

## InGreece

---

**Von:** "InGreece" <roost@hol.gr>  
**An:** "Rolf und Sonja Griechenland" <roost@hol.gr>  
**Gesendet:** Samstag, 31. Dezember 2005 18:48  
**Betreff:** Olivengeflüster 15

# 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. 15

31.12.2005



Yassas - Grüezi mitenand

Weihnachten ist vorbei, das neue Jahr steht vor der Türe - wieder ist ein Jahr um. Abschlüsse werden gemacht, Prognosen gestellt, was hat es gebracht, was wird es bringen? Fragen die man sich zu diesem Zeitpunkt rund um den Globus stellt. Sicher nicht nur am Ende eines Jahres, aber da vermehrt. Was will jeder einzelne mit ins neue Jahr nehmen, was im alten liegen lassen? Die Antworten sind meistens ziemlich klar und einheitlich, wenigstens in ihrer Grundform. Das Schlechte soll im alten Jahr zurückbleiben, das Gute mit ins neue kommen und was nicht so gut war, soll verbessert werden. Rund um ist alles und alle voller positiver Vorsätze. Eigentlich sollte man diese gehäufte positive Energie nicht nur auf das Ende eines Jahres konzentrieren. Warum sich solche Fragen nicht jeden Tag stellen? Ganz kurz nur. Was erwarte ich von diesem Tag? Ist meine heutige Lebensenergie verändert zu der gestrigen? Will ich heute eine Verbesserung zu gestern oder ist alles in Ordnung wie es gestern war? Ich glaube, dass man so eher den Moment erlebt - nicht das Morgen verplant und nicht dem Gestern verhaftet bleibt. Jetzt, in diesem Moment findet mein Leben statt - ich nehme es mir für das neue Jahr vor. Und in diesem Augenblick ist der nächste Moment die Übersicht über dieses Olivengeflüster:

- 
1. **Nur noch Etikette?**
  2. **Gefährliche Weichmacher in Abfüllschläuchen**
  3. **Die Ölmühle Skarpalezos in neuem Gewand**
  4. **Ein Katerrezept**
  5. **Der Olivenhain meint...**
- 

