



Frühlings-Olivengeflüster

Nr. 113 - 21.03.2019

Dies ist ein persönliches Informationsmail rund um Oliven,
Olivenöl und mehr von [Rolf und Sonja](#)

Es wird nur an Leute verschickt die es möchten.

Solltest Du es nicht mehr wollen, gib uns Bescheid: [Abmelden](#)

[Online Version](#)

Yàssou - Hallo Sonja mou

Der Frühling macht's neu, er bringt die Natur zum Blühen, er bringt eine riesengrosse Farbenpracht, und, der Frühling bringt auch eine neue Aufmachung des Olivengeflüsters. Nach 15 Jahren mehr oder weniger im gleichen Kleid, nun etwas farbenfröhlicher, etwas bedienerfreundlicher, doch immer noch mit aktuellen Themen:

1. Blutöl
2. Ein Tag in der Ölmühle
3. Haltbarkeit und Co.

[4. Rezept: Blätterteigtaschen mit Feta und Apfel](#)

[5. Der Olivenhain meint ... Gegengewicht](#)

1. Blutöl

Manchmal ist es einfach unglaublich was auf der Welt geschieht ... Nachdem ich [diesen Artikel](#) gelesen hatte, war ich mir nicht wirklich sicher im 3. Jahrtausend zu leben. In einer Epoche in der jeder Mensch das Wort Zivilisation schon mal gehört hat. Auch die Bedeutung des Wortes ist eigentlich klar definiert, nur die Auslegung anscheinend nicht. Eine Bedeutung zum Beispiel ist, sich durch Zivilisation von Barbarei abzugrenzen. Wenn alles stimmt, was ich über den Artikel recherchiert habe, wurden in Syrien nicht nur ganze Olivenhaine kahl geschlagen, um die Wirtschaft des Landes zu schwächen ...

2002 war ich anlässlich der "[Olivenstrasse](#)" dort und habe wunderschöne Erinnerungen: die Freundlichkeit der Leute, die weltberühmte [Olivenseifen-Fabrik in Aleppo](#), die traditionellen Ölmühlen, die Olivenernte die allorten mit Gesängen der Olivenbauern begleitet wurde. Olivenöl ist (war) für Syrien, so wie für den Peloponnes auch, ein grosser Brocken vom Bruttosozialprodukt.

... und jetzt wird ihnen, was nach Zerbomben übrig geblieben ist, geklaut. Etwas zivilisierter ausgedrückt "annektiert". Was soll das? Olivenhaine und Ölmühlen hatten rechtmässige Besitzer. Leute, die die Haine bewirtschafteten, Ölmüller die die Oliven zu Olivenöl verarbeitet hatten. Nun wird unter Mitwissen aller Verantwortlichen zugesehen, dass das Ganze sogar als "legal" gilt; und nicht genug, das gestohlene Olivenöl kommt auf den europäischen Markt. Kommt auf die Tische in ganz Europa. Von Einkäufern gut geheissen, weil, "so schlimm wird das ja wohl nicht sein" - Hauptsache der Preis stimmt. Ja, welcher Preis denn? Der Blutpreis vielleicht? Oder der Marktpreis, weil die türkische Lira zum Euro in einem günstigen Verhältnis steht?

Wirklich tragisch an dieser Geschichte finde ich, dass die Schleusen in die westlichen Regale nicht einfach zugemacht werden. Dass Profit einmal mehr vor Vernunft und Menschlichkeit steht. Für mich übrigens auch eine Definition von Zivilisation: Vernunft und Menschlichkeit vor Profit.

In der Regel vermeide ich im Privatleben, und im Besonderen im Olivengeflüster, politisch zu werden. Doch die Ausnahme bestätigt die Regel: Fünf Tage vor Verfassen dieses Artikels habe ich die [Konzernverantwortungs-Initiative](#) unterschrieben. Denn ich finde wirklich, dass Konzerne die es, unter anderem, zulassen und sogar fördern, dass Blutöl in Verkaufsregalen steht, zur Verantwortung gezogen werden sollten ... Und wenn wir jetzt ein paar Kunden verlieren, weil Politik wirklich nicht ins Olivengeflüster gehört, dann ist das halt so.

nach oben

2. Ein Tag in der Ölmühle

Das Filmchen über die traditionelle Olivenernte in der Mani, das im letzten [Olivengeflüster](#) zu sehen war, hat einige sehr schöne Reaktionen ausgelöst. Diesmal geht es weiter, mit einem kleinen Einblick in die Ölmühle Skarpalezos.

Traditionelle Ölmühen mit Malsteinen und Stempelpresse werden immer rarer. Seien wir dankbar, dass diese, wenn auch eigentlich unrentablen Unikate, noch so lange wie möglich erhalten bleiben und uns ein unvergleichliches Olivenöl schenken.

Auf die einzelnen [Herstellungsverfahren](#) bin ich in einem früheren Olivengeflüster (Nr. 58) eingegangen, an dieser Stelle lassen wir einfach 2 ½ Minuten lang Bilder und Jorgos erzählen:



nach oben

3. Haltbarkeit und Co .

Mindestens haltbar bis ... zu verbrauchen bis ... was heisst das genau? Richtig! Es sind Haltbarkeitsdaten. Bei unseren Produkten haben wir den grossen Vorteil, dass die Haltbarkeit ein Jahr und länger ist. Beim Olivenöl ist es uns sehr wichtig, auch das Produktionsdatum auf der Etikette zu erwähnen. Eigentlich ist dieses sogar noch wichtiger als das "Ablaufdatum", denn das **Ablaufdatum** wird mit dem **Abfülldatum** zusammen definiert. Abfülldatum plus 18 Monate gleich "Ablaufdatum". "Ablaufdatum" setze ich in Anführungszeichen, weil Olivenöl nicht an einem bestimmten Datum einfach abläuft. So wie auch tausende von anderen Lebensmitteln nach "Ablauf des Datums" immer noch einwandfrei sind. Bei Olivenöl ist es ganz einfach: wenn es ranzig ist, ist es zu alt um es zu konsumieren, ganz einfach abgelaufen ... natürlich können wir dies nicht auf die Etikette schreiben und gut ist. So hat jedes Lebensmittel einen bestimmten Wert, zwischen Tagen und Jahren, bis zu seinem Ablauf und bei Olivenöl wurde dieser, wie erwähnt, auf 18 Monate ab dem Abfülldatum angesetzt.

Was aber, wenn ein Olivenöl ein Jahr in einem Tank liegen bleibt und erst dann abgefüllt wird? Wie sieht seine Qualität aus, obwohl das "Ablaufdatum" um ein Jahr verlängert wurde? Das wollten wir wissen: Von der letztjährigen Produktion von Bio-Olivenöl in der Mühle Skarpalezos wurden ca. 1000 Liter nicht abgefüllt, sondern in einem Chromstahltank gelagert. Die Analyse bestätigt, dass natürliches Olivenöl einfach ein wunderbares Produkt ist, denn es hat nur wenig an Qualität verloren - [hier der Vergleich](#). Ähnliche Versuche mit in bag in box abgefüllten Öl hatten wir früher schon gemacht und dabei zeigte sich, dass drei Jahren nach "Ablaufdatum" immer noch ein guter Tropfen aus dem Hahn läuft.



Einen guten und auch etwas weiterführenderen Bericht zu diesem Thema [hier](#).

nach oben

4. Rezept: Blätterteigtaschen mit Feta und Apfel

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

für mehr als nur zum Aperitif!

Sonjas CREATIVE DROPS aus dem Olivenhain

BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT FETA UND APFEL

Für 24 Stk. (als Aperitifgebäck, Vorspeise oder mit Salat zum Hauptgang für 4 -5 Personen)



©Sonja Roost-Weideli

nach oben

5. Der Olivenhaini meint: Gegengewicht



Hardstuff! Hardstuff, was da der Rolf euch serviert hat mit dem Blutöl. Er hatte mich gefragt, ob er es wirklich bringen sollte. Vielleicht würden die Leser des Olivengeflüsters es ja bereits aus der Presse oder Fernsehen wissen, meinte er. Und dann sei es nur noch Olivenöl ins Feuer giessen. "Na und?", meinte ich. Es ist eine Menscherei! Und das darf auch weiter erzählt werden.

Es versteht sich ja von selbst, dass so etwas bei uns Olivenhainis nie und nimmer geschehen würde. Das weiss ich mit Sicherheit. Denn weisst du, der Rolf musste mir erst erklären, was "Zivilisation" überhaupt heisst. Bei uns gibt es dieses Wort nämlich gar nicht. Denn Normalzustände müssen wir nicht mit einem erklärenden Begriff einrahmen. Aber eigentlich wollte ich dir etwas ganz anderes erzählen. Sozusagen als Gegengewicht zu dem Blutöl:

[In Israel](#), also gar nicht mal soweit von Syrien entfernt, haben sie etwas ganz Tolles gemacht! Stell dir vor, da sollen bis zu 1500 Jahre alte Olivenbäume gerettet werden. Nein, die wollte niemand umbringen, das nicht. Aber sie haben einige harte Winter hinter sich und seien ziemlich lausig dran. Nun sollen uralte Bewässerungssysteme wieder aktiviert werden. Super! Einerseits die alten Bäume retten, die ein kulturelles Relikt für die Gegend sind und gleichzeitig Bewässerungskanäle aus der byzantinischen Zeit wieder instand stellen. Der Clou dabei - wenn es den Methusalem von Bäumen dann wieder gut geht, soll wieder Öl aus ihren Früchten gepresst werden. Stell dir das mal vor! Von Bäumen die so zwischen 500 und 1000 nChr. gepflanzt wurden. Frühmittelalter heisst diese Zeit, habe

ich gelesen. Also noch älter als das Mittelalter, und dieses kann ich schon gar nicht richtig erfassen mit meinem Olivenhainhirnchen.

Ich täte da sehr, sehr gerne von dem Öl kosten. Und wenn es dann soweit kommt, werde ich mich ganz vorne anstellen, das kannst du mir glauben!

nach oben

Wir sind schon mitten in den Vorbereitungen für unsere bevorstehende Schweizer-Tournée ... und geniessen jede Minute in dem Wissen, dass das Leben lebenswert ist!

Herzlich Rolf und Sonja

Dieser Newsletter wurde an sonja@olivenoel-oliven.ch 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