



Sommer-Olivengeflüster

Nr. 115 - 21.06.2019

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

Der Anfang des Qualitreff ist für uns immer ein untrügliches Zeichen, dass wir mittendrin angelangt sind. Mittendrin im Sommerteil unseres Jahresablaufs, bei der Krönung sozusagen; unsere Produkte kommen dorthin wo sie hin gehören, zu unseren Kunden. Und so kommt auch dieses Olivengeflüster, mittendrin zur Sonnenwende, mit folgenden Themen:

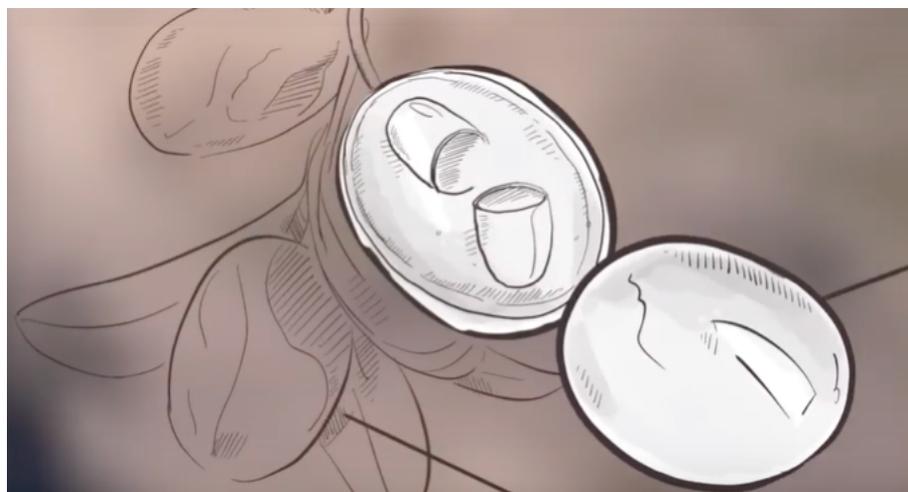
1. Olivenattrappen
2. Olivenöl als Blutverdünner
3. Bio-Olivenöl, Tendenz steigend
4. Rezept: Couscous-Salat

1. Olivenattrappen

Im [letzten Olivengeflüster](#) hatte ich über dreiste Machenschaften von Olivenöldiebstahl in Syrien durch die Türkei berichtet. Mittlerweile sind in Spanien weitergehende Untersuchungen zu diesem Blutöl im Gange - ob und wann eine Rechtsprechung statt finden wird steht jedoch immer noch in den Sternen.

Olivenöklau gibt es jedoch auch in kleinerem Stil. Bei uns in der Mani hört man immer wieder mal, dass in einer Nacht- und Nebelaktion Oliven von den Feldern gestohlen würden. Im Olivenhain liegen die geernteten Oliven bereits abgefüllt in Säcken, diese nur noch aufladen, in eine Olivenmühle bringen und das erzeugte Olivenöl verkaufen - ganz klarer Fall von Diebstahl! Berichten zufolge werden solche Diebstähle in Spanien sogar von organisierten Banden durchgeführt, die in grossem Stil ganze Olivenhaine "abräumen".

Ein findiges Unternehmen möchte davon profitieren, indem es Olivenattrappen herstellt und verkauft und eine solche Attrappe hat es im wahrsten Sinne des Wortes in sich. In dieser Fake-Olive ist ein (biologisch abbaubarer?!) Mikrochip eingebaut und sie kann in Form, Farbe und taktile Wahrnehmung fast nicht von echten Früchten unterschieden werden. Durch diesen Chip kann die Olive über Hochfrequenzmessungen seinem Besitzer zugeordnet werden. Zudem können diese "Früchtchen" mit einem GPS-Sender ausgestattet und so jederzeit geortet werden. Noch ist alles in der Aufbauphase; hier ein knapp [3-minütiges Video](#) dessen Inhalt man auch ohne Spanischkenntnisse verstehen kann



Wenn wir im September wieder zu Hause sind, werde ich unserer Nachbarin davon erzählen ... bin jetzt schon gespannt wie sie reagieren wird, denn auch sie hatte sich schon über Olivenklau im Hain beklagt.

