

# 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. 17** 31.03.2006

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

Frühling in Griechenland - die herrlichste aller Jahreszeiten hier in den mediterranen Gefilden. Alles bricht auf und streckt sich der Sonne entgegen. Die Luft ist erfüllt von fröhlichem Vogelgezwitscher, Wildspargel- und Wildgemüsesammler haben Hochsaison. Ein bisschen nostalgisch wird es aber auch gleich wieder, denn vorbei nun die Abende am Kaminfeuer.

Noch etwas ist ein untrügliches Zeichen für die nun konstanter werdende Intensität der Sonnenstrahlen; ich kann das Olivengeflüster wieder an meinem Lieblingsplatz, draussen unter einem Olivenbaum schreiben ohne dass es mir kalt wird...

Ausserdem schreibe ich den Newsletter nun auf dem neuen Programm, von dem ihr alle ja schon eine Testmail erhalten habt. Ich hoffe, dass ich es jetzt "im Griff" habe und nun alle Bilder zu euch rüber kommen - und vielleicht sogar noch mehr als nur Bilder. Wen die Hintergrundmusik stört - einfach leiser stellen. Wenn es ein grundsätzlicher Störfaktor für die meisten von euch sein sollte, lasse ich es in zukünftigen Infos einfach weg. Soll ja nur ein kleines, digitales, Spiel sein. Ah ja - und wer nichts hört auf seinem Computer, soll es mir doch kurz mitteilen - Danke. Und nun zum Wesentlichen:

---

## 1. Panel - was ist das?

## 2. Qualität bei Grundnahrungsmitteln

## 3. Goldmedaille für Ölmühle

## 4. Ein Frühlingsrezept

## 5. Der Olivenhain meint...Sonnenfinsternis auch bei mir

---

## 1. Panel - was ist das?

---

Dieses Jahr möchten wir es wieder einmal wissen...Wir werden von dem neuen Öl, d.h. das Öl welches ihr alle schon bald geniessen könnt eine Probe an ein neutrales Panel schicken. Was ist nun ein Panel? Ich habe in einem früheren Olivengeflüster schon mal kurz was darüber geschrieben. Diesmal soll dies jedoch ein wenig ausführlicher geschehen:

Der Ausdruck kommt aus dem Englischen und bedeutet "Ausschuss" oder "Geschworene". Und so ähnlich wie in einem Gericht läuft das auch ab. Ein Panel besteht aus 8 - 12 ausgebildeten Verkostern, die nach ganz genau vorgegebenen Richtlinien Öl verkosten und beurteilen. Der Grund warum man das überhaupt macht ist, weil nur chemische Analysen zu wenig Aufschluss über die Qualität eines Olivenöles geben. Und wie schon des öftern erwähnt, die chemischen Werte und Zusammensetzungen können mit mannigfaltigsten Methoden "frisiert"



werden. Nicht jedoch die Nasen und Gaumen von professionellen Verkostern. Beim Verkosten geht es nicht darum den Ölen möglichst viele positive Eigenschaften in einer möglichst blumigen Sprache zu attestieren. Das Ziel ist vielmehr die negativen Attribute herauszufinden. Dies vor allem um das immer wieder vorkommende Panschen bei Grosshändlern aufzudecken. Es werden jedoch auch die positiven Aspekte bewertet und da bedient man sich einer Ausdrucksweise, die schon seit langem in der Weinszene benutzt wird. Da wird dann ein Olivenöl auf einmal 'mit

reifem Bukett', 'apfelartig' oder 'süßem Aroma' klassifiziert. Der schlussendlich abgegebene Wert über ein Olivenöl ist ein Mittel aus den Ergebnissen aller Verkoster. Gehen die Werte eines einzelnen Verkosters weit weg vom Rest des Panels, werden dessen Werte zur Berechnung des Endergebnisses ausgeschlossen, denn es kann jeder mal einen schlechten Tag haben...

