

# 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. 6** vom 15.11.04

Yassas - Grüezi mitenand

Die Olivenernte hat begonnen. Es tönen wieder Motorsägen im Lande und alles dreht sich nur um ein Thema. Wegen den Schneeschauern und eiskalten Nächten des letzten Winters haben wir jedoch mehr ruhige Momente als normalerweise um diese Jahreszeit. Denn wie im letzten Olivengeflüster ja erwähnt, fiel in unserer Region der grösste Teil der Oliven Väterchen Frost zum Opfer. Für Bauern die Ernteeinbussen haben, gibt es aus der obligatorischen Agrarversicherung einen Zuschuss. Dieser beträgt ungefähr die Hälfte des tatsächlichen Verlustes, d.h. für die Einbusse müssen die Leute selber irgendwie aufkommen. Da können wir den griechischen Optimismus nur wieder bewundern, wenn sie sagen "ti na kanoume" - was in diesem Zusammenhang soviel heisst wie "was soll's, ändern können wir ja eh nichts". Da greifen dann die Familienbande wieder, die hier zu einem grossen Teil noch in Takt sind. Man hilft sich über die Runden und hofft auf ein besseres nächstes Jahr. Essoliven habe ich vor ein paar Tagen erfolgreich bei einem Jungbauern in 20 km Entfernung gefunden und somit beginnt auch für uns wieder der Zyklus der winterlichen Olivenarbeit.

- 
- 1. Die Olive im Zyklus des Jahres (1 - Essolivenernte)**
  - 2. "Elaiodromia" - Olivenstafette**
  - 3. Einfärben von Essoliven**
  - 4. Ein Vollwertrezept**
  - 5. Der Olivenhain meint...**

---

## 1. Die Olive im Zyklus des Jahres (1 - Essolivenernte)

---

Auf dem Peloponnes werden zu dieser Jahreszeit die Essoliven geerntet. Ende Oktober Anfang November beginnt der Olivenbauer damit und es kann ein bisschen wie als 'Anwärmen' für die Ölolivenernte angesehen werden. Die Bäume werden in mehreren Durchgängen geerntet, da man nur immer die reifen Oliven erntet. Heute den Teil der schwarz ist, die grünen lässt man hängen und holt sie eine oder zwei Wochen später runter, wenn sie ausgereift sind. Der Essolivenanteil macht nur einen geringen Teil (ca. 5%) der gesamten Ernte aus und den Löwenanteil davon nimmt auf dem Peloponnes die Kalamata-Olive ein. Es gibt noch ein paar weitere Tafelolivensorten wie die Chondroelia oder die Amfissisolive, die grün, d.h. noch nicht ausgereift, geerntet werden. Damit haben wir jedoch nichts zu tun - bei uns gibt's nur die herrliche Kalamataolive. Eine erste Qualitätseinteilung der Olive erfolgt über deren Grösse. Es gibt insgesamt 6 Stufen der Grösseneinteilung, von 120 Stk/kg bis 260 Stk/kg. Wir sortieren die drei mittleren Stufen aus, d.h. die ganz grossen und die ganz kleinen Oliven verarbeiten wir nicht zu Essoliven weiter. Die ganz grossen werden zu schnell weich und matschig, die ganz kleinen bestehen fast nur aus dem Kern. Alles dazwischen kommt nach einer ersten Aussortierung von faulen und unreifen Früchten in einen 2000 Liter-Bottich, der mit einer 8%-igen Salzlake gefüllt ist. Die Oliven bleiben während etwa fünf Monaten in dieser Sole, die während dieser Periode einmal ausgetauscht wird. Dadurch werden der Olive die Bitterstoffe entnommen und sie wird geniessbar. Direkt ab dem Baum in den Mund schieben das klappt nicht...ich finde, man sollte es jedoch mindestens einmal im Leben versucht haben um eine Ahnung davon zu kriegen, was für Welten zwischen einer Tafelolive und deren ursprünglichem Geschmack direkt ab dem Baum sind. Macht es ruhig bei nächster Gelegenheit!

Um das Entbittern zu beschleunigen, kann man das Wasser häufiger wechseln, doch damit laugt man auch die Frucht aus und sie wird immer fader im Geschmack. Eine andere Methode ist, die Olive mit einem bis drei Schnitten der Länge nach einzuschneiden - dadurch verlieren sie ihre Bitterstoffe 3-4 mal schneller als uneingeschnitten. Der grosse Nachteil dabei ist jedoch, dass sie viel schneller weich werden. Und wir wollen nur möglichst knackige Oliven in Umlauf bringen...also geht es bei uns über den zeitlich längeren Weg. Es gibt auch chemische Verfahren um den Oliven ihre Bitterstoff zu entziehen; dies soll auch ganz schnell gehen, interessiert mich aber nicht und ich kann deshalb darüber auch keine Auskunft geben...