nach oben

2. Olivenöl als Blutverdünner

Olivenöl darf ja schon seit einiger Zeit nicht mehr als 'Heilmittel' deklariert werden. Ich vermute mal es ist deswegen, weil sonst die Krankenkassen einen Teil deiner Ausgaben für den Jahresbedarf an flüssigem Gold übernehmen müssten ... Spass beiseite: Die American Heart Association hat eine [Studie](#) durchgeführt dessen Ergebnisse in einer Pressemitteilung vorgestellt wurden. Daraus geht

hervor, dass bei Personen die mehr als einmal pro Woche (!) Olivenöl konsumieren, die besten Blutgerinnungswerte gemessen wurden, im Vergleich zu Personen die wesentlich weniger Olivenöl zu sich nehmen.

“Gerade fettleibige Menschen haben ein erhöhtes Risiko einen Herzinfarkt, Schlaganfall oder eine andere Herz-Kreislauf-Erkrankung zu bekommen”, erklärte Dr. Jean P. Heffron, der Leiter der Studie. “Unsere Studie lässt vermuten, dass Olivenöl bei Übergewichtigen das Risiko für Schlaganfall und Herzinfarkt reduzieren könnte”, eine weitere Aussage von ihm. Ob nun solche Studien offiziell anerkannt werden oder nicht, ist eigentlich schon wieder egal. Vieles hat ja ganz einfach nur mit unserer inneren Überzeugung zu tun. Wenn ich mir vorstelle, dass Olivenöl als natürlicher Blutverdünner wirkt, dann wirkt es auch. Wenn ich zusätzlich noch weiss, dass ich eine gute Qualität zu mir nehme, dann steht einer “Heilung” nichts im Wege.

Es gibt auch Menschen die auf eine sogenannte Ölziehkur schwören. Dazu nehmen sie jeden Morgen einen bis drei Esslöffel Olivenöl nüchtern in den Mund und spülen damit die Mundhöhle während ca. einer Viertelstunde. Dadurch nimmt das Olivenöl Giftstoffe über den Speichel auf. Nach der Prozedur unbedingt ausspucken und ein langes, gesundes Leben ist garantiert ;-). So auch die Überzeugung vieler Griechen, denn in Griechenland gehört das Ölziehen seit dem Altertum zu der Volksmedizin. Und Volksmedizin heisst nicht Heilmittel ... Und nicht nur in Griechenland: diese Tage waren wir zusammen mit einem 90-jährigen Onkel von mir Mittagessen. Sein Rezept: Jeden Morgen einen Esslöffel Olivenöl in den Mund nehmen und ganz langsam den Hals hinunter gleiten lassen. “Das kratzt ein wenig und reinigt meinen ganzen Hals und die Speiseröhre”, sein Kommentar dazu.

Hast du selber Erfahrung mit natürlichen Blutverdünnern, oder gehörst du zu den Leuten die bei einer Entschlackungs-, Fasten-, Entgiftungs-, oder ähnlichen Kur Olivenöl verwenden? Teile es mir mit; ich lerne gerne etwas dazu!

nach oben

3. Bio-Olivenöl, Tendenz steigend



Prozentual die markanteste Steigerung an Olivenhainen mit Bio-Produktion hat für einmal ein Land ausserhalb der EU - Tunesien. Seit der Revolution von 2011 erlebt das Land einen schier unglaublichen Boom im Olivenölsektor. Bereits ein Drittel der gesamte Agrarfläche Tunesiens ist mit Olivenbäumen bepflanzt. Dabei ist der Bio-Anteil drei Mal höher als beim weltgrössten Produzenten Spanien. Zudem ist eine hohe Anzahl noch nicht bio-zertifizierter Betriebe unerfasst, die jedoch in Kürze dazu kommen werden. Etwa 100 Bio-Olivenölmöhlen sorgen dafür, dass Tunesien in Zukunft

einen Namen auf dem Olivenöl-Markt haben wird. Zudem unterstützt der Staat mit der Pflanzung von 10 Millionen neuen Bäumen diese Richtung in erheblichem Masse. Meiner Meinung nach eine gute Entwicklung für ein Land, sich auf nachhaltige und biologische Weise ins Rampenlicht zu stellen. Denn weltweit ist immer noch ein Aufwärtstrend in Sachen Olivenölkonsumation zu beobachten. Eine Abdeckung der Nachfrage mit nur europäischer Produktion scheint jedoch fast unmöglich. Und wenn diese Nachfrage von Anfang an nachhaltig abgedeckt wird - Hut ab!

