

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -



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 bitte Bescheid!

Info Nr. 37

06.01.2009

Alle bisherigen Olivengeflüster sind hier zu finden: http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter_liste.htm

Yassas - Grüezi mitenand

Seid Ihr auch von der Krise betroffen? Von der Krise die zurzeit in aller Leute Munde ist, meine ich. Kaum ein Tag vergeht an dem nicht irgend jemand das Thema aufgreift und es gehört fast schon zum Alltag. Und jetzt fange ich auch noch damit an...aber mal ehrlich: Sind wir wirklich alle als einzelne Personen davon betroffen?

Wenn ich die Leute, welche mir unbewusst und sicher auch unbeabsichtigt den Tag vergrauen wollen, jeweils frage, wie die weltweite Krise sich denn auf ihr eigenes und persönliches Leben auswirke, höre ich Antworten wie: "Äh, öhm, weisst du...aber im Fernsehen erzählen sie immer, dass...". Ja, und dann kriege ich die Krise. Denn die Angst sitzt den Leuten wirklich im Nacken, auch wenn sich in ihrem persönlichen Alltag keinerlei Anzeichen der globalen Krise abzeichnen. Woher kommt sie also, diese globale Angst? Diese Angst, die zum Kernthema vieler Leute wird. Eine diffuse Angst, jedoch ausserhalb der eigenen sich alltäglich abspielenden Realität. Man übernimmt sie einfach ohne sein eigenes Leben dazu in Relation zu stellen, welches gar nicht direkt von der Krise betroffen ist.

Natürlich gibt es sie, die Direktbetroffenen. Leute, die tausende von Franken, Euros, Dollars oder Yens an der Börse verloren haben. Doch wer an der Börse "spielt" hat sicherlich auch einen gewissen Prozentsatz von "no risk, no fun" in sich. Und jetzt hat der "risk" überhand genommen.

Es gibt sie auch, die Leute, die unschuldig in den Strudel der Börsenspekulationen geraten. Angestellte von Betrieben die an der Börse zu den Verlierern gehören und sich auf der Strasse wiederfinden. Diese Leute haben allen Grund ihre momentane Lebensphase als Krise wahrzunehmen.

Meiner Meinung nach ist es jedoch Aufgabe der Leute die nicht wirklich direkt davon betroffen sind Gegensteuer zu geben. Was nutzt es dem Gegenüber der wirklich in der Krise steckt zu sagen: "Ja, ja, ist schon schlimm was sie im Fernsehen immer wieder zeigen und sagen."

Doch noch schlimmer finde ich, wenn Nichtbetroffene zusammen mit anderen Nichtbetroffenen so tun, als wäre in den nächsten zwei Wochen ihr Untergang besiegelt. Wer da nicht mit einer guten Portion Selbstsicherheit ausgestattet ist, kriegt nach ein paar solchen Gesprächen selber Angst. Angst, obwohl es ihm ja eigentlich gut geht. Oder er kriegt sogar Schuldgefühle, WEIL es ihm gut geht. Was tragen jedoch diffuse Ängste und Schuldgefühle (Schuld hat der/die Betroffene ja nicht mal, sondern "nur" Gefühle der Schuld) zu einer positiven Wende bei?

Es geht mir nicht um Verharmlosung von wirklich tragischen Fällen oder Ereignissen. Es geht mir darum, dass wir uns vielleicht wieder einmal selber reflektieren, bevor wir lautstark in ein Horn tröten, das uns weder betrifft noch behagt.

Wem es gut geht, der stehe doch einfach dazu! Mit sagen es ginge mir auch schlecht, nur um auf der Welle mit zu schwimmen, leiste ich keinen Beitrag zur Verbesserung der Krise. Denn Unwahrheiten haben die Menschheit noch nie weiter gebracht.

Mit dem ersten Olivengeflüster des neuen Jahres hoffe ich zu eurem Wohlergehen beitragen zu können:

-
- 1. Habt Ihr gewusst, dass...**
 - 2. Olivenernte (aus E4)**
 - 3. Der 6. Januar in Griechenland**
 - 4. Rezept: Gefüllte Champignons**
 - 5. Der Olivenhain meint...Bio-Verwechslungsgefahr**

1. Habt Ihr gewusst, dass...

Zurzeit sind die Olivenhaine wieder bevölkert mit hunderten von Leuten die am Ernten sind. Einher mit der Ernte gehen auch immer Degustationen des frischen Öls. Kostas bringt eine Flasche frisch gepressten Öls zu Vasilis und dann geht es los. Das Öl wird in ein Tellerchen gegossen, es wird daran geschnuppert, mit dem Finger auf der Hand verrieben, ein Stückchen Brot darin getunkt und unter Verwendung aller blumigen Begriffe die das Olivenöl umschreiben benotet und

bewertet. Klar, dass das eigene Öl immer als Sieger solcher Degustationen hervorgeht...

In der Zwischenzeit habt Ihr alle ja auch unser Bestellmailing erhalten. Das Olivenöl hat zurzeit also auch in Eurem Alltag einen gewissen Stellenwert. So könnte es ja auch sein, dass Ihr in nächster Zeit mit Freunden, Verwandten oder Bekannten das Thema aufgreift. Damit Ihr auch als fachkundige Vertreter dieses wunderbaren Produktes am Ball bleiben könnt, möchte ich Euch ein kleines "Rüstzeug" mitgeben:

Habt Ihr gewusst, dass...

- die Bestäubung der Oliven über Wind geschieht?
- pro ca. 20 Blüten nur eine Olive entsteht?
- die grüne Farbe des frischen Öls hauptsächlich dem Chlorophyll zu verdanken ist?
- dieses Chlorophyll sich mit der Zeit verflüchtigt und die Farbe zu goldgelb übergeht?
- 1 dl Olivenöl doppelt so viel Eisen enthält wie 1 dl Milch?
- ein Natives Olivenöl Extra 4-5 Mal zum Frittieren verwendet werden kann, bevor seine Fettsäurezusammensetzung dem eines raffinierten Olivenöls aus dem Supermarktregal entspricht?
- Oliven Vitamin A enthalten?
- tiefschwarze Essoliven mit Eisenglucomat (E 579) künstlich gefärbt sind?
- die Farbe der Oliven eine Frage des Reifegrades ist, d.h. jede Olive am Baum irgendwann einmal schwarz werden würde?
- der Erntezeitpunkt sehr entscheidend für die Qualität des Öls ist? (Frühe Ernte mit vielen grünen Oliven ergibt ein scharfes Öl. Spätere Ernte mit vielen schwarzen Oliven ergibt ein sehr mildes Öl. Eures ist genau dazwischen - mit durchmischten Farben von grün bis dunkelviolett.)
- in der Mani ein Olivenbaum durchschnittlich 20 kg Oliven trägt, was ca. 4-5 l Olivenöl entspricht?
- in der Mani für die Ernte eines Baumes bis hin zum Verarbeiten ca. 1 Stunde aufgewendet wird? (In intensiv maschinell bearbeiteten Monokulturen in Spanien ca. 5 Minuten)
- in Griechenland der durchschnittliche Konsum bei ca. 25 l/Pers. und Jahr liegt? (In der Schweiz ca. 1.6 l/Pers. und Jahr)
- Olivenöl von der Wissenschaft als cholesterin**frei** eingestuft wird, weil der Anteil so gering ist, dass er als Null bezeichnet werden kann?
- Italien jährlich ca. 300'000 Tonnen Olivenöl aus aller Herren Länder importiert und dieses als "italienisches" auf dem Markt auftaucht?
- die Schweiz zu den kometenhaften Aufsteigern in Sachen Olivenölkonsum gehört? (1990 ca. 3000 Tonnen, 2005 bereits fast 4 Mal mehr mit 11'000 Tonnen)
- es Rolf und Sonja eine Riesenfreude macht Euch als Kunden zu haben?

2. Olivenernte (aus E4)

Um gleich noch weiter mitreden zu können, hier ein kleiner Abriss zur eigentlichen Olivenernte, aus meinem Wanderführer E4-Peloponnes (<http://www.olivenoel-oliven.ch/produkte.htm>):

Olivensäume und Olivenöl

Auf Ihrer Wanderung werden Sie Olivenbäume in unzähligen Mengen antreffen. Knorrige, widerstandsfähige, genügsame, immergrüne, bis zu tausend Jahre alte Zeitzeugen, die allein für sich schon ein Mythos sind.