---

## 2. "Elaiodromia" - Olivenstafette

---

Olivenstafette, eine neue olympische Disziplin? Nein - eine neue Idee des Präsidenten der griechischen Handelskammer in Kalamata, Jorgos Karambatos. Derselbe Jorgos, der schon die 'Olivenstrasse' ins Leben gerufen hat. Die Olivenstrasse an der vor zwei Jahren auch ich teilgenommen habe. Eine sehr schöne Grundidee steckt dahinter: Die Mittelmeer-Anrainerstaaten über etwas verbinden, das alle gemeinsam haben - den Olivenbaum. Losgelöst von kommerziellen Hintergedanken, losgelöst davon, dass aus den Beziehungen auch Handelsverbindungen, Käufe, Verkäufe etc. entstehen müssen. Es dürfen sich kommerzielle Aktivitäten entwickeln, müssen aber nicht. Der Leitgedanke dabei ist rein kultureller Natur. Wie ernten die Leute in Syrien ihre Oliven, wie entbittern die Bauern in Tunesien ihre Essoliven, wie sind die Essgewohnheiten in den Bergen des Libanon, wieviel Wert wird dem Olivenbaum in Libyen beigemessen? Alles Fragen die während so einer Kultur-Tour gestellt werden. In 45 Tagen um halbe Mittelmeer, von der Türkei bis Tunesien und zurück über Italien und Frankreich. Alles mit dem Motorrad, 15 abenteuerlustige Männer, ein grosser zum "Hotel" umfunktionierter Lastwagen, Entbehrungen, Entdeckungen, viele viele Stunden "im Sattel", Freuden, Leiden, wunderschöne Begegnungen mit anderen Kulturen, Grenzerfahrungen innerhalb einer Gruppe und etwas, das mich bis an mein Lebensende begleiten wird: Wir haben damals, im November 2002, einen zweitägigen Abstecher in den Irak gemacht. Kurze Zeit vor Kriegsausbruch, mit dem Ziel einen Friedensbaum (die Olive ist ja unter anderem Symbol des Friedens!) zu pflanzen. Dieses Ziel haben wir erreicht, unter militärischer Begleitung und Aufsicht zwar, denn wir hätten ja auch Terroristen sein können...die eine Bombe pflanzen. Wir haben zwei Bäumchen unter einem riesigen Konterfei von Saddam Hussein gepflanzt und ich werde die Augen der ca. 200 Anwesenden nie vergessen. Ein Volk das auf den Krieg wartet - ein Krieg der schon morgen losgehen kann und jetzt ein Friedensbaum. Es war Grund für eine ausgelassene Stunde mitten auf der Strasse mit Tränen in den Augen. Denn welches Volk will schon Krieg...? Es sind immer nur ein paar kranke "Führungskräfte" die sich das einfallen lassen und allenfalls ein paar wenige Leute aus dem Volk, die sich dafür begeistern können. Diese nennt man dann Extremisten und zum Glück sind sie immer nur eine Minderheit des tatsächlichen Volkes.

Nun bin ich ein wenig abgeschweift, aber das war auch Teil der Olivenstrasse. Dieses Jahr nun fand keine Tour auf der Strasse der Olive statt, sondern eben eine Olivenstafette. Die Idee dieser Stafette ist, möglichst viele Motorradklubs in ganz Europa dafür zu begeistern, im 2008 die olympische Flamme zur Eröffnung der Olympiade von Griechenland über die legendäre 'Seidenstrasse' nach Peking zu bringen - mit dem Motorrad. Dafür sind wir während 15 Tagen zu dritt, natürlich wieder per Motorrad, über Makedonien, Serbien, Ungarn, Tschechien, Slowakien, Deutschland, Luxemburg, Frankreich, Schweiz, Österreich, Italien, Kroatien, Monte Negro, Albanien und wieder zurück nach Griechenland gefahren. Dabei hatten wir zahlreiche Begegnungen mit verschiedensten Motorradklubs, mit denen wir schon im Vorfeld per Internet oder Telefon Kontakt aufgenommen hatten. Auch diesmal war Kultur wieder ein Begleiter der Tour, wenn auch eher in kulinarischer Form...und vom Wetter her hatten wir ein Riesenglück. Wir sind nur

einmal im Regen gefahren und so konnten wir die verschiedensten Landschaften in einem wunderschönen Herbstlicht an uns vorbeirauschen lassen.

Bei jedem Treffen haben wir "ein Geschenk der Olive" weitergegeben. Zwei Geschenke um genau zu sein. Eines für den jeweiligen Klub und eines welches dieser Klub an einen weiteren Klub, der diese Idee unterstützt, übergibt. Daher auch die "Stafette". Das Geschenk beinhaltet Prospekte und Erklärungen der Idee, sowie eine Telefon-Agenda in der alle Adressen der einzelnen Klubs zusammengeführt werden um als Zentrale für Informationsaustausch zu dienen. Die Begegnungen mit den einzelnen Leuten waren sehr interessant und unterschiedlichster Natur: von heller Begeisterung für die Idee bis grosser Skepsis an unserem Verstand oder einem "verständnisvollen Lächeln"...Aber wer es schafft kurz vor Kriegsausbruch einen Friedensbaum im Irak zu pflanzen, der hat auch gute Chancen die olympische Flamme nach Peking zu bringen. Denn die Worte von Jorgos: "Auch wenn wir niemanden finden der mit uns fährt - drei genügen um die Flamme zu tragen...", enthalten genug Optimismus um auch diese Idee Wirklichkeit werden zu lassen. Und übrigens: Die 'Olivenstrasse' ist die dritte, nach der 'Seidenstrasse' und der 'Sklavenstrasse', von der UNESCO anerkannte Kultur-Tour. Weitere offiziell anerkannte gibt es nicht und wenn sich Seidenstrasse und Olivenstrasse vereinen...

Für mehr Informationen könnt ihr hier klicken: [www.olivetreeroute.gr](http://www.olivetreeroute.gr)

---

### 3. Einfärben von Essoliven

---

Vielleicht habt ihr ja auch schon Kalamata-Oliven in einem Laden oder bei anderen Leuten gesehen die ganz schwarz sind - im Gegensatz zu unseren, die ja eher violett sind - und euch dann gefragt was der Unterschied ist. Hier die Antwort: Durch das Entbittern in Salzwasser wie wir das machen, verliert die Olive nicht nur ihre Bitterstoffe, sondern auch einen Teil ihrer Farbe. Ist also ganz normal und natürlich; die natürlichsten Kalamata-Oliven sind somit die hell- bis dunkelvioletten, denn alle andern sind künstlich eingeschwärzt worden. Dazu nimmt man nicht Pinsel und Farbe, sondern man behilft sich einmal mehr mittels Chemie. Dieser Link <http://enius.de/lexikon/e579.html> gab mir die nachstehende Auskunft über den Hilfsstoff E 579:

#### **E 579 - Eisengluconat**

*Charakteristik:* Eisengluconat ist das Eisensalz der Gluconsäure. Durch Zugabe von Eisengluconat kommt es in Lebensmitteln zu einem Oxidationsvorgang und zu einer Verfärbung. Es gilt jedoch nicht als Farbstoff.

*Verwendung:* Eisengluconat ist zur Schwärzung von Oliven zugelassen. Das Etikett muss gesondert darauf hinweisen, wenn Oliven geschwärzt

sind.

Außerdem dient es zur Eisenanreicherung von Diätprodukten.

*Sicherheit:* Es wurden bisher keine schädlichen Nebenwirkungen von Eisengluconat festgestellt. Ein erhöhtes Eisenangebot im menschlichen Verdauungstrakt kann jedoch die Vermehrung von Krankheitserregern fördern.

Ob dies nun wirklich unbedenklich ist oder nicht, ist für mich nicht die zentrale Frage, sondern vielmehr: warum muss denn eine Olive tiefschwarz sein, damit sie für mich geniessbar wird? Vermutlich aus dem gleichen Grund warum ein Erdbeer-Glacé dunkelrot sein muss...Wer aber unbedingt seine Kalamata-Oliven in schwarz haben will, der kann sie ganz einfach aus der Lake nehmen und sie "trocken" in einen Teller oder eine Schüssel geben. Nach etwa einer Stunde beginnen sie schwarz zu werden - wie gefärbt - durch natürliche Oxidation über Sauerstoff. Dabei muss jedoch eine geringe geschmackliche Veränderung in Kauf genommen werden. Die Kalamata-Olive ist übrigens eine der wenigen Essoliven die reif, das heisst schwarz, geerntet werden. Die meisten andern Sorten werden unreif, also grün geerntet und weiter verarbeitet. Ein grosser Teil davon wird zum Schluss künstlich eingefärbt und kommt als schwarze Olive in den Handel...wohl bekomm's!...übrigens der Titel eines sehr interessanten Buches zum Thema Lebensmittel oder Totenmittel, von Udo Pollmer:

[http://www.books.ch/is-bin/INTERSHOP.enfinity/eCS/Store/de/-/CHF/ParametricSearch-Search:sid=mmhjb092ov1jbg7ucgS3QQQl4KF8lz9QQTk=?searchExtStr\\_schnellsuche=Wohl+bekomm%27s%2C+Udo+Pollmer&searchSort=quality&searchCategory=GesamtSortiment&searchCategoryRecursive=1&searchWildcards=0&suche.x=9&suche.y=3](http://www.books.ch/is-bin/INTERSHOP.enfinity/eCS/Store/de/-/CHF/ParametricSearch-Search:sid=mmhjb092ov1jbg7ucgS3QQQl4KF8lz9QQTk=?searchExtStr_schnellsuche=Wohl+bekomm%27s%2C+Udo+Pollmer&searchSort=quality&searchCategory=GesamtSortiment&searchCategoryRecursive=1&searchWildcards=0&suche.x=9&suche.y=3)

---

#### 4. Ein Vollwertrezept

---

Eine griechische Spezialität, die man auch in Griechenland selbst nicht an jeder Ecke findet, jedoch äusserst leeeeeeecker ist:

#### **Gigantes** □ **weisse Riesenbohnen mit Spinat und Feta**

Für eine Form von ca. 30 x 23 cm wenn möglich mit Deckel

Für 4 □ 5 Personen

#### *Zutaten*

400 g Grosse weisse Bohnen (Gigantes),  
600 g frischen Spinat gesäubert und gewaschen  
300 g Fetakäse in kleine Würfel geschnitten  
700 g Tomaten in feine Würfel geschnitten  
2 dl Natives Olivenöl Extra  
1 Zwiebel fein geschnitten  
1 Bund Petersilie fein geschnitten

1 TL Salz  
1 TL Paprika

Riesenbohnen über Nacht in Wasser einlegen.  
Bohnen mit 8 dl Wasser im Dampfkochtopf 15 - 20 Min. auf 2. Ring kochen. Abschrecken und in ein Sieb zum Abtropfen geben.  
Spinat kurz im Dampf garen damit er etwas in sich zusammen fällt, in ein Sieb geben zum etwas erkalten lassen und grob hacken. Olivenöl in Form giessen. Zwiebelstücke in Form verteilen. Bohnen mit Tomatenwürfeln, Petersilie, Salz und Paprika mischen und die Hälfte davon in Form geben. Grobgehackter Spinat und Fetawürfel darüber verteilen. Zugedeckt in Ofen geben. Abdeckung für die letzten 10 Min. entfernen.

*Backen:*  
Unten/ 180°/ 50 - 60 Min.

P.S. Die Nebenwirkungen sind nicht so enorm wie man vielleicht annehmen mag...ausser man überisst sich damit...en guete!

---

## 5. Der Olivenhain meint...

---

Diesmal gebe ich euch eine kleine Ode an den Olivenbaum von Erhart Kästner weiter:

<<Erblickt ihn einer zum ersten Mal, so kann es sein, dass er verwundert ist: er ist so unscheinbar, so anspruchslos, und seine Farben sind auf der Palette der Schöpfung von dort, wo die leisesten, atmendsten Farben liegen. Wenn er sein Silbergefächer gegen das Lichtblau des Himmels hält, so entsteht ein Klang, der vom Jenseits ist.

Der Ölbaum hat Zeit. Er beginnt erst im Alter zu tragen und in einem Sagenalter von vielen hundert Jahren trägt er noch. Was für uns Jahre sind oder ein Leben mit Freuden und Schmerzen, das ist für ihn nichts. So ist er gesonnen und so ist auch die Farbe seines Gezweigs: seidiges Mattgrün wie von alten Gewändern.

Da steht er auf trockenster Erde, harrend und tragend, und seiner Weisheit gelingt es, aus dem Dürren den Saft zu ziehen, der den Alten Alles war: Speise, Reinigung und Schmeidigung der Leiber, Duft und Licht der stillbrennenden Lampen und Opfer.

Wo Öl bäume sind, ist die Landschaft heilig. Seine lautlose Andacht macht fromm. Athenes Augen hatten seine Farbe: meergrün. Die Seele dieses Landes ist dieser Baum.>>

Bis zum nächsten Mal, viele liebe Grüsse

Rolf und Sonja