

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -



Info Nr. 54

15.07.2011

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!](#)

Alle bisherigen Olivengeflüster sind [hier](#) zu finden.

Yassas - Grüezi mitenand

Ein Jahr mehr in dem schon fast alle Kunden wieder ihre Produkte erhalten haben. Es bleiben nur noch wenige Lieferungen zu machen im Bündnerland und dann wird es wieder ein wenig ruhiger um uns herum. Viele Begegnungen haben statt gefunden mit äusserst motivierenden Feedbacks zu unserem Tun. Es ist schön zu spüren, dass das was man macht auch bei den Leuten ankommt. Einige Änderungen stehen bevor, doch eine unserer Lebensweisheiten ist: Eine Veränderung soll eine Verbesserung sein - mehr dazu im ersten Beitrag:

1. Tavernenrückblick und mehr

2. Mäuse lieben Olivenöl

3. Pflegebalsam

4. Rezept: Galòpitta

5. Der Olivenhain meint...Biodiversität

1. Tavernenrückblick und mehr

Das waren sie also nun, unsere Tavernen. Einerseits kommt es uns beiden wie ein Spuk vor, andererseits wie eine Erleichterung und bereits schwingt schon etwas Nostalgie mit. Nach der Summe der Rückmeldungen die wir erlebt haben, müsste es eigentlich unendlich so weiter gehen wie bisher. Doch es bleibt bei einer Veränderung. An dieser Stelle möchte ich aufgrund vieler, teils fast ängstlicher Anfragen wie: "Gibt es in Zukunft noch Olivenöl von euch?", oder: "Hört ihr auf wegen der Griechenland-Krise?" eines ganz klar stellen: Wir machen (natürlich!) weiter! Es gibt weiterhin Produkte des Olivenbaums aus Griechenland von uns. Die "griechische Krise" hindert uns nicht daran. Im Gegenteil: sie spornt uns an noch produzentenbezogener die Nische 'direkt vom Produzenten zum Verbraucher' auszubauen.

Wenn es auch nur ein Tropfen auf den heißen Stein ist, es gibt viele Leute die dank unserem Kleinbetrieb ganz direkt profitieren. Damit antworte ich auch auf eine Frage die ab und zu auf uns zu kam: "Was bedeutet der starke Franken für euch?"

Wir werden nicht wie einige Supermarktketten Sonder-Aktionswochen einführen (dies wäre bei unserem Konzept auch gar nicht möglich). Als ich im November 2010 den Einkauf für das Jahr 2011 abschloss, war der Euro bei CHF 1.37. Meine Kalkulation basierte auf diesem Wechselkurs und für uns war klar, dass wir dank diesem auf eine Preiserhöhung verzichten konnten, obwohl in Griechenland die Preise in allen Sektoren zum Teil unverschämt angehoben wurden - das habt ihr ja genügend den Medien entnehmen können. Nun ist der Euro auf unter CHF 1.20 - meine Rechnungen bezahlte ich im Schnitt bei einem Wechselkurs von 1.25. Anstatt diesen Währungsgewinn nachträglich auf den Produktpreis abzuwälzen, werden wir einen Teil davon direkt an die Produzenten in Form einer Prämie (man könnte es auch Boni nennen) zukommen lassen und einen Teil in neue Projekte stecken. Nachträglich all unseren Kunden ~ 0.70 CHF pro Liter zurück zu zahlen finde ich ehrlich gesagt etwas unverhältnismässig, die Summe direkt an von der Krise Betroffene weiter zu geben jedoch sinnvoll.

Eines unserer neuen Projekte wird eine neue Vertriebsform sein. Eine direkte Begegnungsmöglichkeit mit unseren Kunden wird auch bei dieser zentral sein. Nur das WIE, da haben wir uns noch nicht entschieden. An den Tavernen haben wir es öfters erwähnt und ich mache es nun nochmals schriftlich. Wer eine Idee hat soll uns diese doch bitte (ungefiltert) mitteilen nach dem Motto: alles ist möglich. Wir werden alle Ideen sammeln, in einen Ideenpool geben und uns während dem kommenden Winter für eine entscheiden die wir dann im Jahr 2013 umsetzen werden.

Für 2012 ist es bereits entschieden: Alle Bestellungen werden in irgend einer Form direkt zu euch nach Hause geliefert und wir werden das Gefäss für das Neue, ab 2013, aufbauen. Wir sind selber gespannt und neugierig was daraus werden wird, doch ganz sicher ist - es geht weiter!!...

2. Mäuse lieben Olivenöl

Nicht schlecht gestaunt haben wir als uns jemand den defekten Hahn einer bag in box an die Taverne brachte. Im ersten Moment dachte ich, es handle sich um einen

Materialfehler... doch nein, er wurde von einer Maus im Keller angeknabbert. Und zwar soweit bis das flüssige Gold anfang auszulaufen. Was für ein Segen das für diese Maus gewesen sein muss. Im Olivenöl baden und sich gleichzeitig daran laben ;-) Vermutlich die gesündeste Maus in der Ostschweiz. Die Leidtragenden waren jedoch die Besitzer des Öls; denn geholfen zu putzen hat die Maus nicht...



Diese kleine Geschichte hat mich animiert solche Anekdoten rund um unsere Produkte zu sammeln. Wenn jemand unter euch etwas Aussergewöhnliches erlebt (hat) mit unseren Produkten - ich bin gerne Abnehmer solcher Geschichten und werde sie in loser Reihenfolge ins Olivengeflüster einfließen lassen. Vorgaben für solche Anekdoten gibt es keine, es braucht also nicht unbedingt ein Tier daran beteiligt zu sein und es dürfen auch schöne und angenehme Überraschungen sein. Wir freuen uns schon jetzt auf Antworten!

3. Pflegebalsam

Dass Sonjas neuer Pflegebalsam gut ist, davon sind wir selber schon länger überzeugt; ich selber benutze ihn zum Beispiel seit Jahren nach dem Rasieren. Dass jedoch so viele positive Feedbacks kommen, davon kann man als Hersteller eigentlich nur träumen... Den Jahresbedarf damit abdecken ist allerdings schwieriger als mit unseren anderen Produkten. Wir haben uns deshalb entschieden den Pflegebalsam bis im nächsten Juni auch per Post zu verschicken.



Darauf freut sich die Haut...

Alle Zutaten in Bioqualität: Olivenöl, Sheabutter, Bienenwachs, Honig, Immortelle, Benzoe, Bergamotte und Rosengeranie

ohne Konservierungsstoffe

Einführungspreis

CHF 14.70 / 50 ml-Tiegel

Nachhaltige Pflege für den ganzen Körper - ohne Fettspuren zu hinterlassen.

Wem also der Pflegebalsam nicht reicht bis wir nächstes Jahr wieder kommen: Ab September nehmen wir Bestellungen entgegen und die nächste Produktion wird Ende Oktober sein. Ab da wird Sonja unsere Küche regelmässig in eine Alchimistenecke verwandeln und auf Bestellung hin produzieren. Dem Euro-Franken-Kurs sei Dank - der

Einführungspreis von CHF 14.70 bleibt bis auf Weiteres gültig - wenn das kein Angebot ist...

Übrigens: In einem früheren Olivengeflüster hatte ich erwähnt, dass wir dran sind das NaTrue-Label für Natur- und Biokosmetik zu beantragen. Letzte Woche nun war ich bei bio-Inspecta in Frick und habe alles Notwendige dafür in die Wege geleitet. Mehr darüber wenn es konkreter wird. Doch eines ist jetzt schon sicher: Der Balsam enthält nur biologisch produzierte Inhaltsstoffe, keinerlei Chemie und wir haben die höchste Stufe bei NaTrue-Label beantragt, das Label für [Biokosmetik](#) - und ein zusätzliches Plus: es ist sogar für Veganer geeignet, da wir auch gänzlich auf tierische Zutaten verzichten!

4. Rezept: Galòpitta

Hier noch etwas Tavernen-Nostalgie. Dieses Dessert hat dank vielen freudigen "sooo guet" mehr als nur eine Taverne begleitet. Hier das Rezept, welches Sonja ein wenig vom Originalrezept abgeändert hat, für eine Auflaufform von ca. 20 x 25 cm:

Zutaten

1 Liter Milch
180 g Zucker
2 Eier
180 g fein gemahlener Griess
(den feinsten den ihr finden könnt)
2 Päckchen Vanillezucker
3 Messerspitzen Zimtpulver
50 g natives Olivenöl extra
fertigen, sehr dünnen Blätterteig,
2 Blätter davon



Sirup

1 dl Wasser
50-100 g Zucker, je nach Süsse-Geschmack
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

- Milch, Zucker, Olivenöl, Vanillezucker und Zimt zusammen unter ständigem Umrühren aufkochen.
- Griess zugeben und wenn es anfängt zu blubbern Eier zugeben, gut umrühren.
- Etwas Olivenöl in die Form verteilen.
- Ein Teigblatt in die Form legen.
- Griessbrei darüber giessen und glatt streichen.
- Zweites Teigblatt darüber legen und mit Messer in Stücke einritzen.
- Bei 180° 35 Min. backen.
- Sirupzutaten kurz aufkochen und über den noch heissen Kuchen giessen.
- Mindestens 4 Stunden kühl stellen und nach Belieben mit oder ohne Schlagrahm servieren.

- dann nur noch geniessen, evtl. mit einem griechischen Kaffee...

En Guete

5. Der Olivenhain meint...Biodiversität



Der Rolf hat in seinem ersten Beitrag die "griechische Krise" in Anführungszeichen geschrieben. Und ich glaube er hat das ganz gut gemacht. Wisst ihr, ich habe um Griechenland keine Angst. Es kriselt doch immer irgendwo auf der Welt und jetzt ist halt Griechenland dran. Griechenland gibt es aber schon seit vielen tausend Jahren und es hat hier immer wieder mal gekriselt, doch es wird es auch in vielen tausend Jahren noch geben. Vielleicht nicht ganz so wie es ein paar Leute sich heute vorstellen, doch untergehen wird es nicht so schnell. Vielleicht verändert sich seine Form ein wenig. Die politische

meine ich, doch die Griechen sind "Stehaufmännchen" und diese so genannte griechische Krise scheint mir, mit Blick aus meinem Olivenhain, viel mehr ein Symptom von etwas anderem zu sein.

Langsam glaube ich, dass alle Menschen auf der einen Seite nach Gemeinschaft streben und wenn sie dann diese Gemeinschaft erreicht haben, dann merken sie erst wie verschieden sie sind. Ja, und dann geht es los. Dann geht es los, dieses Gerangel darum wer besser ist, wer es besser weiss, wer gescheiter und wer dümmer ist, wer es im Griff hat und wer am Verlottern ist. Ich verstehe nicht, dass die Menschen dies nicht mal mit den Augen eines Olivenhainis betrachten können. Ich zum Beispiel bin eine Kalamata-Olive. Ich weiss aber, dass es noch etwa hundertfünfzig andere Olivensorten gibt. Viele Leute finden gut wie ICH bin, andere finden mich ziemlich schräg. Mir käme es nie in den Sinn die anderen Olivensorten zu denunzieren oder sie nicht ernst zu nehmen wie sie sind. Schliesslich ist doch schlussendlich alles nur Geschmacksache und es ist doch schön, wenn mit so vielen verschiedenen Sorten auch ganz unterschiedliche Geschmäcker abgedeckt werden können, oder nicht? Dann gibt es Oliven mit denen kann man nur Öl machen, die kann man nicht mal essen - und andere die kann man nur essen und das Öl schmeckt überhaupt nicht. Uns Olivenhainis ist das aber egal. Wir akzeptieren diese, und jetzt nehme ich einen Ausdruck den ihr Menschen so gerne habt, wir akzeptieren diese Biodiversität und finden sie auch ganz toll. Es wäre doch ziemlich langweilig, wenn es nur eine einzige Olivensorte, oder von mir aus auch Weinsorte, gäbe und das Produkt davon erst noch immer gleich schmecken würde.

Liebe Grüsse und allen welche die Ferien noch vor sich haben eine ganz tolle Urlaubszeit... wir geniessen zurzeit die Regenperiode am Ägerisee...

Rolf und Sonja