Ein erheblicher Teil des Einkommens auf dem Peloponnes resultiert, neben dem Tourismus, aus der Landwirtschaft, und da kommt der Löwenanteil aus den Produkten des Olivenbaums. Der Olivenbaum ist somit nicht nur Symbol für Weisheit und Frieden, sondern auch die Haupteinnahmequelle vieler Menschen auf dem Peloponnes. Etliche alte Haine sind seit Generationen in Familienbesitz und werden das ganze Jahr über bewirtschaftet. Im Frühjahr werden die Bäume von treibenden, knospenlosen Ästen gesäubert, das Gras im Olivenhain kurz gehalten, der Boden gedüngt. Im Sommer wird, wo nötig, bewässert, gegen den größten Feind der Olive, die Olivenfliege, vorgegangen und im Herbst werden die Haine vorbereitet für die Ernte, die im Winter stattfindet.

Auf dem Peloponnes sind große Monokulturen und mechanisierte Ernten die große Ausnahme und viel Handarbeit mit traditionellen Erntemethoden in terrassierten Hainen die Regel. Die Oliven werden mit Handrechen von den zuvor geschnittenen Zweigen entfernt und mit Stöcken oder langen "Klatschen" von den Ästen, die noch am Baum verbleiben, geschlagen. Das Höchste an maschinellem Einsatz sind kleine, motorgetriebene Erntehilfen. Die fruchtebehangenen Zweige werden dabei über mit Gummifingern bestückte, schnell drehende Walzen gezogen - so wird die mühselige Arbeit mit dem Handrechen ersetzt.

Rüttelmaschinen-Ungeheuer, die den ganzen Baum durch Mark und Bein erschüttern, um ihm so seine Früchte abzuwickeln, sind auf dem Peloponnes zum Glück nicht im Einsatz. Meiner Meinung nach ist es ein Frevel, auf solche Art und Weise, im wahrsten Sinne des Wortes, an den Wurzeln eines solch ehrwürdigen Gewächses zu rütteln, das im alten Griechenland sogar als heilig galt!

Die Ernte wird vielerorts zu einem Familientreffen. Verwandte reisen aus der Ferne an, um im gemeinsamen Hain die Oliven zu ernten. Tavernen sind nur abends geöffnet, die Oliven haben Vorrang. Nicht wenige verlassen für Wochen ihren angestammten Arbeitsplatz und machen Ernteurlaub oder ernten an den freien Wochenenden. Andere engagieren ganze Erntetrupps, die sich in eingespielter Art und Weise durch die Olivenhaine arbeiten.

Den Baumschnitt erhalten die Bäume gleichzeitig mit der Ernte und der Baumschneider ist auch die wichtigste Person im Team. Von ihm hängt es ab, ob bei der nächsten Ernte wieder Früchte an den Bäumen hängen. Ein Olivenbaum trägt von Natur aus in einem Jahr viele Früchte, im darauf folgenden weniger - er erholt sich sozusagen, um ein Jahr später wieder "in die Vollen" gehen zu

können.

Der erhabenste Augenblick nach all den Mühen der Ernte ist der Moment, wenn das frisch gepresste Öl in die Auffangwanne läuft. Brot, das im Kaminfeuer getoastet wurde, wird unter das frische Öl gehalten und auch die Augen des Ölbesitzers beginnen zu glänzen, wenn er die ersten Tropfen seines "grünen Goldes" kostet. Von allen Seiten wird ihm bestätigt, dass diesen Winter noch kein besseres Öl als das seine gepresst wurde und irgendwo stimmt es auch. In diesem Punkt sind sich ausnahmsweise mal die meisten Fachleute einig: Eines der besten Olivenöle der Welt kommt vom Peloponnes und speziell aus der Mani, dem Süzipfel des Peloponnes.

3. Der 6. Januar in Griechenland

Der 6. Januar symbolisiert in der Ostkirche, durch die Taufe von Christus, die Wiedergeburt des Menschen. Bis ins 4. Jahrhundert wurde der Jahresbeginn nicht am 1. sondern am 6. Januar gefeiert und in Griechenland ist dieser Tag der eigentliche Höhepunkt der Weihnachtszeit. In der Westkirche gedenkt man hauptsächlich der Ankunft der "drei Weisen aus dem Morgenland" an der Geburtsstätte Jesus'. In der Ostkirche und somit auch in der Griechisch-Orthodoxen Kirche wird der Taufe Christi und der Offenbarung der Allerheiligsten Dreifaltigkeit mehr Bedeutung zugemessen. Dieser Tag wird auch als 'Tag der Feier des Lichts' bezeichnet - das Eis soll zu schmelzen beginnen und die Kälte abnehmen. Dem Volksglauben nach soll sich an diesem Tag der Himmel öffnen und alle Wünsche sollen in Erfüllung gehen. In manchen Regionen stellen die Mädchen deshalb Basilikumtöpfe auf und durchwachen die Nacht. Wenn sich gegen Morgengrauen der Himmel öffnet, soll die Pflanze erblühen.

Der 6. Januar ist auch der Tage der Wasserweihe, am Meer, an Seen oder an Quellen. In manchen Dörfern ziehen die Popen (Priester) von Haus zu Haus und besprenkeln alle Räume mit einem in Weihwasser getauchten Basilikumzweig. In vielen Haushalten wiederum giesst man am Vorabend das Wasser aus den Krügen, um sie am nächsten Morgen mit frischem, geheiligtem Wasser zu füllen.

Nicht wegzudenken ist auch die Zeremonie des Kreuztauchens. Hier ein Beschreib von Sonja, wie wir es vor zwei Jahren erlebt haben:



Nach dem Ausgang der Höhlen, unten am Riff auf der schmalen Betonplatte beginnt der Anfang der Zeremonie. Die meisten sind dick vermummt, denn es windet ziemlich heftig. Das Meer wirft Schaumkronen auf. Es stehen einige

blutjunge und jüngere Männer, barfuss und in der Badehose auf der feuchten Felsplatte nah am Rand. Sie bilden die Hauptattraktion der Zeremonie. Gespannt warten sie auf den Moment, wo der Pope das Kreuz, als symbolisches Zeichen der Taufe von Jesus, ins Meer werfen wird. Erst hält dieser das Kreuz aber noch zum grau bedeckten Himmel hoch und begleitet seine Armbewegung mit einem Singsang. Dann, unter „Gebetsgemurmel“ wirft er es feierlich ins Meer. Eifrig springen die harten Kerle in die eisige Kälte des Meeres dem Kreuz hinterher. Nur einem ist es gegönnt das Heiligtum aus dem eisig kalten Meer zu bergen. Der glückliche Gewinner steigt schon bald wieder aus den Fluten, küsst seinen Fund ehrfürchtig und übergibt es dem Popen. Er wird gefeiert und erhält von der Kirche ein goldenes Kreuz mit Halskette, etwas Geld und wird gesegnet. Die Zuschauer zerstreuen sich und gehen nach Hause.

Früher war es am 6. Januar üblich, die Asche am Morgen vor dem Kirchgang in den vier Ecken des Hauses zu verteilen. Damit glaubte man, böse Geister und anderes Übel fernhalten zu können.

Wie schon am 24. Dezember und am 31. Dezember ziehen auch am 5. Januar die Kinder von Haus zu Haus und singen die Kalanda (s. auch Olivengeflüster Nr. 23 http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter_liste.htm, Weihnachten in Griechenland), diesmal um das Ende der Weihnachtszeit anzukündigen.

Wer sehen und hören möchte wie das aussehen kann klicke hier: <http://www.youtube.com/watch?v=ew6cN8EzkXE>

4. Rezept: Gefüllte Champignons

Aus der Ernte des Herbstes profitieren...Vorspeise für 4 Personen - oder als Fleischersatz

Zutaten

600 g mittelgrosse Champignons
Saft einer halben Zitrone

Füllung

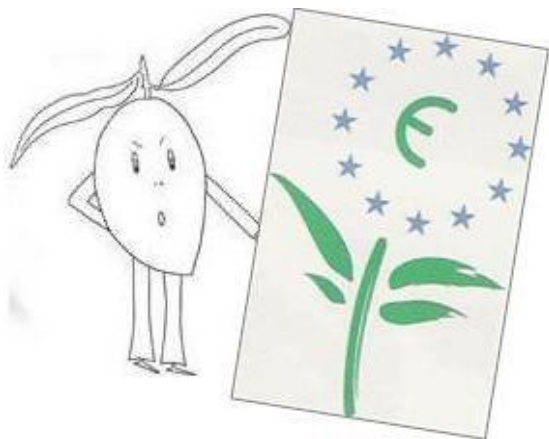
2 EL Mandelmus
1 Frühlingszwiebel, sehr fein geschnitten
3 EL Parmesankäse gerieben
2 EL Natives Olivenöl Extra
1 halbes Sträusschen Majoran, sehr fein geschnitten
1 Knoblauchzehe gepresst
1 Prise Salz
Pfeffer nach Belieben
3 EL Natives Olivenöl Extra zum Backen

Zubereitung

- Champignons vom Stiel befreien und mit Zitronensaft beträufeln.
- Stiele fein schneiden.
- Alle restlichen Zutaten gut mischen.
- Die geschnittenen Champignonstiele dazugeben, mischen und die Champignons damit füllen.
- Olivenöl in eine feuerfeste Form giessen und die Champignons in die Form stellen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °/Ofenmitte/ca. 40 Min. zugedeckt und 15 Min. ohne Deckel garen.

aus *olivenöl und nüsse* - einfach, sehr effektiv, lecker und leicht, nach all den Feiertagen...und zum Beispiel zusammen mit dem *spanakorizo* auf Seite 86 ein vollwertiges Menu.

5. Der Olivenhaini meint...Bio-Verwechslungsgefahr



Für euch Menschen wird es wieder ein bisschen komplizierter beim Lebensmittel posten. Ihr habt ja jetzt schon eine Menge zu lesen auf Etiketten bevor ihr ein Produkt kauft. Nun kann es aber Verwechslungsgefahren geben, denn in Brüssel, ich glaube jedenfalls, dass es dort ist, haben sie sich Mühe gegeben ein neues Label zu kreieren. Schön ist es geworden. Schlicht und es erinnert auch ein wenig an einen Olivenast. Es ist das so genannte ECO-Label und sieht so aus wie auf dem Banner das ich in der Hand habe.

Doch Achtung!

ECO heisst nicht gleich BIO. Bis jetzt wurde dieses Label schon für vieles andere gebraucht, jedoch noch nicht für Lebensmittel. Ja, und das soll jetzt scheint's auch auf Lebensmittelverpackungen drauf.

ECO steht aber für umweltverträgliche Produkte und ebenso erbrachte Dienstleistungen und nicht für BIO-Erzeugnisse. Ein Tisch, zum Beispiel, aus einheimischen Hölzern gemacht und mit Wachs behandelt kann dieses Label kriegen. Oder ein Taxifahrer der mit einem Hybrid-Auto Sammeltransporte macht. Solche Sachen halt, haben sie im Haini-TV gesagt. Aber für Lebensmittel soll es nun neuerdings auch verwendet werden. Aber wie gesagt, jetzt dürft ihr es nicht verwechseln und die Gefahr bestünde natürlich, wenn ich euch das nicht sagen würde.

Klar dürft ihr Zeugs kaufen wo dieses Label drauf ist und es ist sicher auch gut!
Nur, wenn ihr unbedingt BIO haben wollt, dann muss irgendwo auf der Verpackung noch ein anderes Label drauf sein. Ein BIO-Label eben. Sonst meint ihr nur es sei BIO und es ist es gar nicht.

Also mir wäre das alles wieder einmal viel zu kompliziert. Da bin ich für einmal mehr froh habe ich meinen eigenen (ECO-BIO hochzwei)Garten und viel mehr brauche ich ja auch nicht.

Trotzdem finde ich, ich sollte euch das sagen - und der Rolf hat es mir auch erlaubt.

Am 24. Dezember 08 hatten wir eine Weihnachtsgeschichte per E-Mail verschickt und ein Teil von euch konnte sich diese nicht anhören. Wir haben so etwas zum ersten Mal gemacht und sind noch ein bisschen am Üben mit der Technik. Die Geschichte haben wir mit einem Mac aufgenommen und als Podcast über eine Mac-Webseite ins Netz gestellt. Es kann nun sein, dass zum Hören der Geschichte der "QuickTime-Player" benötigt wird.

Wenn es bei euch nicht geklappt hat und dieser nicht auf eurem Computer installiert ist, könnt ihr ihn hier gratis (funktioniert auch auf Windows!) herunterladen: http://www.pctipp.ch/downloads/audiovideo/14378/quicktime_player_windows_edition.html
Wenn es immer noch nicht klappen sollte und ihr die Geschichte trotzdem hören möchtet, schreibt mir eine kurze E-Mail und ich schicke sie als MP3-Datei (ca. 5 MB).

Noch einmal ein ganz tolles neues Jahr und viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja