Winter-Olivengeflüster
- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 111

21.12.2018

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

Dezember ist es, die Zeit der langen Nächte, mit Kerzenlicht, mit Lichtermeer in der Stadt, mit wärmenden Düften und heissen Getränke allerorten. Eine Zeit um sich auf Wesentliches, auf Freude und Liebe zu besinnen. Eine Zeit der Innenschau, der Rückbesinnung, eine Zeit erstrahlender Herzen. Die Kälte vermag unser Tempo etwas drosseln, um langsamer zu gehen, langsamer zu essen, zu geniessen, sich dankbar am Leben und vielleicht der Themen dieses Olivengeflüsters zu erfreuen:

---

1. Neu für 2019

2. Olivenöl als cuvée?

3. Ein Tag im Olivenhain (Ernte)

4. Rezept: Seeteufelragout

5. Der Olivenhaini meint … Kreuzworträtsel

1. Neu für 2019

Unternehmen kündigen oftmals zahllose Neuerungen für ein neues Jahr an. Auch bei uns gibt es zwei kleine Neuerungen, sonst aber bleibt alles beim Alten ;-)
Neu werden wir den Lippenbalsam in einem grösseren Kleid und mit neuer Rezeptur anbieten.
Inzwischen sind die mikroskopischen Fotografien von Nicht-Bio-Oliven abgeschlossen. Nun steht der Vollendung für das Kristallbilderbuch im nächsten Frühling nichts mehr entgegen - wir freuen uns und die Vorbereitungen laufen.

Keine Neuerungen gibt es bei den Preisen. Da bleiben wir unserem Prinzip “mal ein bisschen mehr, mal ein bisschen weniger” treu. So wie der Olivenbaum auch im einen Jahr mehr, im anderen weniger Früchte trägt. Der Marktpreis für Olivenöl steigt diesen Winter ziemlich an, als Folge von allgemein schlechten Ernten, heisst es. Es soll sich aber nicht alles und immer nur um den Preis drehen. Der Wert ist wichtiger. Jedenfalls in unserer Lebensphilosophie. Auch der Wert einer stabilen Kundschaft und auf eine solche dürfen wir schon seit vielen Jahren dankbar zählen. Ja, und vielleicht nicht zuletzt, weil sich in unserem Unternehmen nicht alles um den Preis dreht. Schnäppchenmentalität zum Beispiel gibt es bei uns nicht und wird es auch in Zukunft nicht geben. Einen guten Artikel über die Preisgestaltung von Olivenöl habe ich letzthin in der NZZ gelesen, hier - aufpassen beim Lesen, es geht nicht um den Liter- sondern um den Halbliter-Preis, warum auch immer …

2. Olivenöl als cuvée?

Vor ein paar Tagen habe ich von einem “Mitstreiter im Olivenölbusiness” den Satz gehört: “Ich hätte mein letztjähriges Olivenöl nicht alles verkaufen sollen. Es hatte solch eine Superqualität, dass ich das diesjährige damit aufpeppen könnte.”
Einfach nur Verkäufermentalität oder überdenkenswert? Ich glaube nicht, dass eine solche Taktik überdenkenswert ist. Wenn ich das Wort Olivenöl-Cuvée höre oder lese, schrillen bei mir die Alarmglocken. Man nehme einen vertrauten, anerkannten und wohlklingenden Ausdruck aus einem anderen Bereich und wende ihn für Olivenöl an. Aldi zum Beispiel praktiziert das schon seit Jahren.
Mein Gefühl: aus liegengebliebenen, alten Chargen ein Produkt machen das gut klingt und verramschen. Vor allem, wenn die verschiedenen Zutaten noch aus verschiedenen Ländern stammen. Schnäppchen halt. Doch wie erwähnt, nur ein Gefühl und keine Anklage.

Vielmehr finde ich, dass man einem Naturprodukt auch dessen natürliche Schwankungen zugestehen darf. Wichtiger ist es doch, dass der Erzeuger der bei guten wie bei schlechten Bedingungen sein Bestes gibt auf seine Kosten kommt. Diesem Teil in der Wertschöpfungskette soll Sorge getragen werden. Ihm zum Beispiel sagen: “Du kriegst

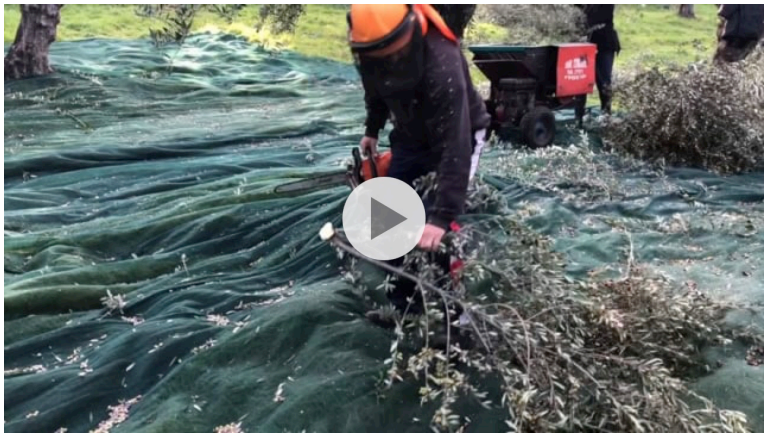
den besseren Preis als letztes Jahr, denn du hast die gleiche Arbeit geleistet, wenn du auch weniger produziert hast.”
Natürlich nur, wenn die Qualität stimmt. Nicht unbedingt DIE Spitzenqualität. Den Traumwert von 0.19 % Ölsäure wie letztes Jahr kann dieses Jahr nur in ganz wenigen Ausnahmen erreicht werden. Doch der Grenzwert liegt bei 0.8 % und zurzeit produziert die Ölmühle Skarpalezos zwischen 0.4 % und 0.7 %. Ein sehr gutes Öl und noch lange kein Grund es mal mit Cuvée auszuprobieren …

---

3. Ein Tag im Olivenhain (Ernte)

Hier auf dem Peloponnes ist es überwiegend die Koroneïki-Olive die zur Ölgewinnung genutzt wird. Zur Erntezeit von November bis ca. Januar sind die Olivenhaine erfüllt von Motorsägenlärm, Traktorgeräuschen, zum Teil auch mit Eselsgewieher und ganz bestimmt mit viel Stimmengewirr. Das 'grösste Maul' hat meistens der Baumschneider, der 'Kladitsis'; ist er doch der wichtigste Mann im Team und meistens auch der Chef bei der Ernte. Von ihm hängt es schliesslich ab, ob der Baum Oliven trägt oder nicht, denn der Olivenbaum wird direkt bei der Ernte beschnitten. Geerntet wird in der Regel nur an regenfreien Tagen und dies nicht aus Trägheit oder keine-Lust-haben-Gefühlen. Bei Regen ist es nicht nur gefährlich durch glitschige Böden und unangenehm weil bei jeder Berührung mit dem Baum das Wasser in den Kragen läuft. Vor allem ist es, weil wenn Oliven nass in Säcken auf dem Feld herumliegen, sie sehr schnell gären und somit an Qualität einbüssen.

Bevor mit dem Herunterholen der Oliven begonnen wird, werden unter den Bäumen grosse Planen oder Netze ausgebreitet um die herunterfallenden Oliven aufzufangen. Der 'Kladitsis' schneidet die am meisten tragenden Äste ab und hat dabei einen genauen Plan, welche er für das Folgejahr stehen lässt. Sind die Äste einmal am Boden, ist es viel einfacher für die Erntehelfer die Oliven von den Zweigen zu holen. Die Oliven werden mittels Klatschen und Handrechen von den Ästen getrennt und auf Plane oder Netz fallen gelassen. Was noch am Baum verbleibt wird mit langen batterie- oder pressluftbetriebenen Klatschen heruntergeholt. Besonders naturverbundene Leute lassen auch immer noch einen kleinen Rest für die Vögel.



Heutzutage werden meistens kleine Maschinen zur Hilfe genommen, um die Oliven von den abgesägten Ästen zu nehmen. Diese sind eine grosse Erleichterung für die doch sehr anstrengende Arbeit und auch ökologisch vertretbar. Zwei gegeneinander laufende, ca. 20

cm im Durchmesser und ca. 1 m lange, mit vielen Gummifingern bestückte Walzen, werden mittels kleinem Benzinmotor zum Drehen gebracht. Die olivenschweren Äste werden über die rotierenden Walzen gezogen, wobei die Gummifinger die Oliven vom Ast trennen. Durch ein Gitter werden die meisten Blätter zurückgehalten, die Oliven fallen durch das Gitter und gelangen über eine kleine Förderschnecke direkt in Säcke. Die Säcke sollten unbedingt aus Jute und nicht aus Plastik sein, um eine mögliche Gärung zu reduzieren.

Nach der Ernte müssen die Oliven so schnell wie möglich zur Verarbeitung in die Ölmühle. So schnell wie möglich heisst möglichst innert vierundzwanzig Stunden; dies um ein Fortschreiten der Gärung zu verhindern. Oliven in Säcken entwickeln pro Tag Lagerung ca. 1/10 % an Gesamtölsäure und diese ist zu einem grossen Teil massgebend für eine gute Qualität. Dies ist auch mit ein Grund warum die Olivenernte kein Zuckerschlecken ist und die sonst eher auf gemütlich eingestellten Griechen ins Hetzen und Vorwärtstreiben kommen. Möglichst schnell fertig werden, nicht nur um den Feierabend zu geniessen, sondern um gutes Öl zu erhalten.

Ungefähr 80% des Ölpreises fallen auf die arbeitsintensive Handernte und ein Erntehelfer verdient zur Zeit etwa 35 Euro für einen 8 Stunden Tag auf dem Feld. Die meisten Erntehelfer sind Wanderarbeiter die extra zur Olivenernte nach Griechenland kommen. Sehr häufig jedoch wird auch als Familie geerntet. Dafür nehmen viele Athener Ernteurlaub, reisen zu ihren Verwandten aufs Land und die Ernte wird zu einem Familientreffen. Ausserdem ist es sehr beliebt 'sein eigenes Öl' im Haus zu haben und wer kein eigenes hat, kennt bestimmt jemanden, der ihm zu gutem 'eigenen' verhelfen kann ...

---

4. Rezept: Seeteufelragout

Nicht mehr ganz neu, jedoch sehr beliebt; die Rezeptteilgestaltung im Olivengeflüster - **jedes Rezept zum Herunterladen**, nach dem Motto: ganz trendy auf dein Handy ;-) … einfach aufs Bild klicken.

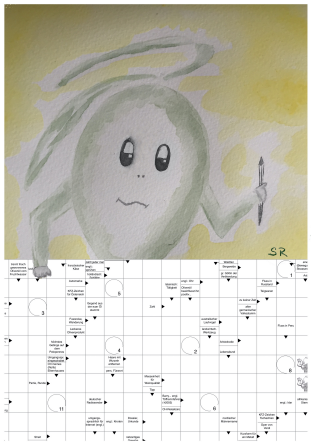
Mit diesem Rezept darf Weihnachten ruhig kommen :-)

Sonjas Creative Drops aus dem Olivenhain

SEETEUFELRAGOUT MIT ROMANESCO UND BROKKOLI

für 4 Personen

5. Der Olivenhaini meint … Kreuzworträtsel



Kreuzworträtsel? Du staunst darüber? Ob ich die gerne löse? Geht so. Aber eines kreieren, das mache ich sehr gerne! Die letzten paar Wochen war das Wetter in meinem Olivenhain ziemlich, na ja, sagen wir mal, abwechslungsreich. Regen, kein Regen, Regen, kein Regen, so ähnlich halt. Mich hat es nicht gestört. Ich habe mein Baumhaus schön eingeheizt und mich der Musse hingegeben. Tut manchmal ganz gut. Glaube ich. Einfach den Tag geschehen lassen. Ohne dass ich am Morgen schon vor dem Aufstehen weiss, was ich heute machen werde, meine ich. Und dann auf einmal passiert's. Ich habe eine Idee und es geht los. Was auch immer. Unter anderem eben ein Kreuzworträtsel kreieren.

Das habe ich dann dem Rolf gesagt und der meinte: "Super!" Und er könne das gut gebrauchen für das Olivengeflüster, hat er gesagt. Hätte er wohl gerne! Sich mit fremden Federn schmücken … ICH gebe es euch weiter! Jawohl! Hier kannst du es herunterladen. Und wenn es bei euch auch solche Tage gibt wie bei mir, "Entstehungstage", meine ich, dann entsteht ja vielleicht die Lust es zu lösen. So schwer ist es nämlich gar nicht. Und Preise gibt es auch zu gewinnen - doch diese bekommt ihr dann von dem Rolf und der Sonja. Sollen die selber etwas springen lassen. Ich liefere das Kreuzworträtsel und die beiden die Preise. Gerechte Aufteilung. Schicke mir einfach das Lösungswort bis zum 31. Januar im neuen Jahr. Bei mehreren richtigen Einsendungen entscheidet die Glücksfee, und drei Mal darfst du raten wer diese ist.

Sag mal, [first name], was machst DU eigentlich so in deiner Freizeit? Du weisst ja, ich bin ein neugieriges Kerlchen. Schreib mir doch mal was dich so umtreibt an einem freien Tag - freue mich jetzt schon auf das Lesen. In meinem Baumhaus, an einem verregneten Wintertag. Dafür habe ich sogar extra eine eigene Email-Adresse vom Rolf bekommen … bin ganz schön stolz darauf und freue mich, wenn sich meine Mailbox von haini@olivenoel-oliven.ch füllt!

Wir wünschen euch von Herzen viel Freude und Licht im Herzen! Frohe Weihnachten und ein gesegnetes neues Jahr
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