

Olivengeflüster

- Neues aus dem Olivenhain -

Dies ist ein 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. 28 15.09.2007

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

Yassas - Grüezi mitenand

Nach so vielen Wochen weg von zu Hause wie schon lange nicht mehr, sitze ich nun wieder an einem meiner Lieblingsplätze. Unter einem von der immer noch intensiven Sonne schützenden Olivenbaum - dem Heim des Olivenhainis. Er selber ist gerade ziemlich beschäftigt. Die Nachwehen der verherendsten Brände die es in Griechenland gab, seit es Berichterstattungen darüber gibt, beschäftigen ihn sehr. Seine und somit auch unsere Gegend wurde diesmal nicht ganz so direkt betroffen wie letztes Jahr. Doch die Auswirkungen sind um ein Vielfaches grösser und da will der Olivenhaini "mit rütteln", damit endlich greifbare Änderungen realisiert werden.

An dieser Stelle möchten wir auch allen herzlich danken, die in dieser Zeit an uns gedacht, geschrieben, telefoniert und uns mental unterstützt haben!

Über die ganzen Ursachen und Wirkungen von dem was in diesem Zusammenhang passiert (ist) in Griechenland, könnte man ganze Bücher schreiben. Auch ihr habt bestimmt einiges darüber gesehen, gehört oder gelesen, denn sämtliche europäischen Medien haben sich ihren Anteil davon geholt. Ich werde mich in absehbarer Zeit in einer Extra-Ausgabe dazu noch äussern.

Wichtig für euch, auch als Antwort auf Fragen vieler von euch: Glücklicherweise

ist kein einziger Bauer der für uns die Olivenbäume hegt und pflegt zu direktem Schaden gekommen. Eine Lieferung für nächstes Jahr ist also gewährleistet. Einzig was den Preis betrifft kann ich noch keine endgültigen Schlüsse ziehen. Durch den Verlust von hunderttausenden von Olivenbäumen in ganz Griechenland wird es zweifelsohne Preisschwankungen auf dem Markt geben. Was dies genau für uns bedeutet, erfahre ich jedoch erst ab ca. Februar nächstes Jahr.

Vorläufig bleiben wir bei diesem Olivengeflüster:

1. e-Nase

2. "Schnäppchen aus Brüssel"

3. En Somati

4. Ein griechisches Herbst-Rezept

5. Der Olivenhaini meint...mitmachen - mithelfen

1. e-Nase

Zurzeit wird in Italien an einer Spürnase gearbeitet, welche die sensorische Aufgabe eines Panels (Verkoster-Gruppe, siehe auch Olivengeflüster Nr. 17 vom 31.03.06) übernehmen soll. Eine ausschliesslich chemische Kontrolle von Olivenölen die auf den Markt kommen reicht nicht aus, um auch wirklich Qualität zu garantieren. Qualität gaukelt jede Etiketete vor, sobald "extra vergine" oder "extra nativ" drauf steht. Das Problem ist jedoch nach wie vor, dass die Qualitätskriterien dafür zwar eindeutig sind, die praktische Umsetzung jedoch immer noch sehr viel Freiheit in der Interpretation zulässt.

Wie ich schon öfters erwähnt habe, sind die meisten auf dem Markt befindlichen "extra nativen" Olivenöle lediglich als solche deklariert, müssten jedoch in 90% der Fälle zu "nativen" Olivenölen deklassiert werden. Noch immer gibt es keine Verpflichtung gegenüber den Herstellern und Abfüllern ihre Öle durch ein Panel verkosten zu lassen. Denn vorläufig kann nur ein Panel darüber entscheiden, ob ein Öl auch wirklich das ist, was es vorgibt zu sein. Eine chemische Analyse reicht dafür nicht aus. Diese ist eher dazu da, einem gewieften Panscher Anhaltspunkte zu geben, wo und wie er sein Ölgemisch frisieren kann, um es (widerrechtlich) in die Qualitätsklasse "extra nativ" einzuschleusen. Bei der chemischen Analyse werden die positiven Attribute eines Olivenöls gemessen. Befinden sich diese nicht innerhalb der gesetzlichen Werte, können sie allzu einfach chemisch "nachgearbeitet" werden.

Ein Panel hingegen deckt Fehleraromen auf, die nicht verändert werden können.

