

Frühlings-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 106



21.03.2018

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](#)

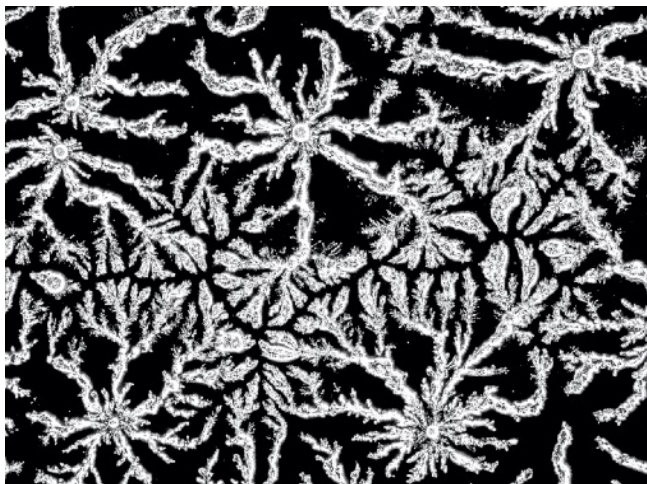
Alle bisherigen Olivengeflüster sind [hier](#) zu finden.

Yàssou - Hallo

Bestellungen kommen herein, damit auch positive Echos zu unserer neuen Webseite und dem [Bestell-Shop](#), Neukunden interessieren sich für unsere Produkte, das Wetter ist gut, die Stimmung auch, das Leben einfach lebenswert :-)) und dazu möchten wir mit diesem Olivengeflüster und den folgenden Themen beitragen:

-
1. Oliven-Kristallbilder
 2. Olivenöl in China
 3. Klauen um zu helfen
 4. Rezept: Couscous mit Lauch und gerösteten Sesamsamen
 5. Der Olivenhain meint... Kurkot oder so

1. Oliven-Kristallbilder



Der Olivenhaini hatte im letzten Dezember [darüber berichtet](#), wie es zu Oliven-Kristallbildern kommen würde. Nun sind sie da! Die allerersten und weltweit die einzigen Kristallbilder von Oliven. Und das von unseren eigenen Oliven - Sonjas Idee ist umgesetzt. 43 Bilder voll faszinierender Details. Herr Dänzer von Soyana, der die Bilder in seinem [Labor](#) machen liess, ist selber auch begeistert. Seine Worte:

Wir freuen uns mit Ihnen, dass die Resultate etwas aussagen und dass alle Tropfen durch und durch gefüllt sind mit

pflanzlichen Formen und keine Löcher aufweisen, was die kraftvolle Energie beweist, die hier herrscht und für BioLebensmittel typisch ist.

Was mich persönlich gefreut hat, ist das starke Erscheinen der pflanzlichen Formen, die sich manchmal von Innen nach Aussen bis in drei Stufen manifestieren: Im Innern eine grosse, kräftige Welt von wahrscheinlich für BioOliven charakteristischen Formen, darauf ein fein verästelter buschiger Rand und dann nochmals feine pflanzliche Gebilde am Rand des Tröpfchens. Diese bilden manchmal nochmals ein blumiges Zentrum mit konzentrischen Kreisen wie sich ausbreitende Kraftwellen.

Bei anderen Tropfen hat sich eine Welt von starken Zentren mit ausstrahlenden Energie-Linien gebildet, die den ganzen Tropfen ausfüllen wie ein Sternenhimmel.

Die Aufnahmen wurden mit 50-, 200-, und 500-facher Vergrösserung gemacht und die Strukturen sind einfach faszinierend. Ein Eintauchen in die Seele der Olive sozusagen. Nun kann man sagen, 'was soll das? Oliven in ihrem Innersten zu fotografieren ...'.

In der Regel werden Mikroskope gebraucht um Fehler zu finden. Um Krankheitserregern auf die Spur zu kommen. Um Giftstoffe nachzuweisen. Warum nicht auch mal, um ganz einfach die Schönheit von etwas zu zeigen? Die Schönheit der perfekten Zusammensetzung einer Olive zum Beispiel.

An unserem diesjährigen [Qualitreff light](#) kann man ein Bild "in Gross" betrachten. Auch wird ein Buch aufliegen mit einer Auswahl Bilder in allen Vergrösserungen. Was mit den anderen Aufnahmen geschehen wird, wissen wir noch nicht genau. Es ist eine Kostbarkeit - und diese Kostbarkeit teilen wir mit euch!