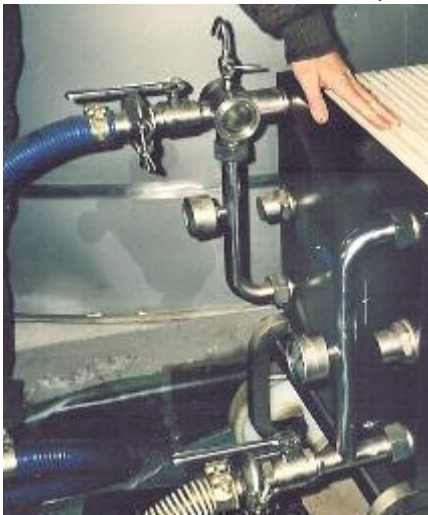
## 1. **Nur noch Etikette?**

---

Es kommt ja immer wieder mal vor, dass Olivenölskandale aufgedeckt werden. Da wird immer noch Olivenöl mit anderen, billigen Pflanzenölen vermischt. Oder man mischt Olivenöle untereinander - "raffiniertes" mit "vergine" und stellt es als "extra vergine" in die Regale. (s. auch Olivengelüster Nr. 4, Etikettenschwindel, bei [www.olivenoel-oliven.ch/ausserdem.htm](http://www.olivenoel-oliven.ch/ausserdem.htm)). Jetzt wird noch eins an Unpersönlichkeit drauf gegeben. Im Tessin gibt es für sämtliche Öle - und somit nicht nur Olivenöle - einer grossen schweizerischen Supermarktkette eine zentrale Abfüllstelle. Das heisst, die Öle werden 'offen' in Containern angeliefert und in die Tanks der Abfüllstelle umgefüllt. An und für sich ökologisch sinnvoll, müsste man meinen. Denn so wird nur das Öl auf den Strassen transportiert und nicht auch noch die aufwändige Verpackung drum herum. Abgefüllt wird dann erst vor Ort, dort wo es schlussendlich auch gebraucht wird. Ein Argument! Nur, damit dieses Argument auch stichhaltig ist, müsste eine Flaschenproduktionsstätte direkt neben der Abfüllstelle stehen. Denn werden das Öl und die Flaschen separat an diesen Ort gebracht, ergibt sich schlussendlich eine ähnliche Ökobilanz. Auch könnte es ja mal passieren, das 'dummerweise' Öle aus verschiedenen Tanks in die gleiche Flasche kommen...aber darum geht es mir ja nicht einmal. Was mir dabei aufstösst ist, was für Kriterien im Vordergrund stehen um diese Öle in die Küchen zu bringen. Es sind Designer dafür verantwortlich um die Etiketten zu kreieren. Designer die keinen Bezug zum Produkt haben und Olivenöl mit Ferenzielvermarktung verwechseln. Denn wie sonst könnte es geschehen, dass auf einem Olivenöl aus dem Peloponnes eine Windmühle aus Mykonos kommt? An was denkt Ihr, wenn Ihr Mykonos denkt? - Ich auch, aber ganz bestimmt nicht an Olivenöl. Der Lieferant oder Hersteller des Produktes hat kein Mitspracherecht. Also nicht einmal das Recht sein Produkt persönlich zu vertreten, und sei es auch nur auf der Etikette. Seine ganze Zuwendung, vielleicht sogar sein ganzer Lebensinhalt wird zu einem Einheitsbrei degradiert und fast schon lächerlich gemacht. Seine persönliche Beziehung zu seinem Produkt wird ihm aus den Händen genommen. Aus den Händen genommen durch ein durchtrainiertes Marketinggehirn. Eigentlich müsste mich das ja nicht stören oder mich sogar aufregen, denn uns betrifft es ja gar nicht. Es stimmt mich aber trotzdem nachdenklich. Nachdenklich darüber, dass die Schiene der Unpersönlichkeit und des reinen Marketings im Lebensmittelbereich immer tiefer ausgefahren wird. Ein bisschen Gegensteuer dazu geben, dies wird auch im 2006 unser Bestreben sein! Euch an dem Produkt das ihr täglich zu Euch nehmt teilhaben zu lassen. Es soll Freude machen, zu wissen woher es kommt und wer dahinter steckt. Eine Etikette soll authentisch und persönlich sein; auch die Etikette eines Vermarkters.

## 2. Gefährliche Weichmacher in Abfüllschläuchen

Auch in Griechenland machten diesen Herbst Olivenölproduzenten die Runde in den Medien. Wenn das Olivenöl frisch gepresst ist, wird es in Lagertanks, heute ausschliesslich aus Edelstahl, umgefüllt. Dort bleibt es einige Wochen damit es sich ein wenig setzen kann, d.h. dass die verschiedenen Schwebestoffe sich am Boden des Tanks absetzen, bevor es gefiltert und abgefüllt wird. Dieses Umfüllen geschieht mittels normalen Förderpumpen und über Kunststoffschläuche. Bis anhin wurden ganz normale, im Detailhandel erhältliche Schläuche, meistens blaue Spiralschläuche verwendet. Diese sind flexibel und in allen



Grössen erhältlich. Nun hat ein findiger Chemiker herausgefunden, dass die Säure des Olivenöls diese Schläuche angreift und Bestandteile davon herauslösen kann. Zur Herstellung der Schläuche werden sogenannte Weichmacher verwendet, um die Schläuche flexibel zu halten und vor Sprödigkeit zu schützen. Und auf genau diesen Weichmacher hat es das Olivenöl, und scheint's nur Olivenöl, abgesehen. Es sind Mengen die man sich kaum vorstellen kann, so klein sind sie. Man kann sie jedoch messen und somit auch nachweisen und dummerweise ist der Grundstoff an und für sich krebserregend. Warum ich Euch das erzähle? Weil mich dabei zwei Dinge ärgern. Eines weniger, eines mehr. Weniger ärgert mich folgendes: Alles was heute irgendwie chemisch analysierbar ist,

wird auch gemessen, analysiert und wenn nötig verkündet. Die Tatsache, dass dieser Weichmacher an und für sich krebserregend ist, reichte um es laut rauszuschreien. Auch wenn die Anteile pro Liter Olivenöl zu gering sind, dass es zu messbaren Schädigungen im menschlichen Organismus führen könnte. Meiner Meinung nach ist ein einziger Lungenzug einer Zigarette krebserregender als der Jahreskonsum von Olivenöl das mit solchen Schläuchen umgefüllt wurde. Auch würde es vermutlich Jahrzehnte dauern, bis ein täglich im Einsatz stehender Schlauch vom Olivenöl Anzeichen von 'zerfressen' oder 'spröde' zeigen würde. Aber o.k. - es ist ein krebserregender Stoff und man soll sein Möglichstes tun, um einwandfreie Produkte herzustellen und zu vertreiben. Auch wenn man an den Abfüllschläuchen durch welches Euer Öl bis letztes Jahr geflossen ist, nie eine wirkliche äussere Veränderung wahrnehmen konnte, sie wurden für sehr teures Geld durch 'saubere' Schläuche ersetzt.

Was mich viel mehr ärgert ist: Mein Verständnis von Gerechtigkeit wurde wieder sehr arg strapaziert, weil der ganze Aufwand, das ganze Getue und das ganze Geschrei NUR an die biologisch produzierenden Ölmühlen adressiert wurde!! Mit anderen Worten, diese dubiosen Abfüllschläuche mussten nur in Biomühlen ersetzt werden, wollten sie das Label Bioproduzent behalten. Alle ändern dürfen sie weiterhin benutzen...ja herrgott nochmal, sind sie nun krebserregend oder nicht?? Oder musste einfach wieder mal ein "Skandalchen" gegen Bioproduzenten lanciert werden, weil sie gegen den grossen Strom von ausschliesslich Rendite, Macht und 'Einheitsbrei' handeln? Ich habe mir meinen eigenen Reim dazu gemacht. Schliesslich will ich ja, dass es mir weiterhin gut geht: Olivenöl aus NICHTbiologisch produzierenden Betrieben ist ja eh schon andauernd irgendwelchen chemischen Keulen ausgesetzt; da kommt es auf ein paar Mikrogramm Weichmacher auch nicht mehr drauf an...

### 3. Die Ölmühle Skarpalezos in neuem Gewand

---

Nicht nur die Umfüllschläuche in 'unserer' Ölmühle wurden ausgetauscht, sondern auch ihr Outfit wurde geändert. Wie Ihr ja alle wisst, ist die Ölmühle Skarpalezos eine Mühle der traditionellen Art. Die Oliven werden noch mit Granitsteinen zermahlen und das Öl wird mit einer Stempelpresse, noch im wahrsten Sinne des Wortes, gepresst. Diese Art von Mühlen werden in absehbarer Zeit aussterben, weil sie nach heutigen Normen und Auffassungen nicht mehr rationell sind. Den historischen und dadurch auch schützenswerten Aspekt dieser Jahrhunderte alten Tradition hat die EU-Kommission glücklicherweise erkannt. Ölmühlen wie diese werden finanziell unterstützt, damit ihnen ein Überleben als schützenswertes Objekt garantiert ist. So hat Jorgos, der Besitzer der Mühle, 90'000 Euro erhalten ( 25% musste aus eigenen Ressourcen beigesteuert werden) um eine gelungene Renovation vorzunehmen. Der ganze Produktionsraum wurde neu eingekleidet, um den letzten hygienischen Vorschriften nach ISO zu entsprechen. Der ganze Vorplatz wurde ausgebaut, doch das augenscheinlichste Merkmal gehört dem gemütlichen Teil. Schon vor der Renovation hat ein kleiner Raum direkt neben der Presse bestanden, welcher als Büro und vor allem zum gemütlichen Zusammensitzen vor dem offenen Kamin diente. Dieser wurde nun noch gemütlicher gestaltet und zusätzlich um ein kleines Museum in einem neuen, angrenzenden Raum erweitert. In diesem sind auch ein paar kleine Tische und Stühle - eine urgemütliche griechische Tavernenromantik, mit uraltem Klavier und dem Duft von frisch gepresstem Olivenöl. Die Teilnehmer unserer diesjährigen Kulturwoche werden in knapp zwei Wochen bereits in den Genuss des Besuches dieser Räumlichkeiten kommen. Für alle anderen hier ein kleines Foto, wie gemütlich es schon vorher war...bei meinem letzten Besuch hatte ich leider den Fotoapparat zu Hause vergessen...sorry! Das Überleben der Mühle ist also für die nächsten Jahre gesichert, auch wenn der Trend nach immer schneller, immer mehr, immer rationeller auch vor dem gemächlichen und genügsamen Olivenbaum nicht Halt macht. Und in ein paar Jahren wird es sich herumsprechen, dass Olivenöl aus einer traditionellen Ölmühle halt doch zu etwas ganz Speziellem gehören wird - und Ihr gehört jetzt schon zu den glücklichen Genießern eines so speziellen Naturproduktes!



### 4. Ein Katerrezept

---

Bekanntlich sollen ja Eier nach einer 'gäichen Nacht' wieder auf die Beine helfen. Und wem es nicht hilft - auch nicht so schlimm, denn schmecken tut es auf jeden Fall!

#### **Südländisches Omelett mit Cashewnüssen** (aus *Olivenöl und Nüsse*)

350 g Kartoffeln, in ca. 3 mm dünne Scheiben geschnitten

3 Esslöffel Natives Olivenöl Extra

160 g Brokkoliröschen

1 mittelgrosse Tomate, in Würfel geschnitten

1-2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

4 Eier (oder mehr, wenn Kater grösser...)

1/2 Teelöffel Himalajasalz

1/2 Teelöffel frische Oreganoblättchen, fein geschnitten

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g ungesalzene Cashewnüsse, grob gehackt

Kartoffeln im Olivenöl während ca. 15 Min. langsam knusprig braten. - Brokkoli 5 Min. im Dampfkörbchen dämpfen. - Tomatenwürfel und Brokkoliröschen zu den Kartoffeln geben und 5 Min. weiterkochen lassen. - Knoblauchscheiben zugeben. - Eier mit Himalajasalz, Oreganoblättchen und Pfeffer verquirlen. - Cashewnüsse in die Pfanne streuen und Eimasse darüber giessen. - Omelett auf beiden Seiten goldbraun braten.

E guets Neus!

---

## 5. Der Olivenahini meint...

---



Zum neuen Jahr möchte ich noch nichts sagen und über das alte möchte ich mir keine Gedanken mehr machen. In dieser 'Grauzone' werde ich feiern und Euch allen um Mitternacht ein Prost zurufen. Vielleicht auf griechisch, dann müsst Ihr auf "Yàmas - kali chronià" hören. Tschüss und bis im nächsten Jahr! Euer Olivenhaini

---

Wir möchten uns dem anschliessen und uns gleichzeitig bei Euch allen für Eure Treue bedanken. Auch bedanken möchten wir uns bei all denen, die einem lieben Menschen Sonjas neues Buch unter den Weihnachtsbaum gelegt haben. Für alle die auch nach Weihnachten noch auf der Suche nach Geschenken, für andere oder auch für sich selber, sind, sei das Buch wärmstens empfohlen! Es ist wirklich ein Kunstwerk und kann sehr einfach über [www.olivenoel-oliven.ch/kontakt.htm](http://www.olivenoel-oliven.ch/kontakt.htm) bestellt werden.

Bis zum nächsten Mal, im neuen Jahr, viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja