



Herbst-Olivengeflüster

Nr. 116 - 23.09.2019

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](#)

Yässou - Hallo [first name]

Zur Herbst-Sonnenwende zurück im Olivenhain - ein schönes Gefühl. Unser Leben in zwei Ländern birgt immer auch ein Leben in zwei Welten in sich. Eher auf "Business" ausgerichtet im Norden und eher auf "Gemächlichkeit" ausgerichtet im Süden. Wir lieben nach wie vor diesen Spagat. Von Spagaten handelt auch dieses Olivengeflüster. Ein Spagat zwischen *Gigantismus und Beschaulichkeit*, einer zwischen *Altertum und Heute* und einer zwischen *Tag und Nacht*.

- [1. Grösser, weiter und was noch ...?](#)
- [2. Ein natürlicher Gigantismus](#)
- [3. Petition gegen nächtliche Olivenernte](#)
- [4. Rezept: Eierschwamm-Suppe mit Orangen](#)
- [5. Der Olivenhain meint ... ökonomischer Glücksfaktor](#)

1. Grösser, weiter und was noch ...?

Olivenöl ist längst kein Nischenprodukt mehr. Es ist ein Agrarprodukt welches über den ganzen Kontinent verteilt erhältlich ist. Auch die Anbauggebiete haben sich erweitert. Waren bis vor 30 Jahren Olivenbäume überwiegend rund ums Mittelmeer zu finden, gibt es heute Plantagen rund um den Erdball verteilt, da wo es das Klima zulässt. Und wenn das Klima nicht ganz so ideal ist, werden geeignete Olivensorten den Bedingungen angepasst, wie zum Beispiel für [China](#).

Ich bin der Meinung, dass jeder Mensch in jedem Winkel der Erde ein Anrecht auf Olivenöl hat, wenn er dies möchte. Den Methoden wie die benötigten Mengen produziert werden, stehe ich jedoch kritisch gegenüber. Es sind gigantische Ausmasse. Monokulturen in Spanien, Kalifornien, Südafrika, Australien und anderswo, die fast ausschliesslich maschinell, ohne Menschenhand, bewirtschaftet werden. Computergesteuerte Ernteriesen die über grössengenormte Olivensträucher (Baum wäre falsch) herfallen. Eines von vielen Beispielen [hier](#) (der Film fängt erst ab der 3. Minute an, alles davor ist langweilig) und als Erinnerung, wie [euer Olivenöl](#) gewonnen wird.

In diesen Dimensionen ist nicht nur die Ernte zu 99.9 % mechanisiert, sondern auch die Ölproduktion. Eine Überschrift der weltgrössten Öl"mühle" lautet: "Diese Mühle produziert 200 Tonnen Olivenöl. Pro Tag."



Als Vergleich: unser aller Ölmühle Skarpalezos hat eine Kapazität von ca. 90 Tonnen. Pro Winter. Mit viel menschlichem Einsatz ...

Wenn das Produkt abgefüllt ist, ja dann muss es auch unter die Leute. Wie das bei uns geschieht, das weisst du ja. Einer der grössten Player auf dem Markt geht da ganz anders vor. Der spanische Ölmulti Deoleo (mit den italienisch tönenden Marken wie Carapelli, Bertolli, Sasso, Figaro u.a.) hatte sich in den letzten Jahren immer wieder in Krisen manövriert, nicht zuletzt auch mit handfesten Skandalen. Nun spielt er das volle Programm in Indien. In ausgeklügelter Bollywood-Manier versucht Deoleo sich im indischen Markt mehr als die zurzeit 19 % des Marktes zu holen. Schau dir dazu diesen, etwas langfädigen zwar, jedoch [interessanten Werbefilm](#) an, wie vier Grossmütter von Olivenöl überzeugt werden sollen ... Ob es da nicht besser wäre, direkt in Indien geeignete Orte für Olivenplantagen zu finden? Die bereits wenigen bestehenden in Rajastan (Raj Olive Oil) sieht Deoleo als Konkurrenz an. Ich glaube, dass ein Riese wie Deoleo wirklich Geschichte schreiben könnte. Mit einer vor Ort und an Land und Leute angepassten Agrarkultur bei der Menschenhände mitwirken. Anstatt, wie schon so oft gezeigt, möglichst viel seelenloses Industrieöl mit möglichst hohen Margen absetzen zu wollen.

nach oben

2. Ein natürlicher Gigantismus

Hier gleich noch ein Gigantismus, diesmal ein erfreulicher und natürlicher: Immer wieder mal wird der grösste, höchste oder älteste Olivenbaum der Welt neu entdeckt. Mal ist es der Olivenbaum im Garten Getsemani in Israel, unter dem schon Jesus gewandelt sein soll. Mal ist es ein Koloss in Palästina (al Badawi), mal ein Gigant in Sardinien (Olivastro di Luras). Zurzeit führt diese Hitliste [ein Bäumchen aus Kreta](#) (Ano Vouves) an. Die Altersangaben variieren zwischen 2-4000 Jahre - was ist schon ein Jahrtausend bei solchen Dimensionen ... und er gibt immer noch Früchte die auch geerntet werden.



