, kannst du es drei bis vier Mal gebrauchen und es hat danach von der chemischen Zusammensetzung her immer noch die Qualität eines billigen Olivenöls aus dem Supermarkt."

2. Wenn ich, Rolf, in Griechenland beim Küchen-Abluftventilator einer Taverne vorbei laufe in der mit Olivenöl gekocht wird, dann kriege ich Appetit. Wenn ich jedoch beim Küchen-Abluftventilator eines Restaurants oder Fast Foods vorbeilaufe wo mit Frittierfetten gearbeitet wird, dann erhöht sich meine Schrittkadenz um ein Vielfaches.

3. In all den Jahren in denen ich rund um Olivenöl lese, schreibe und recherchiere, fällt mir auf, dass Leute die sich **intensiv** mit dem Thema befassen ganz klar Olivenöl nativ extra zum Erhitzen sogar ausdrücklich empfehlen. Leute hingegen die irgendwann, irgendwo, irgendetwas von irgendjemandem gehört haben und auch gerne abschreiben, die raten vom Erhitzen von Olivenöl ab.

4. Der vielleicht wichtigste Punkt: Sonja hat Kochbücher zum Thema Olivenöl nativ extra herausgegeben. Die Rezepte darin enthalten durchwegs Olivenöl nativ extra, erhitzt oder nicht erhitzt. Die Auseinandersetzung damit, auch die ernährungstechnische, hat einige Jahre gedauert ... und sie lügt euch nicht an ... ;-)

Allem gemeinsam ist: Olivenöl nativ extra und auch andere hochwertige Öle sollten nicht über 180 °C erhitzt werden; doch wo braucht es das schon? Wann ist dieser Punkt erreicht? - Im nachfolgenden Rezept eine praktische Anleitung dafür.

Abschliessend eine kurze, aktuelle und sehr schlüssige Anekdote dazu:

Heiri, der Mann der am Qualitref im Grillanhänger gearbeitet hat, war am Anfang sehr skeptisch Pittabrot in Olivenöl nativ extra auszubacken. Es war etwas komplett Neues für ihn und er ist weiss Gott "ein alter Hase" von Küchenchef mit viel Erfahrung. Schon nach kurzer Zeit war er einfach nur begeistert. Und in einem Anflug von Enthusiasmus fügte er laut an seine Lobeshymne an: "... und weisst du, am Abend, da stinke ich nicht einmal nach Frittieröl!" ...

4. Rezept: Rezept: Pittabrot zur Grillwurst

Dieses Rezept war schon einmal in einem früheren Olivengeflüster, doch angesichts der Aktualität passt es wunderbar hierher. Überrascht doch einfach eure Gäste beim nächsten Grillabend mit einer griechischen Pitta anstelle von Brot - der Erfolg ist euch gewiss :-)

Pittabrot für 4-6 Personen



Zutaten Teig

1 kg Weissmehl
1 Frischhefewürfel (42 g)
ca. 600 ml Wasser
5 EL Olivenöl nativ extra
2 TL Meersalz

Gewürzmischung

3 TL Oreganoblättchen
2 TL Meersalz

Zubereitung Teig

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, die in wenig lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe in die Vertiefung geben, 2-3 Esslöffel Mehl unterrühren und Vorteig bei Zimmertemperatur 15 Minuten gehen lassen.

- Olivenöl, Meersalz und restliches Wasser zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und mit feuchtem Tuch bedecken, eine Stunde gehen lassen.

Pitta

- Teig in 8 gleich grosse Teile teilen und daraus Kugeln formen.
- Olivenöl nativ extra in eine hohe Bratpfanne giessen bis diese etwa zu zwei bis drei Zentimeter gefüllt ist und erhitzen.
- Teigkugeln zu einem länglichen Oval von ca. 20 cm ziehen, ins heisse Olivenöl tauchen und sofort mit Hilfe von zwei Gabeln festhalten, damit die Pitta nicht zusammenschrumpft. **Das Olivenöl ist genug heiss, wenn sich beim Teig ins Öl tauchen feine Bläschen bilden (s. Foto).** Beidseitig knusprig goldbraun backen und auf einem Haushalttuch etwas abtropfen lassen.
- Pitta mit Oreganoblättchen und Meersalz bestreuen.

Schmeckt am besten lauwarm!! en Guete!

5. Der Olivenhaini meint... Kult ums Essen



Jetzt habe ich immer gemeint, bei euch Menschen gehe es vor allem darum gutes Olivenöl auf dem Tisch und in der Küche zu haben. Da schreibt der Rolf von Anbraten, Ausbacken, Frittieren, von Menschen die ein fremdes Olivenöl ihr eigen nennen und ein, Moment, wie war das? Ein 'private label' daraus machen. Bei mir ist das anders. Der Olivenbaum gehört allen Olivenhainis und jeder ist dort zuhause, wo er gerade ist. Und die Oliven gehören auch allen. Und das Olivenöl auch. Da machen wir nicht so einen Kult darum. Aber dass es bei denen Menschen nicht nur um Olivenöl geht, das habe ich jetzt auch begriffen. Denn ich bin an einem Buch lesen, das mir das zeigt. Ein interessantes Buch. Wie es zu mir gekommen ist, weiss ich nicht mehr genau. Aber es ist spannend. Sehr spannend. Und auch erschreckend. Und ein bisschen übertrieben, glaube ich, als Olivenhaini. Auf jeden Fall bin ich einmal mehr froh ein

Olivenhaini zu sein. Denn da stehen Sachen in diesem Buch, die sind fast schon unglaublich.

["Der Kult um unser Essen"](#) heisst es. Ich bin noch nicht ganz fertig damit. Aber empfehlen kann ich es dir trotzdem schon. Aber: es ist gerade nicht erhältlich ... in Produktion für eine Neuauflage. Sollte aber noch diesen Sommer wieder herauskommen. Und vielleicht ist es ganz gut so. Dass es gerade im Moment nicht erhältlich ist, meine ich. Denn es sind nicht nur appetitliche Sachen drin. Und der Sommer ist doch grad zu schön, um es sich schwer zu machen mit Essen, oder nicht essen. Und ein Glacé gehört auch dazu, zum Sommer, finde ich.

Wir jedenfalls wünschen euch einen tollen Sommer mit ganz viel kulinarischen Genüssen, Abkühlung, kulturellen Höhepunkten und vor allem viel Freude im Herzen!

Mit lieben 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