

# 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 wünschen, geben Sie uns Bescheid!



**Info Nr. 8** vom 15.02.05

Yassas - Gruezi mitenand

Griechenland - Schweiz - Griechenland - Schweiz - Griechenland und immer wieder - dies ist ein Teil unseres Lebens. Es ist immer wieder spannend zwischen den verschiedenen Kulturen hin und her zu reisen. Sei es geschäftlich oder privat. Nur ganz geschäftlich sind wir zwar nie unterwegs, ebensowenig nur privat. Irgendeine Verbindung gibt es immer. Diesen Januar waren wir für zwei Wochen in der Schweiz...was wir diesmal gemacht haben, wir haben ans Geschäftliche fünf Tage richtigen Urlaub angehängt. Ferien in den Bergen, im tief verschneiten Arosa um ganz genau zu sein. Durch verschneite Wälder spazieren, dem Schneeknirschen unter den Schuhen lauschen, auf der neuen Schlittenbahn wie zwei kleine Kinder runterbrausen und kreischen, von vergangenen Zeiten schwärmen und dabei froh sein, dass sie vergangen sind - auch wenn sie zu den schönen Dingen in unserem Leben zählen! (wir haben uns dort kennen gelernt und insgesamt vier Winter in Arosa gearbeitet...) Es war richtig toll und wir waren nach vierjähriger Pause sogar einen Tag auf den Skiern. Das letzte Mal vor Arosa war es hier in Griechenland; ja, das ist möglich und sogar sehr schön! Davon jedoch ein ander Mal. Nun zum heutigen Inhalt:

- 
- 1. Die Olive im Zyklus des Jahres (3 - die traditionelle Ölmühle)**
  - 2. Olivenöl-Kulturwoche-Rückschau**
  - 3. Eine etwas andere Symbolik des Ölbaums**
  - 4. Eine Suppe für kalte Tage**

## 5. Der Olivenhain meint...

---

### 1. Die Olive im Zyklus des Jahres (3 - die traditionelle Ölmühle)

---

Wie wird nun aus den geernteten Oliven der so wertvolle Saft ausgepresst? Ganz zu Anfang: Die Oliven werden nicht entsteint vor dem Pressen. Es gibt ab und zu Leute, die erzählen, sie würden jemanden kennen, dessen Olivenöl sei aus entkernten Oliven hergestellt und dadurch viel gesünder. Bitte lasst es mich wissen, wenn ihr mal auf so eine Flasche stösst. Ich habe bis heute leider noch kein solches Öl gefunden und es würde mich sehr interessieren wie die Herstellung vor sich geht und wie es schmeckt! Aber nun zur tatsächlichen Herstellung in einer traditionellen Ölmühle mit Stempelpresse:



Im Prinzip sind die Vorgänge wie man mit einer traditionellen Ölmühle zum Olivenöl kommt seit Jahrhunderten dieselben. Nur übernehmen heute Elektromotoren und Hydraulikpressen die Arbeit von menschlicher und tierischer Muskelkraft und das Trennen des Wasser-Öl-Gemischs am Ende des Pressvorganges wird nicht mehr durch Absetzen über mehrere Wochen in grossen Becken erreicht, sondern mittels einer Zentrifuge.

Als erstes werden die Oliven gewogen. So weiss jeder Bauer wieviel Prozent Öl er aus seinen Oliven erhalten hat. (Dieses Wägen wurde übrigens in jüngster Zeit obligatorisch, elektronisiert und mit einem plombierten Computer versehen, damit der Fiskus Zugriff auf die genaue Menge der verarbeiteten Oliven in einer Ölmühle hat...) In der Regel besteht in der Mani ein Verhältnis von 1:4 bis 1:6, d.h. es werden ca. 5 kg Oliven für einen Liter Öl benötigt. Die Oliven werden gewaschen, mittels einem Gebläse werden die noch verbliebenen Blätter weggeblasen und via Förderschnecke werden sie ins Mahlbecken befördert. Dort werden sie, wie gesagt, mit samt den Kernen während 20-25 Minuten zu einem Brei gemahlen. Dieser Brei wird in einem Rührwerk mit Wasser vermischt, um eine homogene Masse zu erhalten. Würde man den Brei nicht mit Wasser mischen, wäre die Masse viel zu kompakt und das Öl könnte nicht ausgeschieden werden. Das Wasser dient also in gewisser Form als Lösungsmittel. Es darf jedoch nicht wärmer als 37°C und die ganze Masse darf eine Temperatur von 28°C nicht überschreiten, damit das Öl als kalt gepresst gelten darf. Würde man wärmeres Wasser zugeben, könnte zwar mehr Öl aus dem Brei heraus geholt werden, gleichzeitig würden aber wichtige

Inhaltstoffe zerstört und somit die Qualität extrem vermindert werden. Und wer will das schon...?

