



# Herbst-Olivengeflüster

Nr. 129 - 23.09.2021

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 [first name]

Ein regnerischer Sommer in der Schweiz, ein Hitzesommer in Griechenland. Zwei Extreme zwischen denen wir uns aufgehoben haben. Ein Leben als Pendler zwischen zwei Welten. Das ist nicht neu für uns, sondern Teil unseres Lebens. Teil unseres Lebens sind auch die folgenden Beiträge. Drei Mal in eigener Sache sozusagen. In der Vergangenheit, in der Gegenwart, in der Zukunft - als Rückblick, Augenblick und Ausblick:

1. Rückblick: [Pflegeprodukte-Workshop](#)
2. Augenblick: [Zusammenarbeit mit gebana](#)
3. Ausblick: [Zweite Parea](#)
4. Rezept: [Etwas zwischen Sommer und Herbst](#)
5. Der Olivenhain meint ... auch ich in eigener Sache

## 1. Rückblick: Pflegeprodukte Workshop

Sonjas Pflegeprodukte gehören nun definitiv der Vergangenheit an. 2002 angefangen als Idee, um aufzuzeigen, wie man Olivenöl auch ausserhalb der Küche sinnvoll einsetzen kann, hatte Sonja ein Bedürfnis vieler Leute entdeckt: nämlich nur natürliche Pflegeprodukte auf ihre Haut aufzutragen. Mit dem Pflegebalsam hatte sie sogar die höchstmögliche Zertifizierungsstufe (*Bio-Kosmetik* von [Natrue](#)) erreicht. Nicht nur ein Verkaufsargument sondern auch eine Genugtuung für das eigene Tun.



Mittlerweile wird es immer schwieriger die benötigten Bewilligungen für Produkte, die am Schluss verkauft werden, zu erhalten. Und illegal wollten wir es auch nicht machen ...

Zwei Versuche hier in Griechenland mit kleinen Manufakturen für Bio-Kosmetik die es weiterführen könnten sind leider gescheitert. Auf einen dritten Versuch wollten wir uns nicht einlassen und auch die Suche nach einem Partner in der Schweiz war fruchtlos. Warum auch immer, es ist so ... Die zündende Idee kam Sonja während dem ersten Modul ihrer Aromatherapie-Ausbildung: "Ich mache einen Workshop. Da können alle teilnehmen die die Pflegeprodukte in Zukunft selbst herstellen möchten. Gutes Olivenöl dafür haben sie ja schon alle ... :-)"

Nun sind diese Workshops bereits Vergangenheit und werden es auch bleiben. Doch die von den TeilnehmerInnen erhaltenen Fotos ihrer Eigenproduktionen werden uns auch in Zukunft noch erfreuen.

nach oben

## 2. Augenblick: Zusammenarbeit mit gebana

Während 25 Jahren haben wir mit viel Elan Haushalte in der Schweiz mit Produkten des Olivenbaums beliefert. Der Nährboden dieser erfüllenden und freudigen Tätigkeit hat sich bis heute nicht geändert und ist zusammengesetzt aus Qualität, Transparenz, Information, Fairness und Wohlwollen. Dafür haben wir stets mit unseren Namen sowie als Personen gebürgt und unsere Kunden danken es mit langjähriger Treue.

Im Hinblick auf Rolfs nahende Pensionierung geht es in eine weitere Phase des Unternehmens. Wir, Rolf und Sonja, werden weiterhin im Hintergrund aktiv sein. Im Vordergrund jedoch steht ab 2022 gebana.

gebana wird Ansprechpartnerin, Kundenbetreuerin und Vertreterin der Produkte sein, und zwar derselben Produkte wie bis anhin. Rolf und Sonja halten derweil die Fäden vor Ort in Griechenland zusammen. Diese Synergie ermöglicht es allen beteiligten Kleinbetrieben weiterhin einen Teil ihres Lebensunterhaltes damit zu verdienen:

Eine Handvoll Olivenbauern in der West-Mani, im Süden des Peloponnes, pflegen ihre Olivenhaine nach biologischen Richtlinien. Ihre Ernte bringen sie in die traditionelle Olivenmühle Skarpalezou, die in der 5. Generation in Familienbesitz ist.

Mata, eine leidenschaftliche Bio-Gärtnerin, stellt seit zwei Jahren die Olivenpasten und Tapenaden mit viel Sorgfalt nach unseren Vorgaben her.

Dinos verarbeitet von Bio-Bauern der Region Kalamata-Oliven zu Tafeloliven, indem er sie entbittert. Ebenfalls vor zwei Jahren hat er die Herstellung des Kräutersuds nach Sonjas Rezept übernommen, legt die Oliven darin ein und füllt sie ab.

Für dich als Kunde/Kundin bedeutet das, dass du auch in den kommenden Jahren von dieser kleinen aber feinen Produktpalette profitieren kannst! Einer Palette von ursprünglicher Geschmacksvielfalt mit unverfälschten Lebensmitteln, die nur wenige Arbeitsschritte durch menschliche Hände hinter sich haben.

Am Ende von 25 Jahren Aufbau und Erhaltung unseres Geschäftes ein tolles Gefühl von Dankbarkeit, denn ein mit Liebe geführtes Geschäft wird mit Liebe weitergeführt.

nach oben

### 3. Ausblick: zweite Parea

Ölfest - Olivenöl-Seminar - Taverne - Qualitreff - Qualitreff light - und seit diesem Jahr: Parea.  
Alles Anlässe die uns über all die Jahre Gelegenheit zu direktem Kundenkontakt gaben. Aufgrund der letztjährigen Covid-Restriktionen mussten wir ja unsere erste Parea um ein Jahr verschieben. Dadurch war es das erste Jahr seit 2000 ohne einen Anlass und wir merkten, dass wir etwas vermissten ...



Dieses Jahr stellten wir uns Fragen wie: "Wollen die Leute überhaupt so etwas? Einfach einen Tag zusammen verbringen ohne Olivenöl im Zentrum? Ohne Grund sozusagen?"

Schon wenige Zeit nach der Ausschreibung war die maximale Teilnehmerzahl von 50 Personen fast erreicht. 48 Anmeldungen. Whouw! Was für eine Freude! Also sind wir nicht die einzigen die an so etwas Freude haben und die Motivation war gross. Am 19. Juni war es dann soweit. Einer der wenigen wirklich schönen Tage in diesem Sommer. Nur wussten wir das damals natürlich noch nicht und haben es als selbstverständlich hingenommen :-). Es passte alles. Sogar der Wind der vom Rheinfall auf "unsere" Terrasse wehte. Er brachte die nötige Kühlung.

Die Bootsfahrt in Richtung der tobenden Massen des Rheinfalls hatte viele beeindruckt und für einige war es das erste Mal den Rheinfall überhaupt zu erleben.

Dieser Tag und auch die zahlreichen Dankschreiben danach lassen uns frohen Herzens aufs kommende Jahr schauen.

Voller Enthusiasmus zogen wir im Juli los, um die nächste Parea zu rekognoszieren ... und ... sie ist bereits organisiert. Alles möchten wir noch nicht verraten, doch so viel sei schon erwähnt: PAREA 2022 findet, treu nach dem Motto *jedes Jahr in einer anderen Gegend der Schweiz*, in der Region Brienzensee statt. Auch das Datum ist fix und wenn du möchtest, reserviere es dir jetzt schon: Samstag, 11. Juni 2022.

Genauere Infos dazu verschicken wir zusammen mit den Bestellunterlagen im kommenden Januar.

nach oben

### 4. Rezept: Etwas zwischen Sommer und Herbst

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

Vorgestern zu Mittag gegessen - meeeeeegafein

Sonjas CREATIVE DROPS aus dem Olivenhain

[www.creativedrops.net](http://www.creativedrops.net)

LAUWARMER BOHNENSALAT MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM



nach oben

## 5. Der Olivenhaini meint: auch ich in eigener Sache ...



Irgendwann, Anfangs Sommer, ist eine Zeitschrift bei mir gelandet. Während einer Siesta in der Hängematte habe ich sie dann gelesen, und siehe - da war ein Bericht ([hier kannst du ihn lesen](#)) über Sonjas und Rolfs Buch an dem ich auch mitgewirkt hatte. Der Artikel war aber nicht von den beiden verfasst, nein, sondern von einem Wiederverkäufer des Buches. Denn wäre der Text von ihnen, hätte es nicht diesen Fehler drin gehabt: Da ist von der Kalamata-Olive die Rede, von der angeblich Kristallisations-Bilder gemacht wurden. Stimmt aber nicht! Das war die Koroneiki-Olive, aus der auch dein Öl gemacht wird! Das weiss ich ganz genau, denn ich selber habe die Muster vom Baum genommen und an das Labor geschickt.

Es ist aber auch ein bisschen kompliziert, das Ganze mit den Olivensorten, meine ich. Und weisst du, ich bin ja schon seit einiger Zeit selber an einem Buch schreiben. Klar, über Oliven und Olivenöl. Und darin behandle ich das Thema Olivensorte ziemlich eingehend. [Hier klicken](#), und du kannst dich in das Thema vertiefen. Vielleicht ist es bei dir ja im Moment schon etwas zu kühl, um es draussen in einer Hängematte lesen zu können, doch entspannt auf dem Sofa oder im Bett passt doch auch ganz gut :-)

ÜBRIGENS: Es ist jetzt definitiv ... mein Buch wird wirklich herausgegeben werden ... jupiehhhh ... und zwar rechtzeitig mit dem Versand der Oliven-Produkte im kommenden Juni. Eine weitere Synergie zwischen dem Rolf und der Sonja, gebana und mir! Du darfst dich jetzt schon darauf freuen. Ich tue es jedenfalls riesig!

nach oben

Wo immer du während dieser Sommer-Herbst-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 [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