

Ab: Rolf und Sonja Griechenland <info@olivenoel-oliven.ch>
Betreff: Herbst-Olivengeflüster 124
An: (wählen Sie einen Empfänger aus der Adressen-Registerkarte)



Herbst-Olivengeflüster

Nr. 124 - 21.09.2020

Dies ist eine persönliche 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

Der erste, sehr intensive, Regen seit wir wieder zurück in Griechenland sind ist vorbei. Alles frisch gewaschen und die Sommerhitze wie weggespült. Die Farben der Natur scheinen klarer und intensiver. Leider auch die Sicht auf verbranntes Land. Ein sehr grosses Feuer hat, zum Glück während unserer Abwesenheit, grosse Teile rund um "unser" Dorf in Kohle und Asche verwandelt. Leider keine Seltenheit, doch daran gewöhnen werden wir uns nie. Und es ist unmöglich es einfach zu übersehen. Nicht zu übersehen sind auch die Inhalte dieses Olivengeflüsters:

- [1. Olivenöl im Beutelchen](#)
- [2. Den Olivenbaum als Lebewesen sehen](#)
- [3. Olivenkernmehl](#)
- [4. Rezept: Cashew Hokkaido-Kürbis Cake](#)
- [5. Der Olivenhain meint ... Dranbleiben](#)

1. Olivenöl im Beutelchen

Seit 2018 ist es auch in Griechenland Gesetz, dass Olivenöl in Gastronomiebetrieben in verschlossenen Original-Flaschen oder Fläschchen auf den Tisch kommen muss. Viele Betreiber tun sich, verständlicherweise, auch zwei Jahre nach Einführung immer noch schwer damit. Zum Einen hat diese Neuerung hygienische Gründe. Es soll verhindert werden, dass den Gästen in Mehrweg-

behältern ranzig gewordenen Öl angeboten wird. Zum Andern geht es um den Ruf des griechischen Olivenöls. Denn es muss ein Markenolivenöl sein, das auf den Tisch kommt. Abgefüllt von einem anerkannten Betrieb. Für ein als Familienbetrieb geführtes Restaurant heisst das also, dass das Produkt aus eigener Ernte nicht mehr stolz auf den Tisch gestellt werden kann mit den Worten: "Aus meiner eigenen Olivenernte - ganz frisch!" Ausser der Betreiber lässt es in kleine Fläschchen abfüllen und etikettieren, was wiederum zu Extraausgaben führt.

Zu Anfang der Einführung des Gesetzes sahen sich einzelne Restaurantbetreiber gezwungen das Olivenöl mit auf die Rechnung des Gastes zu setzen. Das kam jedoch so schlecht an, dass heute wieder darauf verzichtet wird. Für mich persönlich wäre es ein Grund nicht mehr in diese Taverne zu gehen ... gehört doch Olivenöl auf eine mediterrane Tafel wie Salz und Pfeffer.



Was wir jedoch vor zwei Wochen, während der Heimfahrt auf der Fähre nach Griechenland, erlebten, darf auf gar keinen Fall Fuss fassen. Olivenöl in 10 ml Beutelchen wie etwa Zucker oder (leider auch) Salz und Pfeffer. Laut Aussagen der Angestellten sind es "Covid-19-Hygiene-Massnahmen".

Olivenöl kann nicht einfach wie Zucker, Salz oder Pfeffer in Papierbeutelchen verpackt werden. Nein, es braucht eine sehr aufwendige Verpackung aus Aluminium und Polyethylen. Und für einen griechischen Salat brauche ich dann etwa fünf solcher Beutelchen. Plus ein sechstes, weil ich nicht mal alles Öl aus dem Beutelchen kriege, und das dann ebenfalls im Müll landet.

Alles was ich irgendwann mal über Umweltschutz oder sinnvolle Verpackung gelernt habe - hinfällig. Überholt. Nicht mehr gültig. (Pseudo)Hygiene ist wichtiger geworden. Und an Qualität in einem 10 ml Beutelchen kann ich auch nicht wirklich glauben.

nach oben

2. Den Olivenbaum als Lebewesen sehen

Olivenbäume werden, vor allem in Intensiv- und Superintensiv-Plantagen, als reine Olivenproduktionsmaschinen angesehen. Einen ganz anderen Ansatz zeigen Rafel Navarro und Susan Hoover in einer [gemeinsamen Arbeit](#) über das Verstehen von Olivenbäumen. Ihr Hauptansatz dabei ist:

"Der Olivenbaum ist keine statische Maschine sondern ein Lebewesen und dieses hat sich über Jahrhunderte an die klimatischen Bedingungen und Veränderungen dem mediterranen Klima angepasst. Dadurch hat die tiefe Genetik des Olivenbaums immer das letzte Wort."



Würde man dem Olivenbaum seinen Rhythmus lassen, würde er in einem Jahr viele Früchte tragen, im darauffolgenden wenige. Es ist der Mensch der jedes Jahr eine ertragreiche Ernte erzielen möchte, und er tut alles, damit dies auch passiert. Oftmals mit negativen Folgen. Hat nämlich der Olivenbaum wenig Wasser und Nährstoffe zur Verfügung, verringert er als Überlebensstrategie einfach die Anzahl Früchte. In einer intensiven Bewirtschaftung wird das jedoch nicht zugelassen und mit Dünger nachgeholfen. Ein grosses Missverständnis dem Lebewesen Baum gegenüber ist auch die weit verbreitete Meinung, er müsse im Sommer bewässert werden. In Andalusien und auch im benachbarten Portugal (s. auch [Bericht](#) von *Wüste zu grün und zurück zu Wüste*) werden Millionen von Kubikmetern Wasser an Bäume geleitet die das eigentlich gar nicht wollen. Es ist gegen die Natur

ihres Fortpflanzungssystems. Der Olivenbaum will im Sommer eine Ruhepause. Mit dem Zuführen von Wasser im Sommer lebt er in ständiger Angst nicht genug für seine Früchte tun zu können.

“Wenn Bewässerung, dann gegen Ende des Frühlings, besonders wenn es ein trockener Frühling war. Weil, in dieser Phase muss der Baum entscheiden, wie viele Früchte er hervorbringen will”, meint Novarro. Doch dieses Schlüsselmoment wird vom Olivenbauern oft nicht wahr genommen und er geht davon aus, der Baum und seine Früchte würden im Sommer verdursten. Ein weiterer Beweis, dass die Physiologie des Baumes nicht verstanden wird.

Auch darf ein Baum in einem erntearmen Jahr nicht oder nur wenig beschnitten werden, denn die Nährstoffreserven sind jetzt gering. Mit geringen Nährstoffen entwickeln sich die Knospen zu Blättern und nicht zu Früchten. Wenn dann noch zu viel gedüngt wird, entwickelt der Baum mehr Früchte als er normalerweise verarbeiten kann. Das Ergebnis solcher Missverständnisse sind müde Bäume.

Bio-Bauern treten mit anderem Verständnis dem Olivenbaum gegenüber. Der Olivenbaum will sich wie jedes Lebewesen vermehren. Fortpflanzung bedeutet für einen Olivenbaum Oliven zu produzieren, und Oliven bedeuten für den Menschen Ernte. Die Bewirtschafter von Olivenbäumen sollten diese respektieren. Durch das Verständnis von Physiologie und Genetik eines Olivenbaumes kann Düngen und Bewässern reduziert, gesündere Bäume geschaffen, Resistenz gegen Krankheiten und Schädlinge erhöht, hochwertigeres Olivenöl produziert und letztendlich mehr verdient werden. In Zusammenarbeit mit angstfreien, stressfreien und nicht ermüdeten Bäumen.

nach oben

3. Olivenkernmehl

Man lernt nie aus ... Von Dinos, unserem Tafelolivenlieferanten, weiss ich, dass Olivenkerne weiter verwendet werden. Er selbst macht nichts daraus, sondern verkauft sie weiter. Ein paar Tonnen pro Jahr, denn ein Teil seiner Oliven kommen entkernt auf den Markt.

Die Kerne werden geschrotet, gemahlen, gesiebt und in verschiedenen Körnungen, bis hin zu Puder, angeboten. Es findet Anwendung in der Kosmetik, als Füllstoff in Baumaterialien, als Additive für Reinigungsprodukte und anderes mehr. Als Mehl kommt es auch in der Lebensmittelindustrie vor. Als Füllmittel für Würste zum Beispiel oder als Bindemittel für Backwaren, auch für sogenannte Superfoods. Auch gibt es ein Produkt, das aus getrockneter Olivenpaste zu Mehl verarbeitet wird - das werde ich mit unserer eigenen Olivenpaste ausprobieren und dann einfach zum Brotmehl geben und kosten. Neu für mich ist Olivenkernmehl für den Privatgebrauch in der Küche. Das soll es laut einer Werbung die ich entdeckt habe geben, und ich mache mich auf die Suche.

Hast du Erfahrung damit? Hast du es schon gefunden oder irgendwie schon angewendet? Bin gespannt.

Olivenkerne sind ja eigentlich ein Abfallprodukt der Olivenindustrie. Doch Abfall enthält oftmals einen grossen Nutzen, oder wie es Ralph Waldo Emerson schon vor der Industrialisierung der Landwirtschaft richtig erfasst hatte:

Unkraut nennt man die Pflanzen, deren Vorzüge noch nicht erkannt wurden.

nach oben

4. Rezept: Cashew Hokkaido-Kürbis Cake

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

Sehr geeignet an Stelle von Brot zum Essen oder einfach zu einem Glas Wein. Ganz exklusiv natürlich mit Kürbis aus dem eigenen Garten!

CAKE MIT CASHEW UND HOKKAIDO-KÜRBIS



nach oben

5. Der Olivenhain meint: Dranbleiben



Das mit dem Olivenbaum als Lebewesen, was der Rolf weiter oben schreibt, finde ich ganz spannend. Mir als Olivenhaini ist das ja schon lange klar. Dass ein Baum lebt, meine ich. Denn schliesslich wohne ich ja in einem Olivenbaum. Und ich merke sehr gut, wenn es ihm gut geht. Und umgekehrt lässt er es mich auch spüren, wenn es ihm nicht gut geht.

Und du weisst ja, ich habe ein Buch geschrieben. Mit ganz vielen Themen rund um den Olivenbaum und seine Produkte. Das Buch ist soweit fertig, aber der Rolf und die Sonja haben bis jetzt nur Absagen von Verlagen erhalten. Leider. Ist halt nicht ganz so einfach in diesen Zeiten ein Buch heraus zu geben. Ausser es handelt von Viren oder ähnlichem. Aber lassen wir das!

Für mich ist es eine Herzensangelegenheit. Mein Buch, meine ich. Denn die Idee begleitet mich schon einige Jahre. Und jetzt ist der Zeitpunkt gekommen in dem ich es wirklich zu Papier bringen und es an andere weitergeben möchte.

Jetzt hat der Rolf nochmals einen Anlauf genommen und es an weitere Verlage geschickt. Und jetzt heisst es wieder warten. Denn das dauert in der Regel drei Monate bist du eine Antwort kriegst.

Kennst du vielleicht jemanden der in einem Verlag arbeitet, oder jemanden kennt, der jemanden kennt? Manchmal läuft es ja genau über einen solchen Weg. Habe ich schon öfters erlebt in meinem Leben. Warum nicht auch mit meinem Buch? Also, wenn du jemanden weisst, [lasse es mich einfach wissen.](#)

So oder so gebe ich dir ein Kapitel daraus zum Lesen. Vielleicht hast du dich ja auch schon gefragt, was es mit grünen und schwarzen Oliven auf sich hat. [Hier klicken](#), zurücklehnen, lesen und etwas

dabei lernen :-) Viel Spass!

nach oben

In Griechenland ist es üblich, dass man sich bereits ab dem 15. August (Mariä Himmelfahrt) "guten Winter" wünscht. Wir haben angefangen "guten Winter" zu wünschen wenn die Strandtavernen und Strandbars, die nur im Sommer offen haben, langsam beginnen zu reduzieren und zu schliessen. Doch dir wünschen erst mal einen wunderschönen Herbst, bevor der Winter kommt!

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