

# 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. 19** 10.07.2006

Alle bisherigen Olivengeflüster sind hier zu finden: [http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter\\_liste.htm](http://www.olivenoel-oliven.ch/newsletter_liste.htm)

Yassas - Grüezi mitenand

Sommer in der Schweiz - fast so warm wie in Griechenland. Nun sind wir schon mehr als sieben Wochen hier, haben einen Teil vom kalten Mai (Sonja musste sich einen Pullover ausleihen...) am eigenen Leibe gespürt und freuen uns zurzeit jeden Tag die Sonne erneut zu spüren. Obwohl es ja vermutlich mit ein paar Grad weniger immer noch hitzig zu und her gegangen wäre, mindestens was die Euphorie rund um die Fussball-WM angeht. Schön, konnten wir dies miterleben. Nicht unbedingt des Fussballs wegen, dafür interessiere ich mich zuwenig für diesen Sport, jedoch der Ambiente wegen die vielerorts drum herum kreierte wurde. Sei es im familiären Rahmen mit einem Fernseher draussen an (in) einem Swimmingpool, oder sei es im grossen Stil wie in Zürich auf dem Sechseläutenplatz. Eine grosse Fangemeinde, der sicherlich nicht nur Fussballfans angeschlossen waren.

Vom Thema Fussball weg, hin zum zweitwichtigsten Thema der Welt - dem Olivenöl... Eigentlich wollte ich wie letztes Jahr Sommerpause machen mit dem Olivengeflüster und erst wieder Mitte August die nächste Nummer schreiben. Doch so lange kann und will ich nicht warten um eine grosse Freude bezüglich Olivenöl mit euch zu teilen! Diese Nummer ist jedoch eine gekürzte Ausgabe, mit nur einem Zentralthema. Auf ein Rezept müsst ihr aber trotzdem nicht verzichten und vom Olivenhain haben wir auch ein kleines Lebenszeichen erhalten...

---

## 1. Olivenöl-Test-Resultate

## 2. Ein leichtes Sommer-Rezept

## 3. Der Olivenhain meint...ein Kartengruss

---

## 1. Olivenöl-Test-Resultate

---

Wie in einem der letzten Olivengeflüster angekündigt haben wir unser Öl an eine neutrale Stelle in Italien geschickt, um es testen zu lassen. Nicht etwa weil wir kein Vertrauen mehr in die Ölmühle Skarpalezos hätten, sondern eher um eine Selbstbestätigung zu holen. Und das genau haben wir bekommen. Dass wir sehr gutes Olivenöl unter die Leute bringen, dass haben wir von Anfang an gewusst. Dass es jedoch ein Spitzenprodukt auf dem griechischen Olivenölmarkt ist, daran haben wir ganz einfach eine Riesenfreude und diese möchten wir mit euch teilen!

Um den Test durchführen zu lassen habe ich einen Kanister mitten aus unserer Gesamtbestellung genommen, zwei Flaschen abgefüllt und OHNE Etikette ans Testinstitut geschickt, mit dem Vermerk die Resultate an eine Schweizer Adresse zuschicken. Es wusste also niemand um was genau für ein Öl es sich handelt - weder mit welchem Verfahren es hergestellt wurde, noch welche Olivensorte verwendet wurde. Sie wussten nur, dass es aus einer Ölmühle aus dem "tiefsten Griechenland" kommt. Eine Voreingenommenheit war also so gut wie möglich ausgeschlossen.

Die chemische Analyse zeigt Werte für einen "grand cru" auf, was heutzutage jedoch kein ultimatives Kriterium mehr für ein 'Natives Olivenöl Extra' ist. Wer das Olivengeflüster regelmässig gelesen hat, weiss das inzwischen auch. Für alle anderen möchte ich nur ganz kurz erwähnen, dass die grossen Olivenölpanscher mit moderneren Apparaturen ausgerüstet sind als staatliche Kontrollorgane und somit immer eine Nasenlänge voraus sind, um haargenau an die chemisch nachweisbaren und relevanten Grenzwerte heran zu panschen. Deshalb ist für uns viel wichtiger und auch gewichtiger die organoleptische, d.h. sensorische oder geschmackliche Überprüfung. Diese wurde durch ein so genanntes Panel (Gruppe von professionellen Geschmacksprüfern) durchgeführt. Was genau ein Panel ist, ist im Olivengeflüster Nr. 17 (hier: <http://www.olivenoel-oliven.ch/news17.pdf>) umschrieben und wiederhole ich an dieser Stelle nicht.