2. Olivenöl in China

Von China hört, liest und sieht man vieles. Vor allem fällt mir dabei auf, dass man durch europäische Augen in China gerne vor allem einen potentiellen Markt sieht. Sätze wie



‘Chinas Mittelstand wächst’, ‘China will aufholen’, ‘China will reisen’, ‘China hat grossen Bedarf an ...’. Ja, einen grossen Bedarf an ganz vielem. Auch an Olivenöl. Wenn denn Olivenöl auf ihrem Speiseplan wäre. Doch die Grossen im Olivenölgeschäft zielen ganz klar auf den chinesischen Markt ab.

Bis anhin ist Spanien der grösste Zulieferer für Chinas Olivenöl-Gourmets. Doch Italien ist am Aufholen in diesem Rennen; laut italienischen Exportzahlen mit einem Zuwachs von 41 %.

Letztes Jahr hatten 1.4 Mio. Chinesen Italien als Touristen besucht. Heimgekehrt sind diese mit dem Geschmack von Olivenöl in der Nase und möchten dieses nicht mehr missen. Darauf zielen jedenfalls zwei Minister Italiens ab, Maurizio Martina und Dario Franceschini. Sie möchten 2018 als “das Jahr italienischen Essens” in der Welt ausrufen, unter anderem mit dem Hintergrund italienische Esskultur in China zu promoten. Und da gehört Olivenöl ganz vorne mit dabei.

Handelsabkommen zwischen Italien und China haben dafür gesorgt, dass die Importtaxen in China für italienisches Olivenöl auf 10 % gesunken sind von noch 30 % im 2016. Auch Tunesien hat sich “angemeldet” 2018 Olivenöl nach China zu exportieren. Bleibt zu hoffen, dass es direkt nach China geht und nicht den “fast schon üblichen Weg über Italien” macht ...

Beim Betrachten dieser Zahlen kommen mir zwei Dinge in den Sinn. Erstens: Es ist allgemein bekannt, dass es in Italien gar nicht genug Olivenbäume gibt, um soviel Olivenöl zu produzieren wie (ohne China-Exporte) italienisches Olivenöl vermarktet wird. Zweitens: Vor ein paar Jahren hat ein griechischer Minister gesagt, wenn alle Einwohner Chinas nur einen Esslöffel Olivenöl pro Jahr essen würden, wäre die gesamte griechische Produktion eines Jahres auf einmal aufgebraucht.

In Anbetracht solcher Zahlen habe ich das Gefühl, die Chinesen sollten vielleicht doch nicht auf Olivenöl umsteigen, oder wenn doch, dann selber Olivenbäume anpflanzen ... (siehe auch im nächsten Artikel den Link am Schluss).

3. Klauen um zu helfen

Ein Freund von uns hat mir einen Artikel zu einer für mich bis dahin unbekannten Strömung [“Deutschland geht klauen”](#) geschickt. In Discountgeschäften Waren, im wahrsten Sinne des Wortes, stehlen, um damit Lebensmittelproduzenten zu helfen ... Ich habe diesem Freund geantwortet, und verwende diese Antwort auch gleich für diesen Olivengeflüster-Artikel. Es ist wirklich eine spannende Sache; man lernt nie aus ...

Lieber ...

Eine spannende Idee. Doch mein Ding ist es nicht. Zu radikal und Radikalismus hat in der Menschheitsgeschichte noch nie gut geendet. Vielleicht hat das auch mit zunehmendem Alter zu tun ;-) doch ich glaube je länger je mehr, dass wir die Welt mit solchen Aktionen nicht ändern können/müssen, auch wenn mir im Ansatz dieser "zivile Ungehorsam" ganz gut gefällt. Ich glaube viel mehr, dass wir uns selber und unsere Verhaltensweisen ändern müssen. Es ist doch eine ganz logische Sache, dass bei Billig(st)produkten irgendwer dafür bezahlt, dass sie so billig sind. Von da her ist es für mich viel logischer, den Anbieter zu wechseln. Nicht dasselbe Produkt mit selber Herkunft einfach bei einem anderen Anbieter für etwas mehr Geld holen. Nein! Sich mit der Wertschöpfungskette auseinandersetzen.

Bei uns gibt es zum Beispiel im Supermarkt und auch bei einigen Gemüsehändlern Avocados aus Süd-Afrika. Sie sind billiger als die aus Kreta. Aus verkaufsstrategischer Sicht müssen sie das ja auch sein, denn sie würden in den Regalen verfaulen, wären sie teurer als die aus Kreta.

Wenn du mir das Fruchtfleisch mit gleichem Reifegrad von beiden Sorten auf einen Teller gibst, und ich dir nicht sagen könnte welche mir vom Geschmack her besser schmeckt, wäre ich vielleicht in einem Dilemma. Wenn ich aber weiss, dass ich die Avocado aus Kreta vor mir habe, dann schmeckt sie mir sofort um ein Vielfaches besser als die aus Süd-Afrika, auch wenn ich nichts gegen Süd-Afrika als solches habe.

