

Winter-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 105



21.12.2017

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

Vieles konnte man in den letzten Wochen lesen über Griechenland; Unwetter, Olivenölskandal, politische Unruhen ... doch diese Berichterstattung überlasse ich anderen. Was wichtig ist für euch und uns im Zusammenhang mit Olivenöl: So wie es im Moment aussieht, wird dieses Jahr ein Spitzenjahr werden. Es stimmt alles - Regen, Sonne, Wind, Kälte, alles im richtigen Mass zum richtigen Zeitpunkt. Freuen wir uns darüber und über die Themen in diesem Olivengeflüster:

-
- 1. EM® in der Ölmühle**
 - 2. Webseite in neuem Kleid**
 - 3. Wiederholungen**
 - 4. Rezept: Oliven Pralinen mit Marzipan**
 - 5. Der Olivenhaini meint... alt in neuem Kleid**

1. EM® in der Ölmühle



Etwas das ich eigentlich schon lange in einem Olivengeflüster bringen möchte ... und es immer wieder verschoben habe ... doch jetzt kommt es:

Bei der traditionellen Herstellung von Olivenöl werden Pressmatten verwendet. Das grösste Argument der Gegner dieser Methode ist, dass die Pressmatten ein hygienisches Problem darstellen würden. Es stimmt, dass es eine grosse Herausforderung ist, diese sauber zu halten.

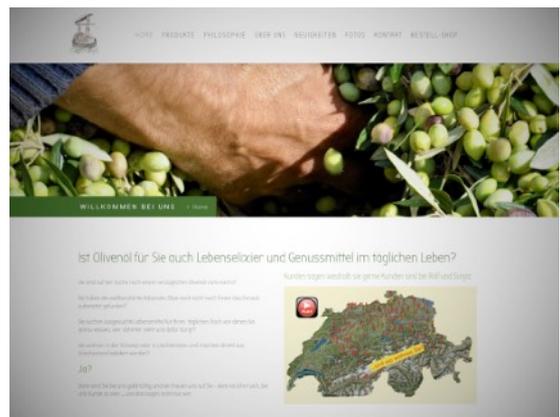
Christina, die Betreiberin unserer aller Ölmühle, hat schon seit vielen Jahren den Dreh raus. Die Pressmatten werden nicht nur regelmässig gereinigt, Christina legt sie über Nacht in eine EM®-Lösung (Effektive Mikroorganismen). Das Ergebnis ist verblüffend und mitverantwortlich, dass aus dieser Mühle ein Olivenöl mit so tollen Werten kommt.

Es würde zu weit führen, die Idee und Funktionsweise von EM® in einem Olivengeflüster aufzuführen. Ein kurzes [Video](#) dazu, und [hier](#) kannst du dich mehr in das Thema vertiefen, wenn es dir nicht schon vertraut ist.

2. Webseite in neuem Kleid

Diesen Sommer hatten wir uns mit verschiedenen Leuten über erweiterte Bestellmöglichkeiten für unsere Produkte unterhalten. In der heutigen Zeit, wo man fast alles über Internet bestellen kann, kommt man sich fast schon ein wenig "altbacken" vor, wenn man diese Möglichkeit nicht anbietet. Es wird jedoch nach wie vor keinen E-Shop bei uns geben. Unsere Produkte gibt es weiterhin nur auf Vorbestellung und nur einmal im Jahr. Das Festhalten an diesem Konzept hat weitgehend geholfen uns dahin zu bringen wo wir heute stehen: zu einem erfolgreichen Nischenmarkt. Ein E-Shop hingegen muss meiner Meinung nach unablässig gefüttert werden. Das heisst, die Produkte müssen jederzeit lieferbar sein. Und dies wollen wir nach wie vor nicht. Wir wollen weiterhin auf Bestellung und nicht auf Spekulation hin produzieren lassen.

Also suchten wir nach einer Alternativlösung - und haben sie gefunden in Form eines temporären Bestell-Shops auf unserer Webseite.



“Wenn wir schon einen solchen Shop einrichten”, meinte Sonja, “dann könnten wir doch gleich unsere Webseite ganz neu gestalten. Die ist ja mittlerweile schon ziemlich in die Jahre gekommen und neue Fotos täten ihr auch gut.”

“Hhmm”, meinte ich.

Ja und dann ging es, wie so oft im Leben, mit etwas weiter, das eigentlich gar nicht geplant war. Viele Stunden haben wir investiert und jetzt steht nicht nur der Besetll-Shop, sondern die ganze Webseite und dies sogar noch vor Weihnachten ;-). Natürlich unter der alten Adresse www.olivenoel-oliven.ch. **Zur Beachtung:** der Bestell-Shop wird erst am 1. Januar geöffnet ... bestellen kannst du also noch nicht, jedoch dich durch alle Seiten durchklicken sehr wohl. Feedbacks und konstruktive Kritik nehmen wir gerne entgegen.

3. Wiederholungen

Es gibt sie immer wieder, die Wiederholungen. Auch Wiederholungen im Lebensmittelbetrug. Man hat zwar das Gefühl, es könne doch nicht mehr klappen, weil es schon so oft da war. Zum Beispiel Sonnenblumenöl mit ein wenig Olivenöl vermischen, ein paar Aromen dazu geben und es als teures Olivenöl zu verkaufen. Gerade wieder geschehen und durch die Presse gegangen.

Abgesehen von Berichten über Panschen gibt es auch immer wieder Wiederholungen mit komischen Beiträgen rund um Olivenöl. Leute die behaupten es sei das ungesündeste Fett überhaupt, weil [.....](#) - ich habe nicht alles verstanden, und für mich ist es auch eine fake-news.

Es wäre sicherlich lustig, all diese Beiträge zu sammeln und sie als Buch heraus zu geben - wenn mich nur die Zeit dafür nicht reuen würde. Da ja nun mal Olivenöl einen Teil meines Lebens ausmacht, gehe ich trotzdem ab und zu einzelnen Sätzen nach, die meine (schmunzelnde) Aufmerksamkeit erregen. So zum Beispiel der Satz:

< Werden die Oliven allerdings in der Sonne geerntet, haben sie bis zu 35 Grad. Daher haben manche Produzenten eine eigene Anlage, um die Oliven vor dem Pressen zu kühlen. >

Etwas bis anhin noch nie Gehörtes wollte ich natürlich ergründen, denn Wiederholungen davon gab es bis jetzt noch nicht. Nach ein paar Recherchen und Emails hatte ich den vermeintlichen Ursprung dieses Novums. Ich habe sogar in die Firma angerufen. Es wurde mir versichert, man würde sich bei mir melden. Eine Antwort ist immer noch ausstehend. Die Leute haben sich einfach nicht mehr gemeldet, auch nicht per Email. So weiss ich also nicht mit Sicherheit, ob diese Oliven herunter gekühlt werden oder nicht, doch mir kommt dabei unweigerlich der Satz in den Sinn: “Eine Lüge, die oft genug erzählt wird, wird irgendwann zur Wahrheit.”

Von wem genau dieses Zitat stammt, weiss ich nicht. Und ich hoffe, dass es noch sehhhr lange dauern wird, bis wir Oliven herunter kühlen müssen vor dem Pressen, nur weil es sich um eine eingeschlichene Wahrheit handelt.

4. Rezept: Oliven Pralinen mit Marzipan

Nicht nur unsere Webseite ist in einem neuen Kleid, sondern auch der Rezeptteil im Olivengeflüster - **ab jetzt jedes Rezept zum Herunterladen**, so kannst du es, ganz trendy ;-), auch auf dein Smartphone laden ... einfach im oberen Teil des Bildes klicken.

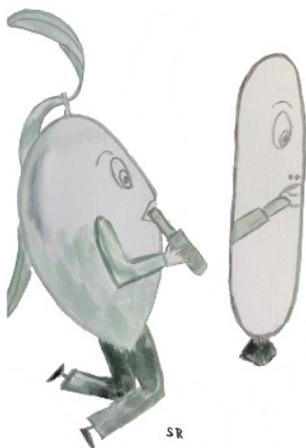
Sonja's Grüsse aus der Küche im Olivenhain

OLIVENÖL-PRALINEN MIT MARZIPAN



für 25 Stück, inspiriert von Uwe Dengel, Konfiserie Dengel, Rott am Inn, Bayern ... wunderbar für die Festtage :-)

5. Der Olivenhaini meint... alt in neuem Kleid



Nein, nein, ich rede nicht auch noch von der neuen Webseite von Rolf und Sonja. Mit "alt in neuem Kleid", meine ich den Lippenstift.

Sonjas Pflegelinie gibt es ja jetzt schon ziemlich lange. Und auch ich kenne die ganze Palette. Und nun hat sie etwas Neues gemacht, die Sonja. Nicht den Inhalt, aber die Verpackung. Den Lippenbalsam gibt es ab nächstem Jahr als Stift. So wie der Name es sagt, und nicht mehr als Dösli.

Neu ist das Ganze für euch Menschen natürlich nicht. Ich weiss schon. Aber für mich als Olivenhaini eben schon. Denn

bevor ich die beiden gekannt habe, hatte ich mit Körperpflege nicht so viel am Hut. Nicht, dass ich mich etwa nie gewaschen hätte ... was denkst du denn? Aber eincremen und so muss ich mich als Olivenhaini eigentlich nicht. Ich bin immer ein bisschen ölig, wenn man so sagen kann. Nur meine Lippen wurden manchmal ein wenig spröde. Vor allem wenn ich im Sommer den ganzen Tag in der Sonne gelegen habe. Da hat mit Sonjas Lippenbalsam schon oft gute Hilfe geleistet. Ja, und jetzt dann, in Zukunft ab dem Stift direkt auf die Lippen - super! Da kannst du dich darauf freuen.

Auf der Webseite siehst du zwar noch das Dösli. Denn die Etiketten sind noch nicht fertig designt. Und auch noch nicht gedruckt ... da muss die Sonja sich erst noch dahinter klemmen. Und dann braucht es neue Föteli ... also ignoriere einfach die Dösli! Es wird ein Stift sein. Ein richtiger Lippenstift :-)

Wir benutzen die Gelegenheit um euch allen zu danken, dass wir auch dieses Jahr wieder ein erfreuliches Geschäftsjahr hatten und wünschen euch eine geruhsame und genussvolle Weihnachtszeit.

Mit lieben Grüßen aus einem zurzeit sehr milden 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