Nach dem Mischen wird der Brei lagenweise auf Pressmatten in der Stempelpresse aufgeschichtet. Nach jeder fünften bis sechsten Matte wird ein dickes Blech zur Stabilisierung dazwischen gelegt, damit der schlussendlich bis zu zwei Meter hohe Turm beim Pressen nicht auseinander fällt.



Dann folgt der wichtigste Teil: das schonende Pressen des Breis. Mit ca. 250 bar wird hydraulisch während ca. 20 Minuten der ganze Turm aus Pressmatten zusammengedrückt und heraus läuft ein Öl-Wasser-Gemisch. Dieses wird in einer Zentrifuge voneinander getrennt und das jungfräuliche Öl das dann aus der Zentrifuge kommt, kann sofort konsumiert werden.

Olivenöl ist fast das einzige Speiseöl, das direkt nach dem Pressvorgang in den Verkauf gelangt. Die meisten anderen Öle müssen weiterbehandelt, sprich mit aufwändigen technischen und chemischen Mitteln zuerst raffiniert und dann wieder genussfähig gemacht werden. Auf solch natürliche Art und Weise hergestelltes Olivenöl ist und bleibt ein reines Naturprodukt. Nach dem Zentrifugieren wird es nur noch filtriert, abgefüllt und von Rolf und Sonja an euch verteilt...

Natürlich gibt es auch beim Olivenöl verschiedene Herstellungsverfahren. Dies war die Erklärung der traditionellen, und langsam aussterbenden Methode - eine modernere Methode stelle ich euch im nächsten Olivengeflüster vor.

---

## 2. Olivenöl-Kulturwoche-Rückschau

---

Ein kleiner Rückblick:

Letzte Details müssen noch besprochen werden. Es geht los. Morgen kommen unsere Teilnehmer/Innen der Olivenölkulturwoche in Athen an. Rolf wird sie im Car abholen. Ich werde Willkommensgrüsse in die Hotelzimmer verteilen, einige Kuchen, die im Laufe der Woche hoffentlich verspiesen werden, backen und restliche □ Kleinigkeiten □ organisieren. Denn wie es so ist in Griechenland; nur bloss nicht etwas für übermorgen

oder gar nächste Woche abmachen, denn das ist noch viel zu weit entfernt.....

Es sind wieder sehr interessierte und aufgestellte Teilnehmer/Innen. Insgesamt kommen 15 Personen. Uns freut es jedes Mal wenn wirkliche Begegnungen statt finden können. Und dies ist nur möglich wenn die Teilnehmer/Innen Interesse haben und offen sind.

Das Wetter zeigt sich von der schönsten Seite. Es wird allerdings gegen Ende der Woche schlechter und sorgt sogar für eine abenteuerliche Rückfahrt, durch Schneegestöber, nach Athen. Jorgos, der Chauffeur ist wirklich ein toller Fahrer. Alle fühlen sich sicher und wohl behütet.

Die Olivenernte ist dieses Jahr nicht wie gewohnt bei unserer Nachbarin, Potulla. Sie hat keine Oliven wegen dem starken letztjährigen Frost. Dennoch kommt sie mit. Denn sie freut sich immer über Kontakt mit Schweizerleuten, auch wenn er  nur  über Hände und Füße stattfindet. Die Bäumchen sind so klein, dass wir fast Berührungssängste haben. Trotzdem sind bis zum Abend einige Säcke gefüllt. Das Mittagessen auf Gerüstbrettern und Harassen eingenommen mundete allen vorzüglich. Und alle wissen nun wie Oliven geerntet werden. Und dass nebenan eine der neuesten Maschinen, auf dem Gebiet Olivenernte, den ganzen Tag ratterte und knatterte störte uns alle nicht so sehr. Und dass damit am Abend viel mehr Säcke geerntet waren als von uns  darüber gehen wir stillschweigend hinweg.

Die Region Mani ist eine sehr lohnenswerte und eindrückliche Region. Gleich am ersten Tag machen wir deshalb eine Rundreise um die Mani. Auch damit sich alle zuerst einmal etwas orientieren können. Das Mittagessen wird uns von einem bald 80-jährigen Ehepaar gekocht. Dieser Tavernenbesuch ist für alle, auch für uns, immer wieder sehr beeindruckend.

Wer einmal die Tresterölfabrik in Sparta besucht hat weiss, warum es sich lohnt ausschliesslich Natives Olivenöl Extra zu konsumieren und nicht etwa raffiniertes Olivenöl...

Das Olivenölmuseum in Sparta ist wundervoll und liebevoll gebaut und eingerichtet. Es ist ein Genuss sich nur schon deshalb in diesen Räumlichkeiten aufhalten zu können. Es bietet viel Interessantes zum Thema Olivenöl.

Es ist uns immer ein Anliegen den Teilnehmern/Innen möglichst viel von der griechischen Kultur und Küche mitzugeben. Deshalb essen wir immer in

recht unterschiedlichen Tavernen und das Essen ist speziell von uns ausgewählt.

Es ist sehr reichhaltig, abwechslungsreich bis manchmal fast schon zuviel. Aber so ist das eben in Griechenland. Bestellt man für 15 Personen wird dann gekocht für 20. Ein Zeichen der Gastfreundschaft. Danke Barba Spiro....

Auch zweimal kurz etwas Theorie zwischendurch sorgt für viele Informationen aber auch für angeregte Diskussionen über Qualität bei Ölen und überhaupt im Leben.

Der Ölmühlenbesuch bei Jorgos Skarpalezos ist ein kleiner Höhepunkt und sehr gemütlich. Von nächster Nähe aus, können sich alle davon überzeugen, wie das von uns verkaufte Olivenöl hergestellt wird und erleben auch Jorgos Skarpalezos hautnah beim Arbeiten. Im gemütlichen Raum neben der Presse wird am Kamin das Brot getoastet und mit Olivenöl welches frisch gepresst wird, beträufelt. Mhmmm mit Oregano! Herrlich! Griechischer Wein und andere leckere Spezialitäten runden das Ganze ab.

Ja, es gäbe noch mehr....Es war rundum eine gefreute Sache!  
Vielen Dank Ihr Teilnehmer/Innen! Wir haben viel erlebt und auch wieder gelernt.

Sonja

P.S. Ein E-Mail, das uns sehr gefreut hat:

*Liebe Sonja, lieber Rolf*

*Wie wir im Flughafen Zürich erfahren durften, seid ihre gottlob noch gut über den schneebedeckten Pass nach Hause gekommen.*

*Wir unsererseits haben von euch ja schon Post bekommen, besten Dank für die Informationen. (Kann gut gebraucht werden!!)*

*Bedanken möchte ich mich für die unbezahlbaren Stunden bei euch, sie werden unauslöschlich in meiner Erinnerung bleiben und wer weiss, vielleicht das nächstemal zu zweit. Ich bin dankbar, dass ich zwei so lebenswürdige Menschen kennen lernen durfte.*

*Ich verneige mich auch für eure geleistete Arbeit, die ihr für diese aufschlussreiche Woche geleistet habt.*

*Liebe Grüsse und alles Gute bis bald  
Arthur (Turi) Sprecher*

---

### **3. Eine etwas andere Symbolik des Ölbaums**

---

Die Olive ist als Nahrungsmittel im ganzen Mittelmeerraum tagtäglich präsent. Der Baum an dem sie wächst steht als Symbol für Frieden und Beständigkeit. Noch eine andere Symbolik wird dem Olivenbaum beschieden: Er symbolisiert den Beginn der Zivilisation. Seine Unsterblichkeit wird mit der Ewigkeit der Stadt verglichen. Darüber hinaus symbolisiert der Olivenbaum die Generationenablösung (der Grossvater sät, der Vater hegt und pflegt und der Sohn erntet), den Lebensfluss, der die Mitglieder der Gemeinde verbindet. Auch in den drei Altersklassen des antiken Athens spielte der Ölbaum eine Rolle: Neugeborene erhielten nach der Geburt einen Ölzweig, die jungen Athleten die als Sieger aus Wettkämpfen hervorgingen wurden mit einer Amphore Olivenöl gewürdigt, die Alten trugen zum Anlass der Spiele einen Olivenzweig. Ebenso ranken sich die Mythen um die jungen Mitglieder des antiken Athener Stadtstaates. Sie hatten als 18-20 jährige die Verpflichtung einen Ölbaum zu pflanzen und grosszuziehen, sowie die Stadtgrenzen gegen Eindringlinge zu verteidigen. Sicherlich unter anderem auch ein Symbol um zu lernen Verantwortung zu übernehmen. Sie lebten innerhalb der Stadtgrenzen und hatten die Aufgabe Kultur gegen Wildnis (Stadt gegen Land) zu schützen. Der Mythos des Olivenbaums spiegelt diese Stadt-Land-Trennung wider und hat in diesem Sinne auch eine politische Funktion. Diese politische Situation spiegelt sich sogar heute noch wider. Jemand der dies sehr gut weiss, weil aus erster Hand, ist die palästinensische Schriftstellerin und Botanikerin *Sumaya Faraht-Naser*, die geschrieben hat:

*<Olivenbäume sind gesegnete Bäume. Landschaftsprägend symbolisieren sie Existenz und Verbundenheit von Mensch und Land. Sie überdauern Jahrhunderte, sind genügsam in ihren Ansprüchen und grosszügig im Geben. Je älter, desto schöner und gütiger sind sie. Geborgen in ihrem Schatten fühlen wir uns sicher. Wir bewundern und lieben sie - sie gehören zu unserem Leben.>*

Wenn Sumaya vom Segen des Olivenbaums für ihr Volk spricht, dann hat dies mehr als nur symbolischen Charakter. Sie erzählt davon, wie der Ölbaum in den schon ewig andauernden Gewalteskalationen zwischen Israelis und Palästinensern zum Gegenteil des Friedensbaums degradiert wurde: zu einem Zeichen von Zerstörung, Gewalt und Krieg. Es gehörte leider zum Alltag, dass israelische Panzer ganze Olivenhaine zerstörten, die Bäume entwurzelten, den Boden verwüsteten und somit die Lebensgrundlage palästinensischer Familien zertrampelten. Einen Gegenzug dazu machten israelische Friedensgruppen indem sie demonstrativ in den zerstörten Hainen wieder das Symbol des Friedens pflanzten: Olivenbäume, um den Unterdrückten wieder Mut zum Leben zu machen.

Friede ist mehr als die Abwesenheit von Krieg. Der Olivenbaum ist mehr als nur ein Nahrungsspender - seit dem alten Griechenland bis in die heutigen Tage.

---

#### **4. Eine Suppe für kalte Tage**

---

##### **Etwas Warmes im Winter - Selleriesuppe mit Haselnusssplittern**

Als Vorspeise für 4 Personen oder für 2 Personen als leichte Mahlzeit

##### **Zutaten**

250 g Sellerie in Würfel geschnitten  
2 EL Natives Olivenöl Extra  
1 Knoblauchzehe gepresst  
1 Frühlingszwiebel fein geschnitten  
0,5 dl trockenen Weisswein  
5 dl Gemüsebrühe  
70 g Haselnüsse fein gehackt  
wenig Currypulver  
nach Belieben 0,5 dl Sahne

1. Sellerie in Olivenöl dünsten
2. Wein, Hälfte der Gemüsebrühe, Knoblauch und Currypulver zugeben und während 15 Min. kochen.
3. Sellerie pürieren.
4. Rest der Gemüsebrühe zugeben. Und kurz wärmen.
5. Sahne steif schlagen. Suppe in Teller geben, Sahne dazu geben und die Nusssplitter darüber streuen.

En Guetä!

---

#### **5. Der Olivenhain meint...**

---



Gestern war der 14. Februar - ein besonderer Tag für die Menschen?? Kann sein, denn etwas in der Art habe ich aufgeschnappt. Man sagt an diesem Tag zu seinem Partner, dass man ihn lieb hat. Man kauft ihm Blumen - zum Glück keine Olivenzweige!! - und sagt ein Sprüchlein auf.

Ich sag' dies meinen Lieben jeden Tag. Einmal mindestens. Der Sonne wenn sie aufgeht, den Vögeln wenn sie lustig durch die Bäume flattern, den ersten Blumen im Olivenhain, auch Rolf und Sonja, wenn sie aus ihrem Häuschen auf die Terrasse kommen. Warum sollte ich damit immer bis zum 14. Februar warten? Und wenn ich an diesem 14. Februar ganz einfach zu müde bin um das Maul aufzumachen? Oder noch schlimmer, wenn ich mit Wintergrippe in meiner Baumhöhle liege und es ganz einfach vergesse? Muss ich dann wieder ein ganzes Jahr warten um meiner Liebsten zu sagen, dass ich sie lieb habe? Was für ein quälendes Jahr das für mich wäre...aber vielleicht habe ich ja doch nicht alles ganz genau verstanden - über diesen 14. Februar. Schliesslich bin ich ja in einer anderen Welt zu Hause und manchmal ist diese schon ein wenig weit entfernt von der Welt des Menschen...

---

Wir wünschen euch noch viele schöne Wintertage, mit Sonne im Herzen und Schnee unter den Schuhen!

Alles Liebe bis zum nächsten Mal  
Rolf und Sonja