Yàssou - Hallo

Die “drei Siebe des Sokrates” (griechischer Philosoph 469-399 v. Chr.) können in Zeiten wie den vorherrschenden helfen:
Eines Tages kam ein Mann zum weisen Sokrates gelaufen und sagte: “Hey, Sokrates, ich muss dir etwas erzählen!”
“Einen Moment”, unterbrach ihn der Weise, “hast du das, was du mir sagen willst, durch die drei Siebe gesiebt?”
“Drei Siebe?”, fragte der Mann voller Verwunderung.
“Ja, guter Freund! Lass uns sehen, ob das, was du mir sagen willst, durch die drei Siebe hindurch geht: Das erste Sieb ist die Wahrheit. Hast du das, was du mir erzählen willst, geprüft? Bist du dir sicher, dass es wahr ist?”
“Nein, ich habe es erzählt bekommen…”
"Na gut. Aber sicher hast du es mit dem zweiten Sieb geprüft. Das zweite Sieb ist das der Güte. Wenn es nicht sicher wahr ist, was du mir erzählen möchtest, ist es wenigsten gut?"
Zögernd sagte der andere Mann: “Nein, ganz im Gegenteil…”
“Dann”, unterbrach ihn der Weise, “lass uns auch noch das dritte Sieb anwenden. Ist es wichtig und notwendig, es mir zu erzählen, was dich so aufregt?”
“Notwendig nun gerade nicht… und wichtig auch nicht.”
“Also mein Freund”, lächelte Sokrates, “wenn das, was du mir erzählen willst, weder wahr noch gut noch notwenig oder wichtig ist, so lass es lieber sein und belaste mich nicht damit.”

Ich hoffe, deine Siebe sind nicht allzu engmaschig für die Themen dieses Olivengeflüsters:

1. Angebot und Nachfrage

2. Versuch erfolgreich (?)

3. Investitionen müssen sein

4. Rezept: Immunsystem stärkende Frühlingssuppe

5. Der Olivenhaini meint … Hype oder Gourmet

1. Angebot und Nachfrage

Der Einkaufspreis für den Liter Olivenöl in Griechenland ist so hoch wie schon lange nicht mehr. Und es ist auch schon lange her, dass die Nachfrage grösser ist als das Angebot. Das hatte ein Expertenteam aus Spanien bereits im Oktober für den weltweiten Olivenölhandel prognostiziert. Und so wie es scheint, wird es auch so sein. Pandemiebedingt? Vielleicht. Uns freut es jedenfalls sehr. Vor allem, wenn dieses Mehr auch bis zum Produzenten durchkommt.
Parallel steigt in Griechenland auch der Export von Olivenöl in Flaschen und Flaschen kommen in der Regel in den Einzelhandel und nicht in die Gastronomie. Und zurzeit wird ja weltweit viel mehr zuhause gekocht als im Restaurant gegessen. In der Gastronomie wiederum wird Olivenöl sparsamer verwendet als in Privathaushalten und somit steigt die Nachfrage generell.

Natürlich sind diese Zahlen auf den grossen Playern im Olivenöl-Business basiert, doch auch wir merken diesen Trend. Die Nachfrage steigt auch bei unseren Privatkunden. Doch sie wird das Angebot nicht übersteigen, wir haben genug an Lager - auch nach Ablauf unseres Bestelltermins. Das Öl ist frisch gepresst und wartet in den grossen Tanks, um abgefüllt zu werden und den Weg zu euch zu finden :-) Falls du noch nicht bestellt hast, dies aber noch nachholen möchtest, kannst du das gleich hier machen.

Und so wie es aussieht werden unsere Hochrechnungen auch dieses Jahr wieder genau aufgehen. Auf den Liter genau sozusagen, inmitten dieser immensen, weltweiten Produktion von über 3 Millionen Tonnen Olivenöl. Eine kleine Analogie dieser Menge: 3 Mio. Tonnen Olivenöl entsprechen ca. 150’000 vollen Tanklastwagen. Würde man all diese Stossstange an Stossstange stellen, gäbe es eine verstopfte Strasse von 2400 km Länge, also von Karioupoli bis nach Chur, über den Landweg via Albanien, Monte Negro, Kroatien, Italen in die Schweiz … ein LKW reicht für uns, dicke …

nach oben

2. Versuch erfolgreich (?)

Ein deutscher Olivenöl-Pionier hat es geschafft. Seit fünfzehn Jahren bewirtschaftet er einen Olivenhain mit 115 Olivenbäumen. "Na und?”, magst du berechtigt fragen. Da gibt es doch hunderte von Leuten die das rund ums Mittelmeer machen. Immer mehr sogar, und das Pioniertum ist doch längst vorbei. Olivenhaine sind Alltag. Aber: Dieser Olivenhain steht in der Nähe von Köln.
In dieser Saison wurde sogar das erste Mal Olivenöl vor Ort gepresst. 3,5 Liter aus 200 kg geernteten Oliven … also doch eine Pionierleistung.

Ein ähnliches Projekt gibt es auch in Österreich, am Neusiedlersee. Ebenfalls Pioniere. Und sogar Sonjas Eltern hatten dieses Jahr ihre erste Balkonernte ;-) eine ganze Handvoll Oliven.
Nicht nur in Deutschland und Österreich, auch im Tessin gibt es einen Olivenhain, der seit Jahren unterhalten wird und ein paar Liter Olivenöl erbringt. Gut, das Tessin hat ein milderes Klima als unter dem 51. Breitengrad in Köln. Und in kleinem Rahmen werden im Tessin schon seit ein paar hundert

Jahren Olivenbäume kultiviert.

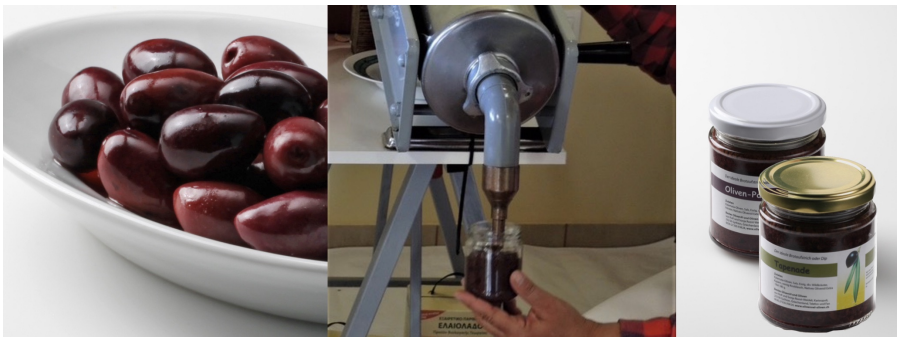
Alle gehen davon aus, dass so etwas nur durch den Klimawandel möglich sei. Ein nächster Schritt könnte demnach sein, “nordresistente” Sorten zu züchten. Denn bis anhin wird die Kultivierung von Olivenbäumen im Norden ausnahmslos durch Kälte und Frost erschwert.
Mir persönlich stellt sich allerdings die Frage, ob es überhaupt Olivenhaine im Norden braucht. Ist es nicht umweltverträglicher die Bäume dort zu belassen wo sie sind und die Wertschöpfung vor Ort zu unterstützen? Oder sind es tatsächlich Pioniere, die das Olivenöl auch für kommende Generationen “retten”, wenn der Süden im Zuge des Klimawandels zu heiss und zu trocken werden sollte für Olivenanbau?

Wie siehst du das? Schreibe mir doch einfach deine Meinung oder Erfahrung mit ähnlichen Projekten.

nach oben

3. Investitionen müssen sein

Wie du ja schon weisst, sind wir daran immer mehr mit Partnern zusammenzuarbeiten. Nach wie vor ein spannender Prozess der uns, vor allem mich, Rolf, immer wieder mal mit Loslassen konfrontiert. Denn ein sehr grosses Anliegen ist, dass alle beteiligten Personen weiter machen können, auch dann wenn wir nicht mehr können oder wollen.
Dazu gehört auch die Produktion der Olivenpaste und Tapenade. Im Laufe der Jahre hatten wir viele Helferinnen dafür, die meisten über mehrere Jahre. Seit letztem Jahr nun haben wir die ganze Produktion auswärts gegeben und ich bin nur noch das, was man im Businessleben wohl Supervisor nennt.



Mata, die neue “Pasten-Chefin”, hatte mir vor ein paar Wochen eine Nachricht geschickt mit der Anfrage: “Rolf, können wir uns mal kurzschliessen? Ich möchte wissen ob ich ein neues “Ergalio” (Werkzeug) für die Pastenproduktion kaufen kann.”
Hmmm, da ging sofort mein Kopfkino an: Wir hatten doch erst vor zwei Jahren einen neuen Pasteurisier-Ofen gekauft. Der wird doch wohl nicht schon kaputt sein, der hatte ja ein paar hundert Euro gekostet.
Dazu muss ich einwenden, dass “Ergalio” (Werkzeug) in Griechisch auch eine Maschine sein kann.
Vielleicht die Abfüllmaschine? Die mussten wir noch nie auswechseln. Ist aber auch ein äusserst robustes und zähes Teil. Oder der Blender? Auch der ist schon älter, und auch schon mal repariert worden, doch weil ein äusserst professionelles Teil, ebenfalls ein paar hundert Euro Neupreis.
Na ja, beruhigte ich mich wieder, Investitionen halt. Die müssen sein. Und wenn es bereits im zweiten Jahr von Mata’s Produktion ist, dann ist das halt so.

Ein paar Tage später trafen wir uns auf ihrer kleinen Farm. Nach Kaffee, Kuchen und Geplauder zeigte sie mir ein Foto aus dem Internet … eine Knoblauchwippe. “Das Knoblauch pressen mit einer herkömmlichen Knoblauchpresse ist ziemlich anstrengend”, meinte Mata. “Mit einer solchen hier könnte das sehr viel einfacher sein.”
Ich habe dann die Investition sofort getätigt und gleich zwei davon bestellt, und die Pastenproduktion ist vor vier Tagen angelaufen ...

nach oben

4. Rezept: Immunsystem stärkende Frühlingssuppe

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

Hüben wie drüben … im Norden wie im Süden ... gab es diese Tage ja nochmals einen Kälteeinbruch. Bei uns mit Sturm und Hagel, in der Schweiz mit Schnee bis in die Niederungen. Hoffen wir mal, dass es der Brennnessel nicht geschadet hat und du dieses Süppchen kochen kannst :-)

Sonjas CREATIVE DROPS aus dem Olivenhain www.creativedrops.net

IMMUNSYSTEM STÄRKENDE FRÜHLINGSSUPPE
MIT BRENNNESSELN, INGWER + KURKUMA

nach oben

5. Der Olivenhaini meint: Hype oder Gourmet

Hier in meinem Olivenhain bin ich nicht allzu sehr mit Social Media vernetzt. Ein bisschen schon, aber eben, nicht so viel. Und trotzdem erreichen mich immer wieder mal sogenannte Hypes. Vor kurzem war es ein Koch-Hype aus Finnland, der es von ganz im Norden bis ganz in den Süden geschafft hat. Darauf aufmerksam geworden bin ich, weil das Rezept Feta, Olivenöl und Tomaten enthält. Tomaten im Winter, na ja. Und es soll dadurch sogar zu Feta-Engpässen in finnischen Supermärkten gekommen sein … Der Hypeanstoss jedoch war, dass es schnell geht. Schnell und einfach. Jetzt wo

ein Grossteil der Menschheit viel mehr Zeit in den eigenen vier Wänden verbringt, muss es trotzdem schnell gehen!? Ja. Vielleicht.

Was ich aber wirklich meine: Im Lockdown, den wir ja hier seit dem 7. November haben, kriegt das Einfache wieder einen höheren Stellenwert. Das merke ich selber auch an mir. Ich bin mit wenig zufrieden. Ein Spaziergang, ein gutes Essen, ein gutes Buch, mehr schlafen, neue Rezepte kreieren. Alles zuhause, ohne Aussichten auf “Rauskommen”. Vielleicht ist dieser Hype ja genau so entstanden. Ich habe das Rezept dann dem Rolf und der Sonja weitergegeben und sie haben es sich aus lauter Neugierde gekocht und mich eingeladen. Und siehe da, es hat wirklich saulecker geschmeckt!

Jetzt gerade in diesem Moment geht die Sonja in den Garten, und weisst du was sie macht? Sie jätet Unkraut. Aber nicht nur! Sie erntet Brennnessel. Davon gibt es im Moment ganz viele. Als Grundlage für eine Spaghetti-Sauce. Auch ganz einfach und schnell. Noch einfacher ist eine Knoblauchzehe und Olivenöl - fertig ist das Gericht. Oder ein bisschen Olivenpaste. Nichts anderes. Rasch und lecker und vor allem einfach.

Wenn es dich näher interessiert, was genau aus Finnland so viral ging, gib einfach “TikTok baked feta pasta” in deine Suchmaschine ein und lese dich ein bisschen durch.

nach oben

Wo immer du während dieser Winter-Frühlngs-Sonnenwende gerade bist, was immer du gerade am Machen oder Nichtmachen bist, wie immer du dich gerade fühlst, wir wünschen dir von Herzen, dass alles zu deinem Besten ist.

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