

Liebe Freunde, liebe Bekannte, liebe Olivenöl-Interessierte,

alle Jahre wieder ist es **das** Ereignis in Griechenland: **die Olivenernte.**



Sobald die Touristensaison Ende Oktober zu Ende geht, beginnt Anfang November die Olivenernte. Jetzt ‚geht’s in die Oliven‘, heißt es umgangssprachlich. Ganze Familienverbände machen sich auf in die angestammten Olivenhaine und überall liegt das Surren der sogenannten Vibrolis in der Luft. Das sind elektrisch betriebene ‚Stangen‘ mit rotierenden Stäben aus Kunststoff, mit denen die Oliven schonend von den Ästen abgeklopft werden und auf die Netze fallen, die unter den Bäumen ausgelegt sind.

Es ist ein Phänomen: die Menschen wirken wie elektrisiert, tauchen aus der reduzierten Geschäftigkeit der heißen Jahreszeit wieder mit spürbarer Energie und Betriebsamkeit auf, und sind den Tag über mit der Olivenernte und der Olivenverarbeitung mit einer sichtbaren Freude beschäftigt.

Pick-ups und Treckergerespante dominieren das Straßenbild.

Vollgepackt mit Olivensäcken sind sie unterwegs zu den Ölmühlen. Diese arbeiten ab Mittag bis weit in die Nacht, damit die tagsüber gepflückten Oliven erntefrisch noch am selben Tag verarbeitet werden können.



Der sehnlich erwartete Regen vor der Olivenernte blieb leider aus; dafür regnete es ab Beginn der Olivenernte, also zu spät für das Wachstum der Oliven, die entsprechend klein geblieben sind.

Dies hat zwei Seiten: Aus kleinen Oliven ist der Ertrag an Olivenöl geringer, d.h. um eine bestimmte Menge Olivenöl zu produzieren, wird eine größere Menge an kleinen Oliven gebraucht. Dafür ist das Olivenöl aus kleinen Oliven konzentrierter und somit intensiver.

In der Mani gab es insgesamt eine zufriedenstellende Ernte, die Hoffnung macht auf ein gutes und reichlich vorhandenes Olivenöl.

Wir haben das erste Olivenöl schon verkostet. Es ist sozusagen frisch vom Olivenbaum in die Plastikflasche gelangt. Das Olivenöl ist noch naturtrüb (weil ungefiltert) und die frischen Polyphenole und das Oleocanthal (beides gesunde Inhaltsstoffe) lassen das Öl beim ‚Abgang‘ im Hals kratzen und tragen geschmacklich zur deutlichen Schärfe bei. Das knackig frische, in Griechenland **Agouréleo** genannte **Frühöl** mit dem kraftvollen Aroma, ist für die Olivenbauern Auftakt für ein jahreszeitlich wiederkehrendes Ritual: Dieses erste Olivenöl des Erntejahres wird im Familien- und Freundeskreis mit Brot, Meersalz, Wein und mit einem Schluck Ouzo gefeiert.

Bis zur Auslieferung im März/April ist das jetzt noch frische Olivenöl gereifter, milder und im Geschmack aromatisch, mildfruchtig, mit dezenter Schärfe und garantiert wieder echt lecker.



*Frühöl-Verkostung
im Familienkreis*

Wann kann das neue ALONI Olivenöl bestellt werden und wieviel kostet es?

Auf welcher Höhe sich die Einkaufspreise bei der neuen Ernte einpendeln werden, ist derzeit noch nicht absehbar.

Wir erwarten, dass der Einkaufspreis für das Olivenöl zwischen Weihnachten und Neujahr feststeht. Dann informieren wir euch/Sie per E-Mail über den Preis.

Wir gehen davon aus, dass dann **Bestellungen** für unsere 5-Liter-Box ab dem 01.01.2024 per E-Mail

info@aloni-olivenoel.de

möglich sind.

Die Lieferung erfolgt in den Monaten März/April und wird mit einem Rundbrief bekannt gegeben.



++++news++++news++++news++++ Unsere Webseite ist fertig! 😊

Mit Freude und auch mit Stolz berichten wir, dass wir unsere Webseite endlich soweit fertiggestellt haben, dass sie online gehen konnte.

Hier sind Informationen über das Gebiet, in dem die Oliven für unser Olivenöl wachsen, über die Entstehung unseres Olivenöls und auch über uns nachzulesen. Es lohnt sich, hin und wieder einen Blick auf die Webseite zu werfen; zum einen wird sie im Laufe des Jahres immer weiter vervollständigt und zum anderen werden aktuelle Informationen eingestellt, wie z.B. der Bestellzeitpunkt und auch der Preis.

Hinter dem Button „FAQ“ finden sie interessante Themen zum Olivenöl. Die sind jetzt zu Beginn noch recht überschaubar, werden aber schrittweise ausgeweitet.

Also, schaut /schauen Sie mal rein: www.aloni-olivenoel.de .

...was es sonst noch zu berichten gibt:

Wie und wann wird in Griechenland eigentlich Weihnachten gefeiert?



Weihnachtskrippe in Kambos

40 Tage vor Weihnachten beginnt die traditionelle vorweihnachtliche Fastenzeit, in der auf Fleisch und Milch verzichtet wird. Am Morgen des 24. Dezember beginnt dann die eigentliche 12-tägige Weihnachtszeit.

Heiligabend gibt es wegen der Fastenzeit nur Nüsse, Rosinen, Mandeln und getrocknete Feigen. In Griechenland beschenken sich die Menschen am 24. und 25. Dezember nicht; die Geschenke werden am 1. Januar überreicht.

Weihnachtstag: Die orthodoxen Christen feiern mit der Familie und Freunden am 25. Dezember das Ende der Fastenzeit und den Beginn der 12tägigen Weihnachtszeit mit einem Festmahl. Hier gibt es dann auch den speziellen süßen Weihnachtskuchen **-Vasilópita-**, in dem eine Geldmünze versteckt eingebakken ist. Wer in seinem Kuchenstück das Geldstück findet, hat im neuen Jahr Glück (auch wenn es manchmal einen Zahn kostet 😊).

31. Dezember: Den Vorabend des Neujahrsfestes begeht die Familie mit einem Festessen mit reichlich Fleisch, Salat und Gemüse.

01. Januar: Geschenke werden in der Nacht zum 1. Januar vom Heiligen Vassilios gebracht und unter das Bett gelegt. Jetzt ist es endlich soweit und die Kinder bekommen ihre sehnsüchtig erwarteten Weihnachtsgeschenke.

06. Januar: Mit dem Tag der Theofania („Erscheinung Gottes“) endet die griechische Weihnachtszeit. Damit ist der Tag bzw. das Fest der Gotteserscheinung gemeint – auch bekannt als Dreikönigfest oder Tag der Heiligen Drei Könige.

Eine alte Tradition ist das Schmücken von kleinen Schiffen zu Weihnachten. In den letzten Jahren wurde dieser Brauch zunehmend durch die uns wohlbekannten Weihnachtsbäume aus Plastik ersetzt, die dann häufig abenteuerlich bunt und glitzern geschmückt werden.

Auch andere Traditionen verblassen, so wie in Deutschland. Zunehmend wird auch in Griechenland Weihnachten kommerzieller. Weihnachtsgebäck, Schokoladen-Nikoläuse, sowie säuselnde Weihnachtsmusik halten immer früher Einzug in den Supermärkten und es gibt es auch in Griechenland einen zunehmenden Hang zu schrill blinkenden, neonfarbenen Hausilluminationen.



...die Weihnachtsmänner stehen bereit: Supermarkt KRITIKÓS, Stoupa

Rückblick und Ausblick

2023 war ein spannendes Jahr für uns. Unsere erste Olivenölkampagne, viele neue und wieder aufgefrischte Kontakte in Deutschland und in Griechenland, unbekanntes Terrain, auf das wir uns gewagt haben; und dies mit viel Freude und Engagement sowie mit eurer/Ihrer Unterstützung.

Für das entgegengebrachte Vertrauen, das uns trotz des derzeit stattfindenden Preispokers auf dem globalen Olivenölmarkt ermutigt hat weiterzumachen, sagen wir **herzlichen Dank**.

Wir wünschen euch/Ihnen weiterhin eine schöne Vorweihnachtszeit und frohe, entspannte Weihnachten im Kreis lieber Menschen, oder, wie es auf Griechisch heißt: Καλά Χριστούγεννα και ευτυχισμένο το νέο έτος: („Frohe Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr“),



in diesem Sinne und mit herzlichen Grüßen

Martina Schulz-Haider und Heinz Haider

*Wie immer: * wenn Sie keinen Rundbrief mehr erhalten möchten, genügt eine E-Mail mit dem Betreff: „Keinen Rundbrief“*