Die Farbe eines Olivenöls ist für die offizielle Bewertung unbedeutend und wird nicht berücksichtigt. Dies auch der Grund weshalb eine Olivenöldegustation in farbigen, undurchsichtigen Gläsern stattfindet. Ganz im Gegensatz zur Weindegustation, wo man ja immer auch noch die Farbe des Weins lobt oder tadelt, in dem man das durchsichtige Glas gegen das Licht hält. Für den Konsumenten

schlussendlich spielt die Farbe eines Olivenöls jedoch eine Rolle. Denn auch hier wird oftmals mit dem Auge eingekauft und ein goldenes oder goldgelbes Öl ist bestimmt appetitlicher anzusehen wie ein zitronengelbes oder "schlammiges". Olivenöl ist übrigens das erste Lebensmittel für welches die Analyse durch eine Verkostergruppe ausschlaggebend ist und es gibt für kein anderes Lebensmittel derart umfassende und präzise Vorschriften. Das Überprüfen eines Olivenöls durch einen Paneltest ist jedoch nach wie vor freiwillig. Für den Hersteller, sowie für den Abfüller. Und vor allem letztere sind sehr interessiert daran, dass dies auch weiterhin so bleibt. Denn eine chemische Analyse kann immer auch umgekehrt eingesetzt werden. Das heisst man panscht (Billig)Öle chemisch bis an die Grenzwerte heran und bringt sie dann als "extra nativ" in die Regale. Bei einem Panel ist dies nicht mehr möglich. Höchstens vielleicht noch durch Bestechung...

---

## 2. Qualität bei Grundnahrungsmitteln

---

Das Thema Qualität schneiden wir in irgendeiner Form fast täglich an. Sei es Qualität der Kleider die wir tragen, Qualität des Autos das wir fahren, Qualität der Uhr die das Handgelenk schmückt, Qualität des Hauses in dem wir wohnen, Qualität des täglichen Fernsehprogramms, Qualität der Flüsse und Seen, Qualität des MP3-Players der uns beim Joggen unterstützt, Qualität des Hotels in dem wir unsere Ferien verbringen, unsere Lebens-Qualität ganz allgemein, oder eben die Qualität von Lebensmitteln.

Um die Bedeutung von Qualität bei Lebensmitteln (oder Vermittler des Lebens...) zu unterstützen, möchte ich einen Satz von Sonja einfügen, der es ganz genau auf den Punkt bringt und uns immer wieder begleiten sollte im bewussten Umgang mit Lebensmitteln: ***Wir lassen nichts so nahe an unseren Körper wie Nahrungsmittel.***

In vielen Lebensbereichen kann man bedenkenlos auf allerhöchste Qualität verzichten. Oftmals tönt eine Stereoanlage für 998 Franken genau so gut wie die für 3000.-. Und wer für Prestige viel Geld ausgeben will, der darf das, soll es aber nicht mit dem Ausdruck Qualität vermischen. Bei Lebensmitteln jedoch sieht das für uns ganz anders aus. Vor allem bei Grundnahrungsmitteln. Was Grundnahrungsmittel sind, möchte ich hier nicht verallgemeinern, denn dies ist wirklich sehr individuell. Nur schon was im griechischen Alltag auf den Tisch kommt unterscheidet sich wesentlich von einem gedeckten Tisch in der Schweiz. Geschweige denn von einem Tisch in Asien, Afrika oder Alaska. Jedermann/frau muss also für sich selber entscheiden was Grundnahrungsmittel für ihn/sie sind. Für mich sind das Stoffe, die ich täglich zu mir nehme, ohne gross darüber nachzudenken. Ohne gross darüber nachzudenken, weil sie als selbstverständlich bei jeder Mahlzeitenzubereitung verwendet werden. Stoffe wie Wasser, Salz, Zucker, Butter, Kräuter/Gewürze und natürlich Olivenöl. Dann Frischprodukte wie Gemüse, Früchte, Milch, Eier sowie auch Getränke/Kaffee etc. Aus der Überzeugung heraus, dass wenn diese Grundnahrungsmittel für uns von erster Qualität sind, wir eine gesunde Lebensmittelbasis haben, haben wir uns im Verlaufe der Jahre mit jedem einzelnen auseinander gesetzt und das für uns in Frage kommende gesucht. So haben wir uns z.Bsp. für unraffinierten Zucker, unraffiniertes und nicht jodiertes Salz, Gemüse vom Markt von Leuten die wir kennen und zu denen wir Vertrauen haben, Eier von eigenen Hühnern, entschieden. Doch wie ge-

sagt, diese Palette ist individuell und ohne Allgemeingültigkeit. Ich glaube vielmehr, dass es wichtig ist, dass man sich überhaupt mit der Qualität von Lebensmitteln auseinandersetzt. Sich damit auseinandersetzt, ohne dass es fanatisch wird, denn so macht es auch Freude und bedeutet keinen Verzicht. Es geht nicht um Verzicht auf ungesunde, aber "sündhaft" gute Leckereien, sondern um den Gewinn von Qualität bei dem was wir täglich in unseren Körper hinein lassen. Es macht auch Freude für sich zu wissen, dass man sich etwas Gutes tut und nicht nur einen Motor am Laufen hält. Und vielleicht wird man dadurch etwas hellhöriger gegenüber den Machenschaften in der Lebensmittelindustrie, die ja nicht nur auf die Gesundheit unser aller aus ist...

Wem das Thema Qualität bei Lebensmitteln am Herzen liegt, dem empfehle ich wärmstens Sonjas neuestes Buch *Olivenöl und Nüsse!* Der Titel tönt zwar nach viel "Fett", hat aber genau die Qualität als Grundlage, nämlich Qualität bei Fetten, die wir tagtäglich brauchen und so auf gesunde und lustvolle Weise zu uns nehmen können. <http://www.olivenoel-oliven.ch/nuesse.htm>

---

### 3. Goldmedaille für Ölmühle

---

Whouh...! Die Ölmühle Skarpalezos, wo euer Öl herkommt, hat eine Goldmedaille gewonnen. Diesmal nicht für das Produkt das in dieser traditionellen Ölmühle hergestellt wird, sondern für die Mühle selber. Da haben sich die Mühlen der letzten zwei Jahre gelohnt! Die traditionelle Art Olivenöl mit Granitsteinmühlen und Stempelpressen herzustellen, stirbt ja immer mehr aus. Vor allem aus wirtschaftlichen Gründen. Unser "Ölmüller" Jorgos jedoch bleibt sich treu bis ins Detail: "So lange ich in meiner Mühle am Ruder bin, wird die traditionelle Methode in Griechenland nicht aussterben". Ein lakonischer Satz, der jedoch für uns alle eine enorme Tiefenwirkung hat. Denn so lange wie Jorgos lebt, und wir wünschen ihm alle noch viele viele Jahre, solange werden wir von diesem einzigartigen und kostbaren Olivenöl profitieren können. Kleiner Abschweifer...nun aber zurück zur Medaille: Die Eu-Kommission hat vor drei Jahren ein Paket verabschiedet, welches zur Erhaltung von traditionellen Ölmühlen beitragen soll. Dies in weiser Voraussicht, dass diese aussterben werden. Mit dem so erhaltenen Geld wurde die Mühle während zwei Jahren liebevoll aus- und umgebaut, den neuesten ISO-Vorschriften angepasst und nun im Rahmen des ersten "Olivenöl- und Olivenfestivals Griechenlands" in Athen mit Gold ausgezeichnet. In Griechenland ist das Jahr 2006 der Olive gewidmet und so haben an diesem Festival über 600 geladene Gäste aus der Olivenwelt Griechenlands teilgenommen. Mit einer Goldmedaille für die schönste traditionelle Presse im Land hat jedoch nur einer diese sehr graziöse Veranstaltung verlassen: Jorgos Skarpalezos. "Ich habe die Goldmedaille direkt vom Agrarminister, Hr. Evangelos Bosiakos, überreicht bekommen", sagte er mir vor wenigen Tagen und wurde dabei ganz rot im Gesicht. Vielleicht auch ein wenig vor Stolz. Ein Stolz der seine Berechtigung hat! Denn eine traditionelle Presse kann heutzutage nur noch betreiben, wer endlos Freude an seinem Tun hat und nicht dem schnellen Geld nachrennt.