In einem früheren Artikel erwähnte ich einmal, dass ... die USA ... eine Vorreiterrolle im Olivenölsektor übernehmen wolle. Ganz ehrlich gesagt, ist mir der tunesische Weg um einiges sympathischer.

nach oben

4. Rezept: Couscous-Salat

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

Einige nennen es Taboulé, einige Couscous-Salat, es ist dasselbe in anderen Worten - herrlich erfrischend und schnell zubereitet als Beilage oder Hauptgang; einer meiner Sommerfavoriten!

COUSCOUS-SALAT

für 2 Personen, für ein Picknick gut geeignet



nach oben

5. Der Olivenhain meint: zurück mit den Prozenten



Weisst du, was das “extra nativ”, oder “extra vergine” bei dem Olivenöl bedeutet? Ich erzähle dir nicht alles, keine Angst, das könnte lange dauern und dich auch langweilen. Aber ein Wert ist dabei wichtig und auch schon ziemlich bekannt unter “Kennern” wie dir und mir :-). Der Ölsäuregehalt darf Maximum 0,8 % betragen. Diese 0,8 % sollen nun runter auf 0,5 % (Anteil freier Fettsäuren pro 100 g Öl); das habe ich gelesen. Und jetzt schau dir mal an, was das für eine Bürokratie braucht:

Es muss als erster Schritt ein Vorschlag beim IOC (International Olive Council) durch einen Mitgliedstaat eingereicht werden, oder es muss ein Beschluss bei einer Beratungsdebatte des IOC gefasst werden (fast unmöglich), dann muss ein Fahrplan für eine Diskussion des Vorschlags erstellt werden, dann muss das Exekutivsekretariat mit der Prüfung des Vorhabens beauftragt werden, dieses muss dann die Anfrage prüfen und einen Lösungsvorschlag erarbeiten, darüber wird dann bei einem nächsten Abschluss eines internationalen Abkommens über Olivenöl und Tafeloliven des IOC abgestimmt. - Hast du wirklich bis hierher gelesen? Bravo! Ich wurde nur schon beim Aufzählen müde. Und weisst du wann der jetzige Direktor des IOC, Abdellatif Ghedira, frühestens ein Ergebnis in Aussicht stellt?! Nicht vor 2025, in sage und schreibe sechs Jahren, hi hi hi, der Rolf wird dann offiziell schon zwei Jahre pensioniert sein ...

Und warum sollte der Grenzwert überhaupt herunter gesetzt werden? Es wäre nämlich wirklich gut, finde ich! Man könnte dadurch viel einfacher Betrüger entlarven. Betrüger, die schlechtes Olivenöl zu “extra nativ” frisieren, d.h. mit unlauteren Methoden diesen Grenzwert einhalten. Und weisst du noch was? Da klingt es bei mir als Olivenhaini: es gibt entweder gar kein wirkliches Interesse an einer Senkung, oder was sich in meinem Gehirn noch zusammenreimt: Es bleibt genügend Zeit um im Panscher-Labor geeignete Tricks auszutüfteln, dass auch der neue Grenzwert problemlos und “unauffällig” hingezaubert werden könnte ...

Die Ölmühle Skarpalezos hatte sich an einem solchen ersten Schritt der von Griechenland ausging

beteiligt. Vor etwa sieben Jahren, hatte mir Jorgos geflüstert. Es ist alles versandet in der Bürokratie. Nun kommt eine neue Initiative, diesmal aus Italien. Wenigstens vom grössten Verband (Unaprol) von Olivenölproduzenten, mit etwa 250'000 Mitgliedern. Ob das hilft, dass alles etwas geölter läuft? Wer zweifelt mit mir zusammen daran?

nach oben

Wir wünschen euch nicht nur einen schönen Mittsommer, sondern einfach einen wunderbaren Sommer mit vielen wertvollen und glücklichen Momenten!

Herzlich Rolf und Sonja

Dieser Newsletter wurde an 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