Eines haben sie alles gemeinsam: Sie zeugen von Würde des Menschen ihnen gegenüber. Von Menschen die sie lieben, die ihnen teilweise sogar Namen geben. All diese wirklichen Bäume, auch die jüngeren, 60 - 300-jährigen in unserer Gegend, hätten ohne des Menschen Respekt nicht überlebt. Obwohl, oder gerade weil, sie nicht maschinell bearbeitet werden können. Dazu sind sie zu gross, zu wild, zu eigenständig, zu individuell, zu freiwüchsig, in maschinell nicht zugänglichen Terrassen-Plantagen. Die Riesenerntemaschinen würden sich die Zähne an ihnen ausbeissen; sie lassen sich nur durch Menschenhände behandeln.

Dass Olivenöl schon im Altertum in den Norden importiert wurde, zeigt auch eine andere Entdeckung. Forscher haben Rückstände von Olivenöl bei Keramikgefässen entdeckt, die vor ca. 2600 Jahren von Kelten benutzt wurden. Über die Herstellungsmethoden haben sie jedoch nichts herausgefunden ... das Olivenöl dafür dürfte aber von einem der oben erwähnten Bäume stammen :-)

Etwas anderes Gigantisches hat jede einzelne Olive in sich ... [schau mal hier](#); das Buch wird direkt aus der Schweiz verschickt.

nach oben

3. Petition gegen nächtliche Olivenernte

Diesen Sommer sprang mir irgendwo eine Überschrift ins Auge: "Hauskatzen verursachen Vogelsterben", so oder ähnlich der Wortlaut. Dabei musste ich schmunzeln und ging weiter meines Weges. "Probleme gibt's", war mein Leitgedanke während den folgenden Minuten. Wir haben selber Katzen, zurzeit sogar fünf. Nie würde mir in den Sinn kommen ihnen auch nur die kleinste Schuld an einem Vogelsterben anhängen zu wollen. Da glaube ich schon eher, dass der Mensch das Eine oder Andere lassen sollte, um Vögeln ihren Lebensraum zu gewähren. Diese Überschrift hatte mich jedoch sensibilisiert, denn Vogelsterben ist auch im Zusammenhang mit Olivenöl ein Thema. In Andalusien zum Beispiel, und ebenfalls aus einem Grund den ich nicht verstehen kann. Die im 1. Artikel erwähnten Riesenerntemaschinen werden dort nämlich nachts gefahren. Nachts?! Ja, in der Nacht. Mit Scheinwerfern. Nächtliche Olivenernte ... sorry, das kann ich überhaupt nicht nachvollziehen. Schon gar nicht das Argument, warum nachts geerntet werden sollte: "Nachts sind die Oliven kühler als tagsüber, behalten dadurch besser die Aromen und geben ein besseres Öl." Häh? Wie wenn es aus solchen Intensivplantagen jemals gutes Olivenöl gegeben hätte. Zudem findet die Ernte im Winter statt, also in der kühlgsten Jahreszeit - auch im Süden.

Da muss es noch einen anderen Grund geben. Den habe ich aber bis dato leider noch nicht herausgefunden. Beim Jagen und Fischen kann ich es nachvollziehen. Tiere sind oftmals nachtaktiv, aber Gemüse oder Früchte nachts ernten? Wenn du mehr darüber weisst warum etwas, nicht nur

Oliven, nachts geerntet werden soll, dann schreibe es mir doch bitte. Ich lerne gerne etwas Neues dazu.



Die nächtliche Olivenernte ist für viele Zugvögel tödlich. In ihrem Überwinterungsorten im Süden nächtigen sie auch in Olivenhainen. Durch das Scheinwerferlicht irritiert können sie nicht mehr rechtzeitig fliehen und werden ganz einfach "mitgeerntet". Nach Angaben der Forscher auf diesem Gebiet sind es allein in Spanien jährlich 2.6 Millionen. Da Ernte und Herstellung gänzlich mechanisiert und automatisiert sind, dürften diese Kadaver wohl auch mit verarbeitet werden. Den Stempel vegan darf dieses Öl jedenfalls nicht mehr tragen.

Das Thema ist gross genug, dass eine Petition zum Stoppen von nächtlichen Olivenernten im EU-Raum lanciert wurde. Hier kannst du [mitmachen](#) - die Petition, rechts vom Text, ist automatisch ins Deutsche übersetzt; der Bericht dazu ist in englisch. Einen ähnlichen Bericht in deutsch kannst du [hier](#) nachlesen.

nach oben

4. Rezept: Eierschwamm-Suppe mit Orangen

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

Von Sonjas Schwägerin haben wir mitgekriegt, dass die Wälder, mindestens im Bündnerland, voller Pilze sind ... und wer nicht selber auf "Schwammerl-Jagd" geht, der findet sicher welche auf seinem Lieblingsmarkt. Mit einem kernigen Brot zusammen reicht es als leckerer z'Nacht für zwei.

Sonjas CREATIVE DROPS aus dem Olivenhain

EIERSCHWAMMSUPPE MIT ORANGEN

für 4 Personen





nach oben

5. Der Olivenhaini meint: ökonomischer Glücksfaktor



“Sagt mal, wisst ihr was ein ökonomischer Glücksfaktor ist?“, hatte ich den Rolf und die Sonja letzthin gefragt. “Ähm, nicht so ganz genau“, meinten sie. Da hatte ich es ihnen dann erklärt und dann meinte der Rolf, das solle ich einfach mal niederschreiben. Das könnte andere vielleicht auch interessieren. Ich war damit einverstanden und hier also die Definition, frei nach Hainipedia: Siehst du mich auf der Schaukel? Das ist Glück. Siehst du die Schaukel selber? Die ist ökonomisch. Weil, es hat Material gebraucht um sie zu basteln, und Material kostet etwas, hat also mit Wirtschaft, Ökonomie zu tun. Ihr Menschen müsst ja immer etwas rechnen können, oder etwas ausrechnen, oder etwas berechnen, oder etwas verrechnen. Also, meine Rechnung dazu lautet: Olivenhaini + Schaukel = gelungener Glücksfaktor.

Bei den Menschen sieht es oft etwas komplizierter aus, habe ich das Gefühl. Da müssen ganz viele Faktoren zusammen kommen, damit so etwas wie Glück entsteht. Ich glaube auch, dass der Faktor Glück, wenn überhaupt, nur eine kleine Chance hat bei solchen Rechnungen einzufließen. Mensch geht von Maximierung aus, gaaaaanz viel kriegen mit gaaaaanz wenig Aufwand. Eine persönliche Nutzenmaximierung, sozusagen, steht im Vordergrund, glaube ich. Da wird auch viel von Wertschöpfungskette geredet, bei den Menschen. Ob dann aber da auch etwas Freudiges eines dieser Kettenglieder ist? Und wenn ich mir das so von aussen betrachte, dann wird da schon mal Wert mit Preis verwechselt. Da ticken wir Olivenhainis anders. Für mich zum Beispiel ist es wertvoll zu wissen, dass andere auch Freude an dem haben was ich mache. Oder auch umgekehrt. Auch sehr wichtig. Nämlich, wenn ich etwas von anderen annehme oder kaufe, dann möchte ich, dass das Glück mit drin ist in dieser Wertschöpfungskette. Dass ich nicht nur ein zahlender Kunde eines Produktes bin. Verstehst du was ich meine? Wenn ich spüre, dass Leute, oder auch Olivenhainis, Freude empfinden bei dem was sie machen. Nicht nur pausenlos eine Kostennutzenrechnung im Kopf haben und ihr ganzes Leben darauf ausrichten. Denn Freude ist schon nahe dran an Glück. Für mich als Olivenhaini jedenfalls. Es darf auch etwas mal nicht rentieren müssen, ökonomisch gesehen, meine ich. Was ich aber gemerkt habe, es braucht vor allem auch Zeit. Zeit sich etwas oder jemandem zu widmen, ohne es in verlorenen Stundenlohn umzurechnen. Denn Zeit ist gratis, bei uns Olivenhainis jedenfalls. Ökonomisch gesehen also äusserst wertvoll. Und es braucht nicht immer ganz viel von allem zu sein, um einen ökonomischen Glücksfaktor zu erleben. Manchmal reicht ein bisschen Zeit und eine Schaukel.

nach oben

Dreiviertel des Jahres sind bereits wieder vorüber. Die Oliven hängen üppig an den Bäumen und wir erwarten ein gutes Erntejahr. Viele Leute um uns herum stöhnen zwar etwas, weil sie möchten unbedingt und endlich Regen sehen - wir vertrauen der Natur.

Herzlich 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