Zurzeit sucht man nach den fünf häufigsten Fehleraromen 'ranzig', 'stichig', 'weinartig', 'schlammig' und 'muffig'.

Was bis anhin nur durch ein solches Panel möglich war, versucht man nun an ein Superhirn von Computer zu füttern, die so genannte e-Nase.

Paneltests sind immer subjektive Bewertungen, auch wenn die Testgruppen neutral sind und nicht wissen woher die zu verkostenden Öle sind. Eine Wiederholbarkeit mit genau dem gleichen Resultat ist somit nicht gewährleistet. Dies ist auch das vordergründige Hauptargument der Gegner von Panels. Die Wahrheit jedoch ist, dass sie Angst haben, dass ihre Machenschaften aufgedeckt würden und bis heute ist eine sensorische Bewertung von Olivenöl nicht obligatorisch. Die e-Nase jedoch würde eine Wiederholbarkeit garantieren und könnte die Lobby von Öl-Multis ins Schwanken bringen.

Um einen solchen Computer mit Daten füttern zu können wird die Empfindlichkeit von sieben als sehr streng bekannten Panels getestet. Der Mittelwert aller massgebenden Parameter dient als Basis für die elektronische Erkennung. In Zukunft werden also, neben der chemischen Analyse, solche Apparate darüber entscheiden helfen in welche Qualitätsstufen ein Olivenöl eingeteilt wird. Die Hürde der Wiederholbarkeit wird dann genommen sein. Bleibt nur abzuwarten was sich die Gegner einfallen lassen werden, um den Einzug der e-Nase als Muss zur Klassifizierung abzuwehren...

2. "Schnäppchen aus Brüssel"

Meine Bedenken, dass die e-Nase, wie im vorangehenden Artikel beschrieben, von den Öl-Multis "eins auf die Nase" kriegt, ist nicht ganz unbegründet... Im Olivengeflüster Nr. 25 vom März 2007 hatte ich meine Befürchtungen geäußert, dass das Gesetz welches bis dato die Herkunftsdeklaration regelte, aufgehoben werden könnte. Das ist nun tatsächlich passiert. Nicht mal drei Jahre hat es gedauert, bis vor allem italienische Ölindustrielle es geschafft haben in Brüssel so viel Druck auszuüben, um die Streichung dieses äusserst sinnvollen Gesetzes zu erwirken.

Ab sofort muss somit auf den Etiketten von Olivenöl keine Rechenschaft mehr darüber abgelegt werden, aus welcher Region oder welchem Land der Inhalt stammt. Dies wurde möglich mit der mir sehr fadenscheinig vorkommenden Begründung:

Die Herkunftsangabe verleitet die Konsumenten widerrechtlich dazu, einheimische Erzeugnisse zu bevorzugen.

Es stehen also wieder alle Türen offen, um den Konsumenten vorzugaukeln es handle sich, zum Beispiel, um "toskanisches" Olivenöl, auch wenn in Wahrheit nur ein paar Tropfen des Gemischs wirklich aus der Toskana stammen. Es kann wieder quer durch den Markt und aus dem ganzen Mittelmeerraum (möglichst billig) eingekauft und gemischt werden und trotzdem bleibt es 100% "toskanisch".

Gut gemacht, mindestens für euch selber, Bertolli, Luccese und wie ihr alle heisst. Die Leute die für euch produzieren sind euch ja eh egal und das Wort Kleinproduzent nehmt ihr erst gar nicht in euren Wortschatz auf.

Was nützen uns all diese Gesetze schlussendlich? Zum einen kennen wir sie nicht, weil es auch den Rahmen sprengen würde sich als Konsument mit ihnen auseinandersetzen zu müssen. Zum andern sind sie ja vor allem von "grossen Kalibern für grosse Kaliber" gemacht.

Auch wenn ich die Machenschaften auf diesen Ebenen weder unterstützen noch grossartig beeinflussen kann, glaube ich immer noch, dass wir als Konsumenten eine entscheidende Rolle bei der Kuchenverteilung spielen. Ein Hauptproblem bei uns als Verbraucher wird jedoch zunehmend unsere eigene Schnäppchenmentalität. Wir verteilen uns selber Orden, wenn wir ein "supergutes Olivenöl" aus dem Supermarktregal für 10 Franken oder weniger pro Liter erstehen. Schliesslich steht ja "extra vergine" drauf und aus der Toskana kommt es auch, also was soll's.

Mit unserer Cumulus-Karte, Super-Card, Bonus-Card etc. helfen wir entscheidend mit, was in die Verkaufsregale kommt und was nicht. Das kann zu unserem Vorteil sein. Wenn nun die Statistik all dieser Karten auf einmal zeigen würde, dass gepanschte und gepuschte Massenprodukte weniger Regalfläche brauchen als noch vor einem Jahr, Tendenz sinkend? Was würde wohl passieren?

Ich meine auch, dass wir mit einer übertriebenen Schnäppchenmentalität von "alles nehmen und nichts dafür geben wollen" quer zu den Naturgesetzen laufen. Mindestens zu dem Naturgesetz: das Leben ist ein Geben und ein Nehmen.

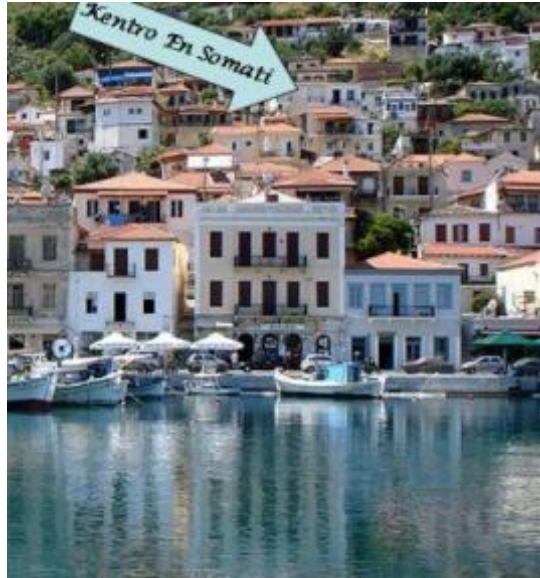
Zum Glück gibt es aber auch für uns Konsumenten immer wieder Möglichkeiten die Auswirkungen von solch dubiosen Wortlauten wie bei dem neuen Gesetz der Herkunftsdeklaration auszuweichen. Eine Möglichkeit dazu ist, die Augen aufzumachen und unseren Verstand nicht nur zum Ausrechnen von gewonnenen Schnäppchenprozenten zu gebrauchen. Ihn auch zu gebrauchen um mit Produzenten oder Lieferanten näher in Kontakt zu treten. Diese zu hinterfragen und nicht ausschliesslich auf ihre teuren Marketingschlagwörter einzugehen wie zum Beispiel "geiz ist geil". Ihn auch zu gebrauchen um sich selber Fragen zu stellen und nicht alles auf den Konsumentenschutz abzuschieben im Sinne von "die werden das schon regeln für mich".

Der Gewinn dabei ist eine gewisse Nähe und Beziehung zum Produkt und es gibt auch eine persönliche Befriedigung - mir jedenfalls.

3. En Somati

En Somati ist altgriechisch und wie so oft bei Wörtern aus dem Altgriechischen reicht ein einziges Wort nicht zur Übersetzung. Es bedeutet in etwa "eins sein mit Körper und Geist", oder "Wohlbefinden bedeutet mehr als nur die Absenz von Unwohlsein". Dies der Hintergrund über die Bedeutung des Wortes. Ich möchte euch jedoch keinen Kurs in Altgriechisch geben, sondern etwas bekannt geben, das hier und jetzt geschieht:

En Somati ist der Name von Sonjas neuem "Zentrum für Wohlbefinden für Körper und Geist", oder kurz gesagt eben "En Somati".



Noch eine kleine Sprachlektion braucht es, bevor ich weiterfahre. Im Griechischen ist die Betonung eines Wortes äusserst wichtig, denn wenn die falsche Silbe betont wird, wird das Wort ganz einfach nicht verstanden. En Somati wird auf dem "o" betont und als langes "o" ausgesprochen, also "En Söhmati", wie zum Beispiel auch das "o" in Sonja betont wird.

Seit ihrer Ausbildung als Tanz- und Gymnastiklehrerin 1989-1992 hegt Sonja den Traum eines eigenen Studios in sich. Unser bisheriger Lebenslauf hatte jedoch immer andere Prioritäten und der Traum musste auch langsam wachsen, um Formen annehmen zu können, die greifbar wurden. Und jetzt, whouh, ist es soweit! Fünzig Quadratmeter hoch über den Dächern von Gythion, mit traumhafter Aussicht auf Städtchen, Hafen und Meer bilden den Rahmen des Zentrums, das kurz vor der Eröffnung steht.

Fast ein Jahr an Vorbereitungen, Umbauen, Einrichten, Papierkram erledigen und nicht zuletzt das Gestalten einer Internetseite, sind nun Vergangenheit. Ebenfalls Vergangenheit ist eine "Testphase" in einem bereits bestehenden Zentrum, in dem Sonja den ganzen letzten Winter einmal die Woche einen Raum mieten konnte, um zu unterrichten. Test bestanden, und jetzt geht's los...im eigenen En Somati-Zentrum.

Gegenwart sind auch noch kleine Zweifel die immer wieder mal dazwischenfunken und ganz kleinlaut aufflackern: "Will ich das wirklich?", "Werden auch genügend Leute kommen?", "Binde ich mich zu fest?". Aber wie gesagt, es sind nur kleine Sticheleien, die ihr sicher auch kennt. Etwas Neues anfangen ist ja immer mit Prickeln verbunden. Und dieses Prickeln beinhaltet ja auch immer kleine Restzweifel.

Das Gestalten einer eigenen Internetseite hat es auch mit sich gebracht, dass Sonja nun eine eigene E-Mail-Adresse hat: sroost@hol.gr. Der deutsche Teil der Webseite ist fertig gestellt und ist eine grafische Bombe: <http://www.ensomati.com> Der griechische Teil folgt, doch das dürfte euch ja weniger interessieren.

Die Gestaltung der Webseite hat ein, in unseren Augen, Künstler gemacht und ich möchte ihn hier auch erwähnen: Es ist niemand geringerer als Christian Mattis. Der Name sagt euch vielleicht nicht allzu viel, doch es ist dieselbe Person,

die den Bundesplatz (ja, den Platz vor dem Bundeshaus in Bern!) nicht nur gestaltet, sondern auch die Symphonie zu den 26 Springbrunnen komponiert und realisiert hat. Hier könnt ihr euch selber darüber freuen
<http://www.mattis.ch/07Bundesplatz/bundesplatz.html>

Er ist ein weiteres Glied in der Umsetzung dieses Traumes, der mit sehr vielen wunderschönen Begegnungen verschiedenster toller Menschen verbunden ist. Dies kann eine weitere altgriechische Weisheit wiederum viel besser ausdrücken: "Panta rei" - alles fliesst.

4. Ein griechisches Herbst-Rezept

Kuneli stifado - Kaninchen mit Zwiebeln

Eine wunderbare Art Kaninchen zu geniessen. Wenn die Wildsaison Hasen hervorbringt, sind auch diese ausgezeichnet dazu geeignet. Nach dem Rezept eines griechischen Grosis...

Zutaten für 6-8 Portionen, Kochzeit, ca. 1 Stunde

1 Kaninchen
1.5 kg kleine Zwiebeln (oder Eschalotten)
1 grosse Zwiebel, klein geschnitten
4 reife, grosse Tomaten
8 Lorbeerblätter
10 ganze Pfefferkörner
3 Tassen Olivenöl (ca. 1.5dl)
2-3 Knoblauchzehen
0.5 dl Essig
Salz, Pfeffer zum Abschmecken und Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, in kleine Portionen schneiden und im Blut stehen lassen. In einem Topf das Fleisch im heissen Öl zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel anbraten, die Pfefferkörner zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn das Kaninchen angebräunt ist, mit dem Essig übergiessen und sofort den Topf mit Deckel schliessen. Danach die geschälten und zerkleinerten Tomaten begeben. Das Gericht einige Minuten mit den Tomaten kochen, dann die Lorbeerblätter und den Knoblauch zugeben. Die Flüssigkeit mit Wasser ergänzen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. In geschlossenem Topf auf kleiner Flamme weiter kochen lassen.

Die kleinen Zwiebeln (oder Eschalotten) schälen und in einer Schüssel in Wasser einweichen. Abtropfen lassen, anbraten und dem in der Zwischenzeit halb gegarten Gericht zufügen.

Auf kleiner Flamme weiterkochen und den Topf ab und zu etwas bewegen, damit nichts "anhockt", bis das Fleisch weich ist.

Die Folgen sind weniger schlimm als die Zutaten vermuten lassen und es schmeckt köstlich!
en Guete

5. Der Olivenhain meint...mitmachen - mithelfen



Bei mir ist vor ein paar Wochen eine E-Mail in meine Box gekommen, die ich eigentlich sofort an euch weiterleiten wollte. Doch der Rolf hatte noch vieles andere zu tun, bevor er euch wieder ein Olivengeflüster geschrieben hat. Und einfach so "dazwischenfunken" lässt er mich nicht! Also musste ich warten, bis das neue Olivengeflüster soweit war. Nicht so schlimm, denke ich. Ich habe in der Zwischenzeit schon ganz heftig reagiert. Wenn ihr dies nun auch tut, umso besser. Denn langsam beginnt wieder Gras über die Sache zu wachsen, doch das ist viel zu früh. Umso effektiver, wenn die Leute an der Spitze wieder daran erinnert werden, dass auch von ausserhalb auf sie geschaut wird. Auf sie geschaut wird, nicht nur, um noch ein Schnäppchen zu machen, um vor dem Winter noch einmal Sonne zu tanken in Griechenland. Sondern ihnen die Sichtweise über ihre Machenschaften ihrer Machtausübung aufgezeigt wird, auch von ausserhalb der griechischen Landesgrenzen lebenden Menschen!

Hier die E-Mail, die ich noch ein bisschen auf Bewohner der Schweiz getrimmt habe, was Kontaktadressen angeht:

Als jemand, der auf dem Peloponnes geboren und teilweise dort aufgewachsen ist und nun konkrete Verluste zu betrauern hat (verbranntes Land ringsum, bis auf das Haus), schmerzt es sehr, was dort passiert. Als mündiger Bürger kann und will ich nicht mehr weiter tatenlos zusehen, wie sie jetzt (Tag 6 inzwischen!) noch den letzten Ast abfackeln - aus inakzeptablen Gründen, die ich weiter unten noch aufführe. Deshalb an euch dieser (wenn auch etwas längere)

Hilferuf.

Zu der griechischen Tragödie, die sich gerade abspielt, bleibt nicht viel zu sagen. Außer, dass jetzt zwei Dinge dringend getan werden müssen:
den Menschen in der Not helfen und den Wiederaufbau und den Schutz des verbliebenen Waldes absichern.

Die griechische Politik tut sich seit Jahrzehnten damit schwer, eine verbindliche Gesetzesregelung einzuführen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, die solche Katastrophen verhindern würden. Verbrannte Wälder werden im Rahmen der Korruption und der Vetternwirtschaft regelmäßig gegen Stimmen eingetauscht - und von der Baulobby profitiert der Staat sowieso. Deshalb gibt es in Griechenland bis heute weder ein flächendeckendes Grundbuch, noch ein Waldkataster, was viele (vom Schafshirten bis zum Bodenspekulanten) regelrecht dazu anstiftet, Wald

abzubrennen und zu Weide- und Bauland "umzuwandeln". Es gibt praktisch keine Raumplanung und auch kein Verständnis des Begriffes Nachhaltigkeit. (Typisches Beispiel der Schieflage: seit 2002 hat die Regierung keinen einzigen Cent des mehrstelligen Budgets der EU abgerufen, der dem Land zum Schutze des Waldes bereitgestellt wurde!) Zusammen mit klimatisch äußerst extremen Bedingungen mündet dies alles in die verheerende Situation, der wir jetzt fassungslos gegenüber stehen.

Da ja nach wie vor die Politiker Griechenlands nur eines fürchten - nämlich, den Verlust ihrer Machtposition -, gibt es auch nur einen effektiven Weg, endlich eine Wende in die Geschichte einzuleiten:

bürgerlicher, parteipolitisch unabhängiger(!) Druck. In anderen Demokratien nichts Neues, aber in Griechenland ein spektakuläres Novum (wie der Protestmarsch vor dem Parlament).

Deshalb die dringende Bitte an euch alle,

möglichst viele Mails mit eurer Meinung an die betreffenden Stellen zu schicken. Griechenland ist auf den Tourismus angewiesen und hat zumindest für seine potentiellen Besucher "Gehör". Schreibt (vorzugsweise auf Englisch, einige auch auf Deutsch möglich) eure Enttäuschung, eure Wut, aber vor allem, eure Forderungen an die staatlichen Behörden und Organisationen, um die Verantwortlichen endlich aus der Lethargie zu reißen. Wenn jetzt nichts passiert, wird nie mehr was passieren (das Gras wächst bekanntlich schnell drüber). Natürlich könntet ihr auch Unterschriften sammeln und auch andere Empfänger anschreiben...
Jana Apostolopulu,
Deutschland

Hier einige Email-Adressen, an die ihr eure Appelle richten könnt:

in Deutsch:

AN:

DIE AUSSENMINISTERIN FRAU BAKOYANNI - SIE IST DES DEUTSCHEN MÄCHTIG: Mail: dorabakoyiannis@mfa.gr

DIE GRIECHISCHE BOTSCHAFT IN BERN: Postanschrift: Griechische Botschaft, Postfach 246, 3000 Bern 15

Mail: grcon.bern@mfa.gr,

Webseite: http://www.greekembassy.ch/index_de.htm

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT ÜBER DEREN KONTAKTFORMULAR AUF DIESER WEBSEITE: http://www.europarl.europa.eu/news/public/default_de.htm

vorzugsweise in Englisch:

DER GRIECHISCHE PREMIER:

Postanschrift:

Maximos Mansion
19 Irodou Attikou St.
106-74
Athens Greece

Oder per E-Mail über folgende Kontakt-Seite:

http://www.primeminister.gr/index.php?option=com_content&task=view&id=4762&Itemid=89

UNBEDINGT AUCH AN DAS AUSSENMINISTERIUM ÜBER WEBSEITE:

<http://www2.mfa.gr/www.mfa.gr/en-US>

DAS "MINISTERIUM FÜR UMWELT, RAUMORDNUNG UND ÖFFENTLICHE INFRASTRUKTUR":
Mailadressen: service@dorg.minenv.gr, dplir@ggde.gr

DAS GRIECHISCHE PARLAMENT: info@parliament.gr,

oder über das Kontaktformular auf der Website: <http://www.parliament.gr/english/contact/default.asp>

DAS MINISTERIUM FÜR ENTWICKLUNG: Mailadressen: Grammatia@ypan.gr, ggb@ypan.gr, gge@gge.gr, gsrt@gsrt.gr

UND NATÜRLICH DIE GRIECHISCHE ZENTRALE FÜR FREMDENVERKEHR!: ÜBER WEBSEITE: <http://www.eot.gr/pages.php?pageID=158&langID=5>,
oder Mailadressen: info_central@gnto.gr, info@gnto.gr

Noch etwas wichtiges, das euch vielleicht helfen wird euch ein paar Minuten hinzusetzen in dieser Angelegenheit, denn dazu habt ihr ja alle eine Beziehung: Laut Berichten in meinen Olivenhaini-News sind diesen Sommer in Griechenland 4'500'000 (viereinhalb Millionen) Olivenbäume verbrannt. Eine Riesenzahl und da bin ich überfordert - die Zahl übersteigt mein Fassungsvermögen.

Da habe ich den Rolf gebeten, mir eine Vorstellung davon zu geben. Auch wenn ich eure schöne Schweiz nur vom Hörensagen kenne, der Vergleich hat mich sehr beeindruckt: Für 4'500'000 Olivenbäume braucht es eine ungefähre Anbaufläche von 18'000 Hektaren. Die Gesamtanbaufläche für Wein in der GANZEN Schweiz beträgt ca. 15'000 Hektaren...phuhhhh, wenn er da nur keinen Rechenungsfehler gemacht hat.

Bis zum nächsten Mal bleibt nicht mehr allzu viel zu sagen, ausser vielleicht das Katastrophen auch immer einen Neuanfang in sich bergen, oder wie auch dieses Sprichwort eine gewisse Beruhigung in sich birgt: Die Zukunft kann man am besten voraus sagen, wenn man sie selbst gestaltet.

Liebe Grüsse und einen schönen Herbstanfang
Rolf und Sonja