Meine Konsequenz: Die Avocado aus Süd-Afrika im Regal lassen, und zwar immer - auch wenn es gerade keine aus Kreta gibt. Und wenn der Anbieter **nur** welche aus Süd-Afrika hat, dann gehe ich woanders hin, denn ich weiss, es gibt Avocados aus Kreta bei uns. Wenn ich bei keinem Anbieter Avocados aus Kreta finde, heisst es, dass es im Moment keine solchen gibt. Vielleicht auch, weil nicht gerade Saison ist dafür. Ja, und dann konsequent bleiben und ganz einfach keine Avocado essen und vor allem nicht auf die aus Süd-Afrika "ausweichen", sondern verzichten. Zusätzlich zu dieser Entscheidung die Hardcore-Discounter aussen vor lassen. Deren Läden gar nicht erst betreten. Auch nicht mit dem viel gehörten Vorwand: "Ich gehe nur das Klopapier 'en gros' beim Discounter einkaufen. Beim Klopapier sehe ich nicht ein, warum ich dafür so viel mehr bezahlen soll." ... Tja, und genau diese Leute schieben dann einen übervollen Einkaufswagen an die Kasse in dem einiges mehr als nur Klopapier ist, mit dem Einwand: "Na ja, wenn ich schon mal hier bin ..."

Eine Alternative gibt es immer, aber ich muss mich selber ändern. Dies wusste schon Aristoteles (384- 322 v.Chr.) als er uns diese Weisheit mit auf den Weg gab:

"Ich wollte die Welt ändern, es änderte sich nichts. Ich änderte mich und da änderte sich die ganze Welt."

Eine kleine Synchronizität dazu: Wenige Stunden nach Erhalt deiner Email habe ich einen Hinweis zu einer Reportage in diesem Zusammenhang bekommen - eine halbe Stunde die sich lohnt ;-) [hier mehr](#).

4. Rezept: Couscous mit Lauch und gerösteten Sesamsamen

Neue Rezeptteilgestaltung im Olivengeflüster - **jedes Rezept zum Herunterladen**, nach dem Motto: ganz trendy auf dein Handy ;-) ... einfach aufs Bild klicken.

COUSCOUS MIT LAUCH UND GERÖSTETEN SESAMSAMEN



für 4 Personen - eine Kombination von sich verabschiedendem Wintergemüse und Sommerfrische

5. Der Olivenhaini meint... Kurkot oder so



Die meisten von euch wissen ja von mir, dass Rolf und Sonja eine neue Webseite haben. Und sonst habe ich es halt jetzt einfach nochmals geplappert. Ja, und auf dieser Seite haben sie auch diesen [Bestell-Shop](#) eingerichtet. Die meisten Bestellungen erhalten sie jetzt über diesen Service und ihre Kunden haben Freude daran, haben sie mir gesagt. Und auch sie haben Freude an ihren Kunden. Und Kunde bist ja auch du. Also haben sie auch Freude an dir.

Ein Kurkot, QR-Code geschrieben, ist ja mittlerweile nichts Neues mehr. Sogar schon Zugbillette in der Schweiz sind mittlerweile schon QR-Codes. Ist bei mir im Olivenhain auch angekommen. Und übrigens - einen Fax habe ich auch nicht mehr - ist ja sowas von veraltet ;-)
So einen Kurkot haben Rolf und Sonja jetzt auch gemacht. Für ihre Webseite und für ihren Bestell-Shop und wie ich versprochen hatte in meiner Vorankündigung vor ein paar

Monaten; alles ohne Passwort und ohne Swisspass.

Warum ich euch das alles sage? Rolf und Sonja hätten vor ein paar Tagen fast einen Event in Zürich gehabt. Sie waren eingeladen eine so genannte Tavolata durchzuführen. In Zürich. In einem tollen Restaurant. Ja, und da wollten sie diesen QR-Code zum ersten Mal so richtig einsetzen. Auf einer Postkarte für die zahlreich erwarteten Gäste dieser Tavolata. Nicht mehr die gute alte Visitenkarte, sondern ein QR-Code ... Und dann wurde dieser Event abgesagt. Wegen zu wenig Anmeldungen. Jammerschade haben die beiden gemeint, denn sie haben sich darauf gefreut. Aber ich glaube, das ist halt so bei euch Menschen. Da ist immer so viel los. Überall. Und den ganzen Tag. Und den ganzen Abend. Da ist eine Tavolata vielleicht fast schon langweilig. Schade. Aber vielleicht ist es auch so, dass das Thema Olivenöl gar nicht mehr so interessant ist in der Schweiz, und dass alle schon einen Lieferanten haben, mit dem sie zufrieden sind. Und dann ist ja alles gut.

Mit lieben Grüßen aus einem frühlingshaften Olivenhain
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