Im Folgenden eine Kopie der beiden Untersuchungen. Eine (nicht offizielle, jedoch bestimmt genügende) Übersetzung des Berichtes gleich darunter. Die chemische Analyse bedarf meiner Meinung nach keiner Übersetzung, da sich die Grenz- sowie tatsächlichen Werte in Zahlen ausdrücken und gut ersichtlich sind. Die Anmerkung 'insufficiente il dato dei polifenoli' (ungenügender Polyphenolwert) in der Beschreibung kommentiere ich ebenfalls weiter unten.

**Associazione Nazionale Assaggiatori Professionali Olio di Oliva**  
 Sede: via di Falignano 75 50020 Chiesanuova La Romola Firenze Italia  
 tel-fax 0039 055 8242276 www.anapoo.it e-mail: info@anapoo.it

Spett.le Roost Rolf  
 In riferimento al campione da lei inviato per la verifica qualitativa, a seguito di analisi chimica (vedi allegato) e dell'analisi organolettica eseguita in forma privata dai soci dell'associazione, di seguito le espongo i risultati ottenuti:  
 i dati analitici risultano tutti entro i parametri previsti dall'attuale normativa  
 l'acidità di 0,30 appare congrua per i prodotti di elevata qualità elevato il dato dei perossidi insufficiente il dato dei polifenoli  
 analisi organolettica:  
 aroma lieve floreale, probabilmente varietale  
 presenza di lievissima sensazione di riscaldamento, tale da non pregiudicare la sua collocazione legale  
 prodotto maturo con sensazioni di oliva matura legata a sensazioni di mandorla  
 prodotto equilibrato  
 trattati di olio extravergine  
 si precisa che il responso non ha carattere ufficiale e non vuole sostituirsi alle analisi legali, ma ha valore indicativo in riferimento alla professionalità dei soci dell'associazione.  
 Distinti saluti  
 Marco Magelli

**Laboratorio Chimico Merceologico Azienda Speciale della CCAA di Firenze**  
 Via Orcagna, 70 50121 Firenze (FI)  
 Tel.: 055 674027 - Fax: 055 671332  
 Sito: www.fi.camcom.it - Email: lab.chimico@fi.camcom.it

**Rapporto di Prova N. 1658**

Committente: A.N.A.P.O.O.  
 Via di Falignano, 75 50020 San Casciano V.P. (FI) Firenze 12

Numero campione: 1.658  
 Categoria Merceologica: - OLI ALIMENTARI  
 Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva  
 Descrizione Campione: "MANI" SKARPALEZOS DI LEBERNSMITTELHANDEL.  
 Etichetta Campione:  
 Descrizione Sigillo: INTEGRO  
 Procedura Campionamento: Campionamento eseguito dal committente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.  
 Nella colonna Incertezza è riportata l'INCERTEZZA ESTESA, calcolata: (1) dall'R (riproducibilità) del metodo ufficiale; (2) con livello di probabilità 95 %, k = 2.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite	Incertezza
12/05/06	- ACIDITÀ Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 42.10	0.30 % ac.oleico	Max 0,8	(2) +/- 0.02
12/05/06	- ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 42.10 Reg. CEE 1831/2003 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993 K 212 K 270 Dedu K	1.77	Max 2,5	(2) +/- 0.05
12/05/06	- NUMERO DI PEROSSIDI Reg. CEE 2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 42.10	0.12 0.00	Max 0.22 Max 0,01	(2) +/- 0.02 (2) +/- 0.001
12/05/06	- POLIFENOLI COLORIMETRICI Metodo interno MIP 18 rev. 3	8.8 meq O2/Kg	Max 20	(2) +/- 0.9
		169 mg (ac.gallico)/kg		(2) +/- 10

Il Responsabile del Laboratorio  
 (dot. chim. Laura Mazzanti)

VITI PAOLO  
 Gli Analisti

Übersetzung:

Geschätzter Roost Rolf

Bezug nehmend auf das von Ihnen zur qualitativen Prüfung eingesandte Muster in der Folge die chemische Analyse (siehe Anhang) und die organoleptische Analyse. Dies in privater Form von den Mitgliedern der Associazione.  
 In der Folge erkläre ich Ihnen die erhaltenen Resultate:

Chemische Analyse.

Alle Analysedaten liegen in den durch die aktuellen Normen vorgesehenen Parametern.

Der Säuregehalt von 0.30 scheint angemessen für Produkte von hoher Qualität.

Der Peroxyd-Wert ist hoch.

Ungenügender Polyphenol-Wert.

Organoleptische Analyse.

Leicht blumiges, mannigfaltiges Aroma.

Präsenz einer leichtesten Empfindung von Erwärmung, die aber keine voreilige Beurteilung der rechtlichen Stellung erfordert.

Ein reifes Produkt mit Empfindung reifer Oliven verbunden mit Mandeln.

Ein ausgewogenes Produkt.

Es handelt sich um «olio extravergine».

*Wir halten fest, dass unsere Antwort keinen offiziellen Charakter hat und keine gesetzliche Analyse ersetzt. Aber sie betont die Professionalität der Mitglieder der Associazione.*

Vielen Dank Frank (<http://www.qtopia.ch>) für deine spontane Hilfe diesen Text zu übersetzen!

Sieht doch alles super aus, findet ihr nicht auch? Zwei Dinge könnten jedoch Fragen aufwerfen, die ich hiermit auch ungefragt beantworten möchte:

1. 'insufficiente il dato dei polifenoli' (*ungenügender Polyphenolwert*):

Ein zu hoher Wert an Polyphenolen für unser Öl ist gar nicht erwünscht. Je höher der Polyphenolgehalt, desto intensiver und kräftiger der Geschmack des Öls. Eueres jedoch ist ein eher mildes, im oberen Drittel bevor es zu kräftig übergeht angesiedeltes, Olivenöl - und genau dieser Geschmack macht es so erfolgreich. Fast 100% unserer Kunden mögen genau das an diesem Öl, nämlich dass es eher mild und somit äusserst vielseitig einsetzbar ist. Wer ein sehr kräftiges, intensives Olivenöl bevorzugt, muss sich woanders damit eindecken. Ausserdem ist die *Koroneiki* (die Olivensorte aus der euer Öl gemacht wird) eine lieblichere, mildere Frucht, als z.Bsp. die *Frantoia* aus der Toskana, oder die *Biancolilla* aus Sizilien.

Ich habe zu diesem Thema Andreas März, den Initiator des Panels, angefragt und er meint: *(Zitat) Wenn richtig ist, dass Polyphenole für die Gesundheit eines Öls (Haltbarkeit) und für die menschliche Gesundheit wichtig sind, dann ist auch richtig, dass ein Öl umso hochwertiger ist, je höher sein Polyphenolgehalt ist. Diese Aussage gilt unabhängig vom Reifegrad und der Sorte. Falls sich rausstellen sollte, dass toskanisches Moraiolo-Öl über 500 mg/kg aufweist, griechisches Koroneiki-Öl aber zum Beispiel nur 200, dann kann man behaupten, dass Ersteres hochwertiger ist als das Zweite.*

Es bleibt also nur der eigene Geschmack über der entscheidet, denn beide Öle sind in der Spitzenklasse angesiedelt. Auch wenn man in Kennerkreisen davon ausgeht, dass ein kräftiges Olivenöl auch zwingend ein besseres sein muss. Und ein Moraiolo-Öl darf auch ein bisschen besseres Öl sein als ein Koroneiki-Öl (Preisunterschied etwa 100%). Unser Bestreben war und ist, *bestes Olivenöl* unter die Leute zu bringen und nicht *DAS Beste*.

2. si precisa che il responso non ha carattere ufficiale e non vuole sostitursi alle analisi legale... *(Wir halten fest, dass unsere Antwort keinen offiziellen Charakter hat und keine gesetzliche Analyse ersetzt...)*

Obwohl der Preis für die Untersuchung nach ganz offiziell aussieht, akzeptiere ich die Tatsache des "Nichtoffiziellen". "Offiziell" müsste die Beurteilung sein, damit das Prädikat "Panelgeprüft" offiziell auf der Etiketle vermerkt werden dürfte. Das war jedoch nicht der Grund um das Öl testen zu lassen. Die beste Werbung ist immer noch die Mund-zu-Mund-Werbung und dafür bedarf es keinem Vermerk auf einer Etiketle.

Auch dazu habe ich Herrn März gefragt und folgende Antwort erhalten: *(Zitat) Der ANAPOO-Test ist zwar nicht "offiziell", allerdings von hoher fachlicher*

*Kompetenz und als sehr streng bekannt. Wenn diese Leute sagen, dass Ihr Öl Extra Vergine ist, dann wird es auf der ganzen Welt wohl kein Panel geben, der das Gegenteil behaupten wird.*

Mehr zu verlangen wäre fast schon unverschämt und ich möchte die Bemerkung von Andreas März auch als Schlusssatz zu diesem Thema stehen lassen.

---

## **2. Ein leichtes Sommer-Rezept**

---

Den meisten unter Euch dürfte mittlerweile Sonjas neues Buch 'olivenöl und nüsse' bekannt sein, aus dem das Rezept stammt. Für alle anderen hier ein Link um darin zu stöbern: <http://www.olivenoel-oliven.ch/nuesse.htm>

### **Kabeljau auf Lattichblättern mit Tomatenwürfeln**

Zutaten für 2 Personen

6 grosse Lattichblätter  
2 EL Natives Olivenöl Extra  
2 Kabeljaus zu je ca. 200 g. gesäubert und ausgenommen  
2 mittelgrosse Tomaten, in Würfel geschnitten

Olivenöl-Zitronen-Sauce

4 EL Natives Olivenöl Extra  
1/2 Zitrone, Saft  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL Oreganoblättchen  
etwas Himaljasalz

1 Form mit 2 EL Olivenöl ausstreichen.  
2 Lattichblätter entlang der Rispe mit einem Messer einschneiden und in die Form legen.  
3 Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oreganoblättchen und Himaljasalz mischen.  
4 Fische beidseitig damit bepinseln und auf die Lattichblätter legen.  
5 Tomatenwürfel um die Fische verteilen.  
6 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad/Mitte/ca. 30 Min. backen. Nach ca. 15 Min. Fische erneut mit etwas Zitronen-Sauce bestreichen.  
7 Restliche Olivenöl-Zitronen-Sauce zum Essen servieren.

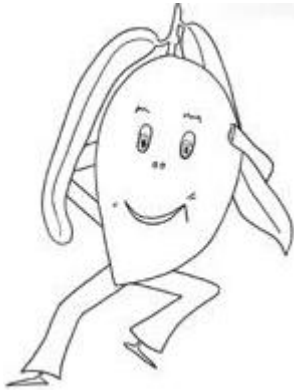
Dazu passt wunderbar der Kräuterreis mit Kokosnuss (S. 80), oder der bunte Blattsalat mit Macadamianüssen (S.68).

Schnell, bekömmlich und leicht - genau das Richtige zur Sommerzeit, jetzt wo man nach der WM wieder ein bisschen mehr Zeit zum Kochen hat...en guete!

---

## 5. Der Olivenhaini schickt uns schöne Grüsse aus dem Süden!

---



Wie der es wieder geschafft hat uns eine Postkarte zu schicken weiss ich auch nicht. Es geht ihm auf jeden Fall gut und die Langeweile ohne uns bedrückt ihn noch nicht allzu sehr, meint er. Kann ich mir gut vorstellen, denn zurzeit ist sicher allerhand los in seiner Gegend. Es gibt sicherlich viele Touristen und Touristinnen zu bestaunen die ganz andere Gewohnheiten haben als der Durchschnittsbürger in Gythion und Umgebung. Das ist natürlich äusserst interessant für unseren pffiffigen Kerl und ich glaube, dass er sich ganz gut amüsiert am Strand. Da ist es natürlich nur verständlich, dass er uns nicht sehr vermisst. Im Gegensatz zu uns, die wir schon ein wenig lange Zeit nach ihm haben - auch wenn es uns hier in der Schweiz während diesen Wochen ganz gut gefällt. Was mich aber sehr verwundert, ist folgender Satz in seiner Ansichtskarte: (die grammatikalischen Fehler verzeihen wir ihm natürlich!!) *Libe Grüsse an alle die mich mögen, vor alem aber an Regula Schöni*. Wir kennen eine Regula Schöni, eine ganz liebe Person, aber wie kommt es, dass der Olivenhaini sie auch kennt ...??? Er ist halt immer wieder für Überraschungen gut und die Grüsse gebe ich hiermit gerne an sie weiter, sie kommen sicher von Herzen!

---

Diese Woche werde ich fertig mit Verteilen der letzten Bestellungen und es sind auch wieder sämtliche Reserven aufgebraucht. Wir wünschen Euch allen viel Freude mit einem so tollen Produkt und hoffen dass Ihr viele leckere Gerichte damit zubereitet...gesund werden sie damit allemal...

Bis zum nächsten Olivengeflüster, das dann wieder direkt aus dem Olivenhain kommt, viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja