

Herbst-Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 109



23.09.2018

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: [Abmelden](#)

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

Keine Bilder oder Links? Hier als PDF anschauen oder herunterladen: <https://www.olivenoel-oliven.ch/neuigkeiten/>

Yàssou - Hallo

Ein Feedback zu Newslettern ist ja heute bei der Anzahl vorhandener Newsletters schon eher eine Ausnahme. Umso mehr freut mich, wenn es denn so aussieht wie das nachfolgende, das ich auch gleich als Einleitung stehen lasse ;-)

Lieber Rolf

Ich muss einfach mal kurz auf deinen Newsletter reagieren:

Ich glaube es geht mir wie so vielen: von überall her kommen Newsletters und die allermeisten landen ungelesen im Papierkorb.... und einige MUSS man lesen weils halt einfach Pflicht ist und dann gibts noch die ganz ganz GANZ wenigen, bei denen das Herz höher schlägt, wenn man den Eingangsordner öffnet und bei dem frau so bald als möglich mit einem feinen Kafi ans lesen geht.... und zu diesen GANZ GANZ wenigen gehört dein Newsletter: immer interessant, immer authentisch, immer gluschtig (mmmmh Pittabrot..... Verliebt), Claudia Steiger-Schärer, Aeschi

1. Analyse Kalamata-Oliven

2. e-Nase

3. Olivenölproduktionsland Deutschland

4. Rezept: Erbsensuppe

5. Der Olivenhain meint ... Fragen-Hitliste

1. Analyse Kalamata-Oliven



Unser Olivenöl lassen wir seit Anbeginn jedes Jahr [analysieren](#), teils aus Kontrolle, teils aus Neugierde, teils auch aus Verpflichtung. Auch eine organoleptische Meinung, von einem Panel durchgeführt, möchten wir zu unserem Olivenöl haben bevor es in den Verkauf geht (siehe auch den nächsten Artikel).

Die Tafeloliven, unsere mit Wildkräutern aromatisierten Kalamata-Oliven, hatten wir bis jetzt nie genauer anschauen lassen. Doch warum eigentlich nicht? Den Anstoss dazu bekamen wir von einem Kunden, der einfach mehr wissen wollte. "Was ist da genau drin, von Seiten der Inhaltsstoffe her?", war seine Frage. Für das Buch *Olivenöl und Nüsse* hatte Sonja sich vor einigen Jahren intensiv damit auseinandergesetzt und "unseren" Chemiker Nikos zu Rate gezogen. Jetzt kennen wir unsere eigenen Kalamata-Oliven bis ins letzte Detail :-). [Hier](#) die Inhaltsstoffe als PDF (nur in englisch/griechisch verfügbar).

Viel kann ich dazu gar nicht sagen, denn viele der Inhaltsstoffe sagen mir zu wenig als dass ich mich zu einer Aussage wagen würde. Ein wichtiger Bestandteil von Tafeloliven jedoch sind Milchsäurebakterien. Und da möchte ich ein wenig genauer darauf eingehen, denn diese sind es, die eure Oliven auch sichtbar verändern können. Milchsäurebakterien bilden die weissen Partikelchen auf den Oliven, oder in einem späteren Stadium die zusammenhängende Haut welche die Oliven bedecken können. Die Milchsäure ist keine Zutat, sondern ist in unseren Oliven, wie auch in vielen anderen Lebensmitteln, von Natur aus enthalten.

Was ist Milchsäure?

Ähnlich wie beispielsweise die Bezeichnungen Honigmelone oder Fruchtfleisch ist der Name Milchsäure ziemlich irreführend. Denn der Stoff Milchsäure beinhaltet per se keine Milch. Milchsäure entsteht wenn stärke- und zuckerhaltige Lebensmittel durch Mikroorganismen fermentiert werden. Seinen Namen verdankt sie lediglich seinem Entdecker, dem Chemiker Carl Wilhelm, der Milchsäure erstmals im Jahr 1780 in Milch nachgewiesen hat.

Bei hochwertigen Produkten entsteht Milchsäure durch biologische, natürliche Prozesse. Milchsäure wird dabei durch Milchsäurebakterien, die die Oliven von Natur aus beinhalten,

produziert. Dieser Vorgang, auch Glykolyse genannt, ist der zentrale Prozess beim Abbau von Kohlenhydraten. Die Fermentation in Lebensmitteln gilt zudem als gesundheitsfördernd, denn dabei werden probiotische Prozesse angeregt, die positiv auf die Darmflora wirken. ([Mehr dazu](#))

Diese weissen Partikelchen sind also kein Grund zur Beunruhigung ... einfach abspülen und die Oliven geniessen. Eine sich eventuell gebildete Haut ist ebenfalls keine Gefahr, auch wenn sie etwas unappetitlich aussehen mag. AUSSER: in einem von tausend Fällen verfärbt sich diese Haut grünlich und bekommt einen ebenfalls grünlichen Pelz. Dann ist irgend etwas anderes passiert und die Oliven sollten entsorgt werden.

2. e-Nase

Diesen Titel hatte ich schon einmal, vor elf Jahren im Olivengeflüster [no. 28](#). Nun scheint es soweit zu sein. Schlussendlich nicht die Italiener, sondern die Portugiesen haben einen Sensor entwickelt, der je nach Panschen, mit einer 80 bis 95 %-igen Trefferquote in der Lage ist geschummeltes Olivenöl zu entlarven. Grosse Abfüller machen den höchsten Profit ja, und das ist mittlerweile kein Geheimnis mehr, mit billigstem, zum Teil sogar Abfall-Olivenöl. Solche Öle werden in kleinen Mengen von 2,5 bis 10 % "normalem" Olivenöl beigemischt, um dieses zu verlängern. Profan gesagt steigern sie ihren Nettogewinn um genau diesen Prozentsatz, denn normalerweise müssten diese Zusatzöle entsorgt oder in der Industrie verwendet werden. Und bei zig Millionen Litern von in Supermarkt befindlichen Olivenölen ergibt das Ende Jahr einen sehr gut gefüllten Samichlaus-Socken.

Professionelle Panels (Verkostergruppen) stossen bis zu etwa 5 % solcher Beimischungen an ihre Grenzen, d.h. sie können sie nicht erkennen. Was darüber ist kann durch sie entdeckt werden und zu Skandalen wie [diesem](#) führen. In der Schweiz verzichtet man weitgehend auf die Beurteilung eines Panels - hier ein [Bericht](#) des Beobachters warum dies so ist.

Die e-Nase hingegen kann unkompliziert und unfehlbarer als ein Panel eingesetzt werden. Wenn sie wirklich auf den Markt kommt, wird es für Einkäufer keine Ausreden mehr geben. Entweder sie stehen dazu, dass sie nur Zweit- oder Drittklassware im Regal haben, oder sie kaufen ganz einfach kein gepanschtes Olivenöl ein.

Aber vielleicht werden ja ein paar Milliönchen des Panschereigewinnes dahin gehend investiert, dass eine solche e-Nase gar nicht erst auf den Markt kommt ...

3. Olivenölproduktionsland Deutschland

Laut einem Bericht von [OliveOilTimes](#) soll einer Verrücktheit Tür und Tor geöffnet werden. Nämlich, in Köln Olivenöl zu produzieren. Klingt für mich etwa so wie wenn bei uns in der Mani Ski-Weltcuprennen durchgeführt werden sollten. Rein technisch wohl machbar mit [Snowdome](#) (Skihalle) und Gegenwindanlagen, nur völlig ver-rückt. Doch wenn es einmal mehr ums grosse Geld geht, dann gibt es für so etwas schon mal eine Ausnahmegewilligung. Und für Olivenöl aus Köln wurden die Verträge anscheinend bereits unterschrieben ...

Der weltgrösste Produzent von Tafeloliven, der türkische Konzern Marmarabirlik, ist auch Olivenölproduzent, Ein Teil, oder die Gesamtmenge, das geht aus dem Bericht nicht hervor, soll in Zukunft in einem Werk in Köln produziert werden. Warum? Nach eigenen Angaben arbeitet Marmarabirlik mit 30'000 Olivenbauern zusammen und will sein Exportgeschäft in den nächsten Jahren um 30 Mio. € steigern. Warum sie dazu nicht einfach Lagerhallen in Deutschland kaufen und dort zwischenlagern? Ganz einfach ... Olivenöl direkt in Deutschland zu produzieren würde billiger kommen. Das muss man sich erst mal auf der Zunge zergehen lassen: Es kommt billiger 30'000 Tonnen Rohprodukt Oliven anstatt 6'000 Tonnen Fertigprodukt Olivenöl, also das fünffache an Gewicht, nach Deutschland zu bringen. Denn das braucht es ungefähr, um 30 Mio. € zu erwirtschaften - wenn meine Milchbüchlirechnung nicht ganz falsch ist.

Möglich macht eine solche Rechnung die EU-Gesetzgebung. Mit diesem "Coup" kann das Unternehmen die Einfuhrquoten für Olivenöl umgehen, denn es würde die EU-Zollrechts-Regelung des so genannten Veredelungsverkehrs zum Zuge kommen. Veredelung in diesem Falle heisst, nach Pressung wird aus dem Rohprodukt Olive (ohne Einfuhrquote) das Endprodukt Olivenöl (mit Einfuhrquote belegt). Wenn Marmarabirlik also innerhalb der EU Olivenöl produziert, kann er durch den freien Warenverkehr unbeschränkt Olivenöl auf den freien Markt bringen und die Einfuhrzölle für Oliven sind nur ein Bruchteil derer von fertigem Olivenöl. Also warum nicht mit aus der Türkei eingeführten Oliven Olivenöl in Deutschland produzieren; es liegt doch so schön zentral in der EU ... Ebenfalls laut EU-Gesetz müsste dann auf der Etiketle stehen "Deutsches Olivenöl" - Zeit zum Umdenken?

Qualität kann dabei jedenfalls keine entstehen denn Oliven sollten innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte verarbeitet sein. Ich bin sicher, dass diesem Aspekt keine einzige Minute geschenkt wurde in den ganzen Verhandlungen und Beschlüssen.

Ich selber hatte mich diesen Sommer etwas damit herumgeschlagen, ob ich für drei Wochen nach Kanada gehen darf. Nicht "gehen" sondern fliegen. Keine Geschäfte abschliessen oder ähnliches. Einfach nur so, zusammen mit einem Freund Bekannte und Freunde besuchen. Ohne wirklichen Grund meinen ökologischen Fussabdruck vergrössern. Nach dem Recherchieren für diesen Artikel mache ich mir viel weniger Gedanken darüber - es gibt um einiges ver-rückteres auf der Welt. Und dieser Newsletter kommt aus Kanada in deine Mailbox :-)

4. Rezept: Erbsensuppe

Sonjas CREATIVE DROPS aus dem Olivenhain

ERBSENSUPPE ‚SÜESSUUUR‘ MIT FEIGEN
UND CRANBERRIES



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

für 2 Personen - eine erfrischende Kombination für den Spätsommer. Sehr geeignet als Auftakt für ein Wild-Menu.

5. Der Olivenhain meint ... Fragen-Hitliste



“Wenn du viel Kundenkontakt hast, musst du auch immer wieder auf Fragen von Kunden antworten”, haben mir der Rolf und die Sonja schon des öfteren gesagt. Diesen Sommer habe ich ein wenig auf ihren Schultern gesessen und mitgehört. Tja, und jetzt habe ich so etwas wie eine Hitliste daraus gemacht. Denn weisst du, ich finde die Fragen auch interessant und gebe hier gerne ein paar immer wiederkehrende mit einer Antwort von mir an dich weiter:

- *“Wieviele Olivenbäume habt ihr?”*

Ich sage dir, der Rolf und die Sonja haben 30 eigene Olivenbäume. Sie haben also keine grosse Olivenplantage, sondern nur einen kleinen Olivenhain - und in diesem fühle ich mich sauwohl :-)

- *“Wie viel Olivenöl produziert ihr im Jahr?”*

Ich sage dir, der Rolf und die Sonja produzieren das Öl das sie vertreiben nicht selber. Sie kaufen es. Seit bereits über 20 Jahren bei dem Familienbetrieb Skarpalezos, der mittlerweile in der fünften Generation die Ölmühle in Malta betreibt. Für die Menge die sie vertreiben braucht es ungefähr 2500 Olivenbäume. So viele Bäume könnten die beiden im Leben nicht bewirtschaften; auch wenn ich ihnen noch so helfen würde :-)

“Ich habe gehört, dass Olivenöl nicht erhitzt werden darf und brauche es nur für die kalte Küche.”

Ich sage dir, es ist Zeit umzulernen! Olivenöl ist sogar eines der wenigen Öle die beim Erhitzen, dank dem hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, keine Schadstoffe frei setzen wenn es erhitzt wird. Allerdings sollte es nicht über 180 °c erhitzt werden. Ich bin nur ein Olivenhaini, doch diese Beobachtung aus der Praxis sollte auch dich überzeugen: Rieche die Abluft einer Küche bei der schlechtes Fett benutzt wird beim Kochen, Braten oder Frittieren - mir selber wird es dabei immer fast schlecht. Zieh beim nächsten Besuch einer griechischen Taverne den Duft ein, in der mit Olivenöl gekocht wird - ich kriege sofort Appetit.

“Muss ich die bag in box im Keller lagern?”

Ich sage dir, besser und viel bequemer ist es wenn du sie in der Küche hast, einfach nicht gerade am sonnigsten Platz in der Küche. Ich zum Beispiel fülle auch keine Fläschchen ab aus denen ich dann das Olivenöl brauche. Nein! Ich zapfe immer direkt von der bag in box ab. Das ist viel praktischer. Schau, so macht die Sonja das, und ich genau gleich:



So habe ich immer sozusagen pressfrisches Olivenöl. Denn der gaaaaanz grosse Vorteil der bag in box ist ja, dass bis zum letzten Tropfen kein Sauerstoff ans Olivenöl herankommt.

Es gibt noch viele mehr Fragen die der Rolf und die Sonja zu hören bekommen. Wenn dir jetzt auch gerade so eine auf der Zunge brennt, dann schreibe sie mir doch einfach ... ich leite sie dann weiter. Ehrenwort!

Als Abschluss möchte ich ebenfalls ein Kunden-Feedback stehen lassen, vor allem auch als Gegengewicht zu den etwas kopflastigen Analyse-Kontroll-Panschen-Betrügereien-Themen. Denn schlussendlich ist es auch bei unserem Olivenöl so: der eigene Geschmack soll der wichtigste Entscheidungsfaktor sein ...

*Liebe Rolf und Sonja,
alle Jahre wieder freuen wir uns über die Bestellung für euer Öl in unserer Siedlung. Der Kreis wird immer grösser... Und euer Öl immer beliebter. Silvan, unser ältester Sohn hatte sogar die Gelegenheit im Gymnasium mit einem professionellen Labor das Öl zu testen und die Leute waren hell begeistert vom Resultat, denn es besass besonders viel ungesättigte Fettsäuren und überraschte die Fachleute mit seiner Qualität.
Ein grosses Kompliment also an eure Arbeit. Fränzi und Nicoals Dussex, Mittelhäusern*

Mit lieben Grüssen
Rolf und Sonja

Dieser Newsletter wurde an [email address] versandt aufgrund einer Anfrage und zwar vom Anbieter [e3Software \(Zertifikat\)](#) Wenn falsche Email-Adresse, bitte hier [Änderungswunsch](#) anbringen.
Verantwortlich für den Inhalt, wobei ich auf keinen Inhalt Allgemeinrechte geltend mache und oftmals lediglich meine persönliche Meinung abgebe: Rolf Roost (Morgarten/Gythion) Email-Adresse siehe Absender