---

## 4. Ein Frühlingsrezept

---

### Riesengarnelen mit grünem Spargel und Frühlingszwiebeln

4 Personen

#### Zutaten

1 Bund grüner Spargel, geschält  
12 Frühlingszwiebeln, in grobe Ringe geschnitten  
3 dl Gemüsebrühe  
16 Riesengarnelen  
4 EL Natives Olivenöl Extra  
1 Zitrone, davon Saft  
½ TL Currypulver  
Salz und Pfeffer

- 1 Spargeln halbieren. Frühlingszwiebeln, Spargelspitzen und Enden in der Gemüsebrühe gedeckt weich kochen.
- 2 Zum Schälen der Garnelen diese kurz im kochenden Wasser während 2 Min. ziehen lassen. Danach in einem Sieb abkühlen lassen und schälen.
- 3 Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und Garnelen darin anbraten.
- 4 Würzen und Garnelen etwas im eigenen Saft ziehen lassen.
- 5 Frühlingszwiebeln und Spargeln aus der Gemüsebrühe nehmen und abtropfen lassen. Gemüsebrühe und Spargelenden (püriert oder fein geschnitten) ergeben leckeren Suppenfonds.
- 6 Gemüse kurz zu den Garnelen geben und Garsaft mit dem Gemüse mischen.
- 7 Spargeln und Frühlingszwiebeln auf einem Teller schön anrichten und Garnelen darüber verteilen.

Hat es bei uns zum Frühlingsanfang gegeben und es war leeeeeeeeeeecker!!!

---

## 5. Der Olivenhaini meint...Sonnenfinsternis auch bei mir

---



Ein Ereignis das nicht alle Jahre vorkommt habe vor ein paar

Tagen sogar ich miterleben können. Habt ihr schon einmal eine Sonnenfinsternis gesehen? Vermutlich ja schon! Für mich war das jedoch das erste Mal an diesem 29. März, denn ich bin ja noch nicht so alt...Ich wollte dies auch aus allernächster Nähe sehen und habe dafür extra einen Ausflug nach Kastelorizo gemacht. In unseren OlivenhainLastNews wurde diese kleine Insel auf den Dodekanes-Inseln als DER Beobachtungspunkt in ganz Europa angepriesen. Für einmal mehr war ich sehr glücklich, ein Olivenhaini und kein Mensch zu sein. Da war vielleicht etwas los auf dem sonst eher verträumten Inselchen. Schon Wochen im Voraus waren sämtliche Übernachtungsmöglichkeiten die auf der Insel zur Verfügung stehen bis auf die letzte Matratze ausgebucht. 1000 Gäste, Menschen meine ich, wurden zu diesem Ereignis erwartet und auch alle Flüge waren hoffnungslos gefüllt. Nicht mal für unsereins war etwas frei und so habe ich mich dann auf ein Schiff (pssst!) geschmuggelt. Versteckt habe ich mich wohlweislich nicht in der Küche...bin ja nicht lebensmüde...und ein paar Stunden später setzte ich meinen Fuss auf das Eiland. Da war es noch hell. Kurze Zeit später fing sich alles ganz langsam an in ein äusserst unheimliches Licht zu verwandeln und ich war heilfroh, dass ich nicht der einzige Olivenhaini war der dieses Ereignis miterleben wollte. Der Zufall wollte es, dass ich ganz nah bei dem "Sonnenfinsternis-Jäger" Jay Panachoff aus Amerika gestanden habe. Der hat sich vielleicht aufgeführt, als es gegen zwei Uhr nachmittags dann soweit war. Na ja, jeder auf seine Art und Weise. Ich allerdings bin froh, nach dem ganzen Zirkus um ein bisschen weniger Sonne, wieder zu Hause zu sein. Den Einwohnern von Kastelorizo mag ich jedenfalls den Zustupf in ihre Inselkasse von Herzen gönnen!

---

Auch wir haben die Sonnenfinsternis mitgekriegt, allerdings nicht so hautnah wie unser kleiner Freund. Schon ein eigenartiges Ereignis, da sind wir ganz einig mit ihm. Doch noch schöner ist ein wunderbarer Frühlingstag inmitten eines Olivenhaines und von diesem schicken wir euch ein paar liebevolle Sonnenstrahlen

Rolf und Sonja