

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -



Info Nr. 48

15.10.2010

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

Zurück "auf der Insel"... Nach einer sehr abwechslungsreichen und intensiven Zeit in der Schweiz sind wir wieder zurück in unserem geliebten Olivenhain. Eine Insel der Kreativität, der Musse, der Ruhe. Solche Inseln brauchen nicht unbedingt gerade ein Olivenhain "in the middle of nowhere" zu sein. Ich glaube es sind eher auch die inneren Inseln die uns Kraft geben um unser Wirken nach aussen bringen zu können; Inseln im Aussen zu kreieren. Von einer solchen Insel handelt auch der erste Beitrag in diesem Olivengeflüster.

In letzter Zeit haben sich die Meldungen von Leuten gehäuft bei denen das Olivengeflüster im Spam-Filter gelandet oder gleich direkt auf ihrem Surfer gelöscht wurde. Nun habe ich ein neues Newsletterprogramm gefunden, exklusiv für Apple geschrieben, und hoffe damit dieses Problem umschiffen zu haben. Wie immer bin ich dankbar für Rückmeldungen wenn etwas nicht klappen sollte.

Doch vorher zum Inhalt dieser Nummer:

-
- 1. Inseln der Qualität**
 - 2. Discounter auf dem Bauernmarkt**
 - 3. Kunden antworten**
 - 4. Rezept: Maisschnitte exklusiv**
 - 5. Der Olivenhain meint...verschwunden...?**
-

1. Inseln der Qualität

Transparenz, Qualitätsbewusstsein, Ursprünglichkeit, Nachhaltigkeit, Vertrauen, nur ein paar Schlagwörter die im Lebensmittelsektor immer mehr betont werden. Laut einer Studie die im "European food trends report" ([hier](#) eine Zusammenfassung in deutsch) festgehalten wurde wird sich das Konsumverhalten in Europa in den nächsten Jahren radikal verändern. Nach einer langen Phase von Sättigung und Überangeboten, wird als Kernpunkt zurück zum Produzenten herausgeschält. Was bis jetzt also eher ein Inseldasein gefristet hat soll wieder als Normalität in der Masse Einzug halten.

Die "Schnäppchen- und Geiz-ist-geil-Ära" mag wohl ihren Zenit überschritten haben, doch ein Ausweiten all der eingangs erwähnten Schlagwörter in den grössten Teil der Haushalte dauert wohl noch einige Zeit. Was mir jedoch auffällt ist, dass es immer mehr Nischen oder Inseln gibt. Nicht nur Qualitäts-Inseln wie Anbieter von ausgewählten Lebensmitteln oder Restaurants denen es wichtig ist woher ihre Produkte kommen. Auch Kultur- oder Öko-Inseln werden immer mehr. Kleine Dorfgemeinden die auf dem Weg sind sich ökologisch fast ganz unabhängig zu machen (ein lesenswerter Artikel dazu ist im [Zeitpunkt 107](#), Herausgeber Christoph Pfluger, erschienen) , oder bei [ProSpecieRara](#), wo alle Energie darauf verwendet wird vom Aussterben bedrohte Sorten oder Rassen wieder im Lebensrhythmus einzubetten. Die Liste ist gross und vielfältig.

Es geht jedoch nicht mal unbedingt darum "die Welt zu verbessern". Ich persönlich glaube sogar daran, dass alles was auf der Welt passiert seine Berechtigung hat. Es geht viel mehr darum, uns aus der uns zur Verfügung stehenden Fülle das heraus zu nehmen was uns selber gut tut. Oder in anderen Worten ausgedrückt: Inseln zu schaffen. Inseln im breiten Lebensfluss der Menschheit - und wenn sich andere Leute mit auf unsere Insel setzen zu erkennen, dass wir nicht alleine sind mit diesem Bedürfnis.

Eine solche Insel ist nach wie vor die Ölmühle Skarpalezos. Ein Betrieb der in Mitten von Lebensmittelindustrialisierung Ursprünglichkeit, Transparenz, Nachhaltigkeit und Qualität weiterhin pflegt. - Weiterhin?! - Ja! Denn: Einer der grössten Fleischproduzenten Griechenlands hat ein Übernahmeangebot für die Ölmühle gemacht. Neben dem Argument der herrschenden Krise auch mit

dem Argument traditionelle Werte erhalten zu wollen. Ein Multi der Insel aufkauft um traditionelle Werte zu erhalten?? Eben genau da bin ich persönlich ziemlich skeptisch.

Danke Jorgos, dass du ganz klar "ochi" (nein) gesagt hast und uns damit unsere Olivenöl-Insel erhältst!

2. Discounter auf dem Bauernmarkt

Hier geht's gleich nochmals um eine kleine Insel: Wochen- oder Bauernmärkte wie es sie überall auf der Welt gibt. Auch dies ein direkter Begegnungspunkt für Produzenten und Konsumenten. Emotionen können eins zu eins stattfinden, denn wer auf dem Markt einkauft steht in der Regel direkt dem Produzenten selber, mindestens aber jemandem aus dem produzierenden Betrieb gegenüber. Authentizität pur sozusagen. Fragen zu Produkten und deren Herstellung oder Herkunft können direkt gestellt werden. Und wer noch weiter gehen möchte fragt einfach ob er sich den Betrieb mal vor Ort anschauen kann. Eine Beziehung beginnt - oder eben auch nicht, weil einem der Nachbarstand doch sympathischer ist.

2010 ist das Jahr in dem die so genannte [Bolkestein Richtlinie der EU](#) umgesetzt werden soll. Liberalisierung, Globalisierung; alles gut und recht, aber völlig grenzenlos? Mindestens in Italien scheint dies der Fall zu sein. Durch die uneingeschränkte Übernahme dieser Richtlinie wird es Supermarktketten ermöglicht sich auf Wochen- und Bauernmärkten zu platzieren. Bis anhin sind Marktlizenzen nur an Einzelfirmen ausgegeben worden. Dies stellt nun nach [Bolkestein](#) eine Diskriminierung der Supermarktketten dar...

"Arme, arme Supermarktketten! Ihr dürft nicht mal mit einem winzigen Stand an einen Wochenmarkt? Ihr würdet doch sicher gerne neben einem kleinen



Bergbauern stehen und was bei euch in den Regalen während der Woche stehen geblieben ist am Samstagmorgen marktschreierisch zu Schleuderpreisen an den Mann bringen. Alles nur dem Konsumenten zum Wohle, ganz bestimmt! Ja, du arme Supermarktkette, das ist wirklich eine Diskriminierung wenn du das nicht darfst!", kann ich da nur sagen...

All zu weit scheint es tatsächlich nicht mehr weg zu sein, denn läuft die Marktlizenz eines Kleinhändlers ab, dann darf sie in Italien seit Mai 2010 an eine Supermarktkette vergeben werden.

Aldi hat sich nach einem kurzen Debüt auf griechischem Terrain wieder aus Griechenland zurück gezogen - vielleicht um genügend Kapazität zu haben um Einzelhändler auf Wochenmärkten in Italien zu verdrängen? Der "Markt" jedenfalls ist riesig: 4,4 Millionen Quadratmeter Verkaufsfläche in ganz Italien. Und in der Schweiz? Ich habe kein bilaterales Abkommen gefunden über diese Richtlinie. Habe aber vielleicht auch nicht lange genug gesucht, hoffe jedoch ganz fest, dass nichts in dieser Richtung vorhanden ist. Und in Griechenland? Mag sein, dass Griechen mit Geld anders umgehen als andere Völker - Lidl auf dem Wochenmarkt würde jedoch bestimmt gemieden werden.

3. Kunden antworten

Ganz zu Anfang unseres Geschäftsaufbaus (ist auch schon wieder 14 Jahre her...) war mir noch nicht ganz bewusst in welche Richtung das Ganze gehen sollte. Ich hatte zwar bestimmte Eckpfeiler aufgestellt; Bioproduktion, Qualität, Nachhaltigkeit, Transparenz, Direktvermarktung an Private, Jahresbedarf abdecken in geeigneten Behältern, um nur einige zu nennen. Doch wie komme ich an Kunden?

Angefangen hatten wir damals mit etwa zwanzig Leuten aus Freundes-Bekanntes- und Verwandtenkreisen. Ein Werbebudget konnten wir gar nicht aufstellen, denn der Betrag hätte null gelautet und von Geschäftskrediten war ich aus früheren Jahren geheilt. blieb also übrig direkt auf die Leute zu zugehen. Durch Vorträge, Veranstaltungen, Seminare usw. wurde der Kundenkreis etwas grösser, Internet war damals noch kein Thema für uns - wir waren schon froh, wenn wir eine zu 50% funktionierende Telefon- und Faxleitung hatten. Heute - alles nur noch Nostalgie...

Es wurde schon einiges über uns berichtet in verschiedenen Zeitungen, Zeitschriften und Internetportalen und jedes Mal kamen ein paar neue Kunden dazu. Was aber hauptsächlich zu unserem Erfolg geführt hat sind direkte Kundenaussagen. Kunden die weiter geben was sie von uns wie erhalten. Diese Erkenntnis hat mich dazu geführt (schon länger geplant, jetzt endlich umgesetzt...!) Kunden auch direkt sprechen zu lassen.

Bei meinen Auslieferungen diesen Sommer hatte ich verschiedenste Leute interviewt und die Antworten zu einem kurzen Film zusammen getragen. Dieser ist nun auf unserer Homepage (mit Erlaubnis aller Protagonisten) aufgeschaltet. Es gibt eine kurze Version mit Kernaussagen und eine längere mit umfangreicheren Ausführungen.

[Guckt](#) sie euch doch einfach mal an - über Feedbacks und konstruktive Kritik freue ich mich!

4. Rezept: Maisschnitte exklusiv

Unsere Nachbarn haben Mais zum letzten Mal im Krieg gegessen... für sie ist Mais ein Tierfutter. "Damals", sagen sie, "hatten wir nichts mehr zu essen und mussten uns von Mais ernähren, welcher eigentlich für die Tiere bestimmt war. Heute? - Nein danke!" Und die welche den Krieg nicht selber erlebt hatten, haben dieses Denken von ihren Vorfahren übernommen und beibehalten. Und so kommt Mais fast gar nicht in der griechischen Küche vor.

Ja, diese Zeiten haben wir zum Glück nicht erlebt. Wem Mais schmeckt, kann mit folgendem Rezept ein wunderbares Herbstgericht kreieren:

Maisschnitten mit Pinienkernen, Blattspinat und Birnen (aus Sonjas "[olivenöl und nüsse](#)")

für 4 Personen

Zutaten für Mais

240 g Mais, feinkörnig
2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
80 g Pinienkerne
1/2 TL getrocknete Oreganoblättchen
1 EL Olivenöl extra nativ
1/2 TL Meersalz



Zubereitung Mais

- Mais gemäss Packungsbeilage zubereiten und Knoblauchscheiben mitkochen.
- Pinienkerne, Oregano, Olivenöl und Meersalz erst zugeben wenn der Mais fertig gekocht ist. Alles gut mischen.
- Mais in eine ca. 20 cm lange, mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform füllen und fest werden lassen.

restliche Zutaten

1 Zwiebel, fein geschnitten
2 EL Olivenöl extra nativ
750 g frischer Blattspinat, gewaschen und gesäubert
2 dl Rotwein
2 Tomaten, in Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
1-2 Pfefferschoten, klein geschnitten

1/2 TL Meersalz
2 Birnen, in mittelgrosse Stücke geschnitten
2 EL Pinienkerne

Zubereitung

- Zwiebeln in Olivenöl dünsten, Spinat und Rotwein zugeben. Weiter kochen bis der Spinat in sich zusammengefallen ist.
- Tomatenwürfel, gepressten Knoblauch, Pfefferschoten und Meersalz zugeben und während ca. 15 Min zugedeckt kochen.
- Birnenstücke zugeben, 5 Min. zugedeckt kochen lassen.
- Mais in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten goldbraun braten.
- Pinienkerne zum Spinatgemüse geben, gut mischen.
- Mais auf Teller anrichten und Spinatgemüse darüber verteilen, oder umgekehrt wie auf dem Foto

Der einzige Krieg der jetzt ausbrechen könnte ist der, ob man nach dem Geniessen noch einen Dessert mag...

en Guete!

5. Der Olivenhaini meint...verschwunden...?



Eigentlich sollte an dieser Stelle unser geliebter Olivenhaini etwas zum Besten geben. Aber - wo bist du nur??! Die ersten zwei Wochen nach unserer Rückkehr nach Griechenland machten wir uns noch keine Sorgen. Er verliess ja die Schweiz vor uns und wusste nicht ganz genau wann wir wieder zurück kommen würden. Und unser Haus war ja die ganze Zeit unseres Schweizer-Aufenthaltes von einem lieben Pärchen mit Kleinkind und Baby bewohnt. Diese haben ihn ganz bestimmt nicht vertrieben.

Ob er wohl gar nicht erst bis in seinen Olivenhain gekommen, sondern irgendwo dazwischen hängen geblieben ist; vielleicht in einem Olivenhain in Italien, wo es ihm besser gefällt? Ausgebüchst, wie es Jugendliche manchmal tun? In dem Alter wäre er jetzt, doch Anzeichen dafür hat er keine gezeigt. Liebeskummer? Dann hätte er doch mindestens eine Nachricht hinterlassen... aber nichts dergleichen. Einfach weg, verschwunden. Wir hatten auch Besucher aus der Schweiz hier... ob er sich wohl bei denen ins Auto geschlichen hat um zu [Chriesihainin](#) zu gehen? Eigentlich ist er viel zu scheu und auch ein bisschen ängstlich um alleine so lange zu reisen- oder täuschen wir uns da? Ok, die

Schweiz hat ihm wohl sehr gut gefallen und die Strapazen einer Reise würde er vielleicht noch auf sich nehmen, aber einen Winter würde er dort kaum überleben.

Wo sollen wir nur noch suchen?? Auch auf E-Mails antwortet er nicht und ein Handy hat/braucht er keins. Drücken wir ihm alle die Daumen, dass er wieder zu uns zurück findet!

Wir wünschen euch allen einen wunderbaren Herbst mit vielen glücklichen Momenten und bis zum nächsten Mal herzliche Grüße
Rolf und Sonja