

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Info Nr. 44



31.01.2010

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

Zurzeit sind wir am Olivenpaste und Tapenade produzieren. Zusammen mit unseren beiden Teilzeitangestellten suchen wir jeweils ein Motto für die Produktion. Letztes Jahr wurde es eine *Agapò-Pasta*, was so viel bedeutet wie Liebes-Paste. Dieses Jahr wird es eine *Charoumenò-Pasta* - eine Freude-Paste, denn es ist nach wie vor eine Freude diese herzustellen. Einen kleinen Einblick könnt ihr in unserem knapp 4-minütigen Filmchen der Homepage haben, das ich nun auch auf [YouTube](#) aufgeschaltet habe.

Doch vorher die Themen zu diesem Geflüster:

-
- 1. Qualitätsbewusstsein**
 - 2. Augenwischer-Werbung**
 - 3. Sortenreinheit**
 - 4. Rezept: Winterpasta**
 - 5. Der Olivenhaini meint...erfreuliche Post**

1. Qualitätsbewusstsein

Letzthin habe ich gelesen, dass 2009 trotz allgemeiner Krise mehr Qualitätsbewusstsein an den Tag gelegt wurde als je zuvor. Für Leute die bei Lebensmitteln vor allem auf Qualität schauen wurde auch ein neudeutsches Wort kreiert: Foodies. Foodies gehen auf dem Markt einkaufen und verlassen sich im Supermarkt nicht nur auf schöne Etiketten - sie wollen wissen was drin ist in der Verpackung und sind sehr selektiv in ihrer Auswahl. Wenn sie im Massenangebot nicht finden was sie suchen gehen sie in Spezialläden. Und wenn es dann einen Franken mehr kostet, sind sie gerne bereit diesen auch auszugeben, Krise hin oder her. Sie sind Geniesser, kochen gerne selber und sind dabei äusserst kreativ. Wenn sie auswärts gehen darf es ruhig auch einmal ein Gourmettempel sein, sie sind jedoch vor allem auf der Suche nach Qualität und wenn sie diese in einer Bauernbeiz finden haben sie gar nichts dagegen.

Es gibt ja seit längerer Zeit in der Schweiz auch grössere Ketten die mit qualitativ hochstehenden Lebensmitteln aufwarten und die Foodies in ihre Läden locken, wie etwa 'Globus delicatessa' oder 'Jelmoli Gourmet Factory'. Auch die beiden grössten holen sich einen Anteil dieses Kuchens; Coop mit der 'fine food'-Linie und Migros mit der 'Sélection'-Line - als Gegenpole zu 'Prix Garantie' und 'budget'.

Und, Achtung (!), wenn ihr euch verschätzt habt bei eurer letzten Bestellung und euer Olivenöl nicht mehr ganz reicht bis wir im Juni in die Schweiz kommen: In der 'Sélection'-Line von Migros (in grösseren Filialen) könnt ihr ab diesem Jahr Nachschub kriegen... es ist genau das gleiche Olivenöl wie ihr von uns zu Hause habt. Genau das gleiche? Nicht ganz!

Erstens: Es kommt zwar aus "unserer" Mühle Skarpalezos in Malta bei Kalamata, doch es ist konventionelles Öl, d.h. kein Bio-Öl. Dies wäre auch gar nicht möglich, denn Rolf kauft 90 % der biologischen Produktion für euch. Da bleibt nix mehr über für Migros... und das ist auch weiterhin garantiert!!

Aus dem freundschaftlichen Verhältnis das wir in den letzten dreizehn Jahren aufgebaut haben kann auch ein Riese wie Migros nicht rütteln. Und ich nehme jetzt ein Wort in den Mund das mir nicht ganz leicht fällt, aber es ist so: Ich bin saumässig stolz darauf!

Zweitens: Bei dem Preis lohnt es sich lieber sicherheitshalber eine 'bag in box' mehr bei uns zu bestellen, denn: 2,5 dl der 'Sélection' kosten sage und schreibe 16.80 CHF, was einem Literpreis von 67.20 CHF entspricht... und es ist nicht einmal Bioqualität...

In diesem Zusammenhang starte ich einen kleinen Wettbewerb:

Auf dem Anhänger der an dieser (sehr schönen!) Flasche hängt sind drei kleinere Ungereimtheiten (ohne französischen und italienischen Teil) die eigentlich nicht sein dürften wenn die Einkaufsverantwortlichen sich mit dem Thema Olivenöl intensiv auseinander setzen würden.

Den ersten drei unter euch die mir mindestens zwei dieser drei Ungereimtheiten mailen schenke ich zusätzlich zu ihrer Bestellung eine 5 Liter 'bag in box', natürlich mit dem Bio-Öl! Die Antworten müssen bis zum 1. März 2010 in meiner Mailbox liegen. Die Auflösung kommt im nächsten Olivengeflüster.

Viel Spass beim "Detektiv spielen" und der Verkaufspreis gilt nicht als Ungereimtheit; der ist schon "richtig".

2. Augenwischer-Werbung

Über Etikettenschwindel bei Olivenöl habe ich ja schon [öfters geschrieben](#). Doch in letzter Zeit nimmt auch die unlautere Werbung auf grossflächigen Plakaten und in den Medien zu. Es werden saftige Bussen verteilt für blumige Versprechen von Lebensmitteln die jenseits von Gut und Böse sind. Ein Beispiel das ziemlich Furore gemacht hat ist der Konzern Danone mit ihrem Actimel. Heute im Zeitalter von Internet werden solche Machenschaften jedoch immer durchsichtiger, aufgedeckt und auch an den Pranger gestellt. Einer dieser Vorreiter ist auch foodwatch, hier eine [Seite](#) zu der erwähnten Danone-Augenwischerei.

Diese Bemühungen der Lebensmittelindustrie sich auf dem Markt zu profilieren hat foodwatch meiner Meinung nach genau auf den Punkt gebracht, Zitat:

Besser geht's nicht. Aber teurer.

Die Lebensmittelindustrie hat ein Problem: Der Mensch kann nur begrenzt viel essen. Höhere Gewinne lassen sich nicht einfach mit dem Verkauf von immer mehr Nahrungsmitteln erzielen. Und klassische Produkte wie Joghurt oder Sahne lassen sich kaum verbessern. Also "veredeln" die Hersteller Produkte scheinbar, indem sie einzelne Zutaten oder gleich das komplette Produkt ersetzen. Diese "Innovationen" werden dann aufwändig beworben, oft als besonders gesund. Das Produkt ist zwar weder besser, noch gesünder als das Original, dafür aber teurer. Und das macht den täglichen Etikettenschwindel zum lukrativen Geschäft.

Doch es geht auch anders. Auch wenn der Spruch etwas abgedroschen tönt: "Mund zu Mund Werbung ist die beste Werbung"; für mich ist es die authentischste aller Werbungen. Grad im Lebensmittelbereich, denn da entscheidet ja im wahrsten Sinne des Wortes der Mund, zusammen mit Zunge und Gaumen, ob etwas wert ist weiter erzählt zu werden.

Wenn ich alles Geld zusammen zähle das wir bis heute in externe Werbung gesteckt haben, könnten wir kaum eine Woche davon leben. Wir haben als Geschäft nicht mal ein Budget eingeplant für Werbung... und dies ganz einfach dank euch allen! An dieser Stelle wieder einmal ein herzliches Dankeschön an alle die an uns denken wenn es um Olivenöl geht. Ein herzliches Dankeschön auch an alle, wenn ihr an uns denkt bei anderen Leuten und das Thema Olivenöl in den Mund kommt.

3. Sortenreinheit

Qualitätsbewusstsein und Skepsis gegenüber Werbung genügen nicht immer, um sich für ein Produkt zu entscheiden. Oftmals spielen bei der Auswahl was in die Küche kommt und was im Regal stehen bleibt auch andere Überlegungen mit. Ethik, Herstellungsverfahren, Produktionsland- oder Gegend, Sortenreinheit usw.

Sortenreinheit ist für uns ein ganz wichtiger Punkt. Sortenreinheit verstehe ich so, dass für unser Olivenöl ausschliesslich die Koroneiki-Olive verwendet wird (und diese ausschliesslich aus biologisch bewirtschafteten Olivenhainen). Da es ein Naturprodukt ist, liegt es in der Sache der Natur, dass Geschmack, Intensität und Farbe nicht alle Jahre genau gleich sind. Diese Differenz ist jedoch nur in Nuancen wahrnehmbar - der Charakter des Öls bleibt sich gleich. Der Charakter der Koroneiki-Olive eben, und diese ergibt ein mildes Olivenöl. Es kann ein bisschen mehr nach frisch geschnittenem Gras schmecken wie in anderen Jahren, wieder ein anderes Jahr kommt noch ein kleiner Geschmack nach Zitrusfrüchten dazu. Dies spielt sich jedoch wie gesagt in Nuancen ab und ich selber kann das auch nur schwer unterscheiden.



Koroneiki-Oliven

Es gibt Methoden die erlauben einen immer gleichen Geschmack herzustellen. Bei Wein zum Beispiel geht das sogar soweit, dass verschiedene Produktionen in ihre Bestandteile zerlegt, zum Teil pulverisiert, und je nach gewünschter Geschmacksrichtung wieder zusammen gesetzt werden. Mit einem sortenreinen Naturprodukt hat das aber nichts mehr zu tun und meiner Meinung nach kann man da auch nicht mehr von Charakter reden.

Gewünscht hingegen sind so genannte "blends". Vor allem bekannt bei Whisky, jedoch auch bei Wein (cuvée) und weniger bei Olivenöl, wo verschiedene Sorten untereinander gemischt werden, um eine neue Geschmacksrichtung zu geben. Ein Charakter bleibt hier bestehen und der Geschmack kann ebenfalls

in Nuancen ändern. Solange jedenfalls wie die Veränderungen nicht chemisch "ausgeglichen" werden...

Bei unserem Olivenöl geschieht weder das Eine noch das Andere. Es wird gepresst, zentrifugiert, filtriert, abgefüllt und fertig. Das Einzige was gemacht wird; jede Pressung wird auf den Ölsäuregehalt geprüft. Denn auch biologisch produzierte Oliven können, wenn nicht sorgfältig mit ihnen umgegangen wird, ein Öl mit zu hohem Ölsäuregehalt (über 0.8 %) ergeben. Wenn dem so ist darf es nicht mehr als 'Extra Nativ' verkauft, oder mit anderen 'Extra Nativen' Olivenölen gemischt werden. Nicht ganz richtig: Es darf mit anderen Olivenölen gemischt werden, (dürfte) jedoch nicht mehr als sortenrein oder 'Extra Nativ' verkauft werden.

Ganz streng genommen wäre auch unser Öl ein "blend", d.h. eine Mischung, denn es kommt nicht nur aus einem einzigen Olivenhain. Kostas, Jannis, Pavlos, alle haben sie ihre eigenen Olivenhaine. Jeder arbeitet ein bisschen anders, doch alle bewirtschaften sie die Koroneïki-Olive biologisch und haben ihre Haine in der gleichen Region.

Zusammen mit Wetterbedingungen die jedes Jahr ein bisschen verschieden sind ergibt es sich, dass das Olivenöl jedes Jahr ein wenig unterschiedlich ist - es liegt in der Sache der Natur und der Sortenreinheit. Diese Sortenreinheit ist zusätzlich garantiert dadurch, dass in der Ölmühle Skarpalezos ausschliesslich die Koroneïki-Olive verarbeitet wird.

Etwas anderes kommt für uns gar nicht in Frage und somit bei euch nicht auf den Tisch - jedenfalls nicht über uns.

4. Rezept: Winterpasta

Am letzten Samstag gekocht und heute schon bei euch in der Mailbox.

Winterpasta à la Sonja (scharf schmeckt es noch besser und wärmt!)

Zutaten für 4 Personen

1/3 Brokkoli, in Röschen geschnitten
1/3 Blumenkohl, in Röschen geschnitten
2 Karotten, in der Länge halbiert und auf 3 cm Länge geschnitten
3 Handvoll frischer Blattspinat
1 Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten
Knoblauch nach Belieben, fein geschnitten
100 g Fetakäse, in Würfel geschnitten
2 dl Sahne
1,5 dl Weisswein
5 EL feinstes Olivenöl von Rolf und Sonja
etwas scharfes Paprikapulver (je schärfer umso besser...)

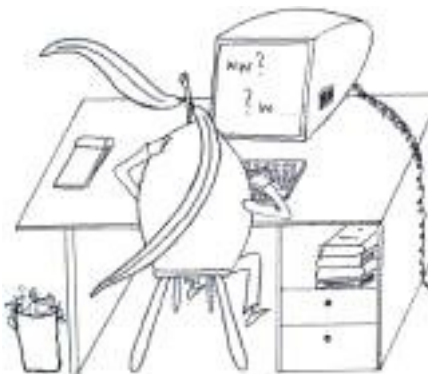
etwas Salz
1 Msp Safranpulver
1 Msp Korianderpulver
1 Msp Rosenpaprikapulver
1 Msp gemahlene Muskatblüte

Zubereitung

- 1 Brokkoli, Blumenkohl und Karotten in grosse Bratpfanne geben und 5 dl Wasser zugeben und Gemüse dämpfen bis es gar aber noch knackig ist.
- 2 Wasser abgiessen, Gemüse in einen Teller geben und erkalten lassen.
- 3 Olivenöl in Bratpfanne geben, Lauch und Knoblauch darin dünsten.
- 4 Spinatblätter und Weisswein zugeben.
- 5 Zugedeckt kochen bis Spinat in sich zusammen gefallen ist.
- 6 Fetakäsewürfel, Gewürze und Sahne zugeben. Alles zugedeckt etwas kochen lassen.
- 7 In der Zwischenzeit Spiralnudeln im Salzwasser al dente kochen.
- 8 Restliches Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und zugeben. Ziehen lassen auf kleinster Hitze, damit alles warm bleibt.
- 9 Spiralnudeln in Teller anrichten und Gemüsemischung über die Nudeln verteilen.

En Guete!

5. Der Olivenhain meint...erfreuliche Post



Das ist wieder einmal typisch Griechenland... Ich habe mal mitgekriegt, dass in Zürich ein paar Stunden Stromausfall war und dies erwähnenswert war in dem Medien. Sogar bis ins Fernsehen hat es dieses aussergewöhnliche Ereignis gebracht. Hier in meinem Olivenhain passieren solche Dinge mit absehbarer Regelmässigkeit. Vor allem im Winter mit Regen und Sturm. Da habe ich manchmal das Gefühl, dass der Strom nur schon bei der Vorahnung auf ein Gewitter Angst kriegt und einfach aufhört zu fliessen... na ja, ein Aufhebens wird darum nicht gemacht. Doch solche kleine Mängel haben auch ihr Gutes. Zum Beispiel wollte jemand letzte Woche eine E-Mail an Rolf schicken und die

ist dann in meinem Compi gelandet. Weiss der Geier wie und warum. Aber eben, Griechenland macht solche Dinge möglich.

Die E-Mail hat mich jedenfalls sehr gefreut und ich habe sie auch sofort an Rolf weiter geleitet, der auch sehr Freude daran hatte. Und jetzt passt es sogar noch super in dieses Olivengeflüster, wo es auch um Mund zu Mund Werbung geht.

C. aus H. (vollständiger Name und Adresse sind mir bekannt) hat geschrieben:

Hallo Herr Roost

Nun haben wir ihr Olivenöl-Muster mit einer kleinen "Blinddegustation" (6 verschiedene kaltgepresste Olivenöle der höheren Preisklasse) mit Freunden verkostet. Es lag bei allen Beteiligten in den Spitzenrängen. Wir hoffen nun natürlich, dass alles von Ihnen gelieferte (offenbar ja auch z.T. eingekaufte) Öl diese gute Qualität und den ausgewogenen Charakter hat.

Wir bestellen also gern mal 20 Liter der nächsten Ernte bei Ihnen, bitte mit Hauslieferung.

Ist doch toll so was! Wenn ihr auch solche Erfahrungen macht, dann schickt doch einfach ein paar Worte dazu zu uns in den Olivenhain. Wenn es zu mir kommt, gebe ich es an Rolf weiter und er hat mir versprochen mich auch daran teilhaben zu lassen.

Übrigens: Ich hätte auch sehr gerne mal ein paar Rezepte aus der Schweiz. Ganz spannend für mich wäre natürlich zu lesen wie dort mit "meinem" Olivenöl gekocht wird! Rolf und Sonja laden mich zwar immer wieder mal zum Essen ein, doch so typisch Schweizerisch ist das glaub' schon lange nicht mehr was bei den beiden auf den Tisch kommt... Ich freue mich jedenfalls jetzt schon riesig auf einen Schweizerischen Einfluss in meiner kleinen Küche. Und wenn's mir zu unverständlich ist, frage ich einfach Rolf und Sonja. Was ein Servela ist weiss ich zum Beispiel schon...

Als Einstieg in eine neue Woche schicken wir euch einen weisen Spruch von *Jean Paul: Ist das Leben wie eine Olive, eine bittere Frucht, so greife beide scharf mit einer Presse an, sie liefern das süsseste Öl.*

Mit lieben Grüßen aus dem Olivenhain für ein süsses Leben
Rolf und Sonja