



Rundbrief 9

März 2025

Mit unseren Rundbriefen informieren wir über unser Olivenölprojekt und auch über persönliche Eindrücke von der Umgebung, in der unser Olivenöl entsteht und in der wir einen großen Teil des Jahres leben.

Liebe Freundinnen und Freunde von ALONI-Olivenöl,

das ist neu in diesem Rundbrief:

Ihr könnt ihn wie immer komplett lesen,
oder auf die Inhalts-Überschriften klicken und dann gezielt den
euch interessierenden Artikel aufrufen.

Das steht in diesem Rundbrief:

- Karneval in Griechenland: Grilldunst und bunte Drachen
- ...dies & das - von uns:
 - winterliche Stille und verborgene Schätze
 - tropffrei genießen - welcher Olivenöl-Ausgießer überzeugt?
 - NEU bei ALONI Olivenöl - handgeschöpftes Meersalz
 - das neue ALONI Olivenöl - wann kommt es, kann ich noch bestellen?

Karneval, Grillduft und Drachen am Himmel
– die besonderen Wochen vor Ostern

Der griechische Karneval, „Apokries“ genannt, beginnt zehn Wochen vor dem Osterfest – dessen Datum sich nach dem julianischen Kalender richtet und in diesem Jahr mit dem deutschen Osterfest zusammenfällt.



Karnevals-"Casting",
Kaufhaus Sklavenitis, Kalamata

Der Karneval symbolisiert den Wechsel der Jahreszeiten und leitet die Fastenzeit ein.

Anders als in Deutschland oder in Rio gibt es keine großen Umzüge, doch im ganzen Land wird gefeiert: mit Musik, Straßenfesten und fröhlichem Beisammensein.



Karneval als Familienfest, Strand Stoupa

Der Name „Apokries“ für den Karneval bedeutet „weg vom Fleisch“, ähnlich wie das lateinische „Carnevale“. Und genau darum geht es an den folgenden beiden besonderen Festtagen, die den griechischen Karneval einzigartig machen:

- *Tsiknopempti*, der "Grilldunst-Donnerstag", umgangssprachlich auch der Fleisch-Donnerstag genannt, und
- *Kathara Deftera*, der "Saubere Montag", der mit Picknicks und Drachensteigen das Ende des Karnevals und den Beginn der Fastenzeit einleitet.

Tsiknopempti - Griechenlands Himmel voller Grillrauch

Tsiknopempti, wörtlich übersetzt mit „Rauch- oder Grilldunst-Donnerstag“, ist der letzte Donnerstag vor dem Beginn der Fastenzeit, an dem traditionell noch einmal richtig Fleisch geschlemmt wird.



Der "Grilldunst-Donnerstag" in Kalamata



Der "Grilldunst-Donnerstag" macht seinem Namen alle Ehre: Vor Tavernen, Geschäften und Privathäusern qualmen die Grills, auf denen Koteletts, Steaks, Würstchen und auch ganze Lämmer bruzzeln. Der verführerische Duft („*Tsikna*“) von Gegrilltem mischt sich mit Gelächter, Musik und dem Klang anstoßender Gläser.

Wir erlebten diesen Tag in Kalamata - und fanden uns plötzlich mittendrin im ausgelassenen Trubel. Während wir die duftenden Grillstände vor einer rasselvollen Taverne bewunderten, zog uns der Besitzer mit einem einladenden Lächeln an einen kleinen Tisch und bewirtete uns großzügig.



Unser 'Vorspeisenteller' 😊

Als wir später nach der Rechnung fragten, winkte er fröhlich ab:

Filoxenia!

-Gastfreundschaft!

Diese griechische Herzlichkeit berührt uns immer wieder.

Kathara Deftera - Fastenbeginn mit Picknick und bunten Drachen

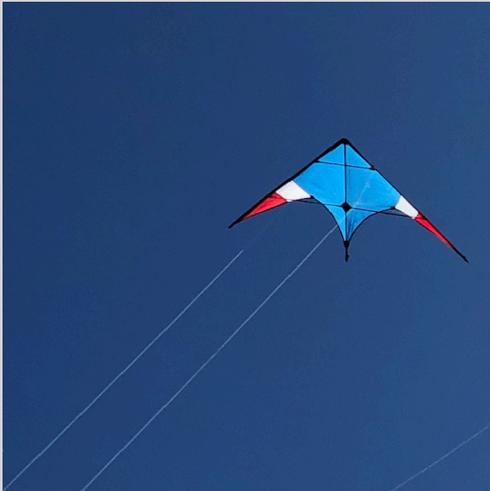
Nach dem opulenten Fleischfest folgt mit dem *Kathara Deftera*, dem „Sauberen Montag“, ein ganz anderes Fest. Dieser Tag ist in Griechenland ein gesetzlicher Feiertag und entspricht dem Rosenmontag in Deutschland, wird jedoch völlig anders gefeiert: Familien und Freunde ziehen hinaus in die Natur, breiten Decken aus, genießen ein Fastenpicknick und lassen Drachen steigen.



Kathara Deftera-Picknick (es war etwas kühl und windig), Platsa

An diesem Tag beginnt die 40-tägige Fastenzeit. Doch anstatt strenger Enthaltbarkeit genießen die Griechen Essen und Trinken – nur eben ohne Fleisch, Milchprodukte oder Eier.

Auf den Picknickplätzen oder in den Tavernen erfreuen sich die Familien an Garnelen, Oktopus, Muscheln, frischen Salaten, Dips und dem traditionellen *Lagana*, einem ungesäuerten Fladenbrot mit Sesamkruste – ein kulinarisches Erlebnis.



Bis zum Nachmittag tanzen Drachen am Himmel - ein farbenfrohes Symbol für den Abschied vom Winter und den Übergang zum Frühling. Die Menschen genießen das Essen und die gemeinsame Zeit. Dabei wünscht man sich „*Kali Sarakosti*“ – eine frohe Fastenzeit. Eine Grußformel, die man so wohl nur in Griechenland hört.

...dies und das – von uns

Winterliche Stille und verborgene Schätze

Nach der Olivenernte kehrt im Februar Ruhe in unsere Region ein. In diesem Jahr regnet es häufig – ein Segen für die Olivenbäume und die ausgedörrte Landschaft. Noch vor Jahren hätten wir nicht gedacht, dass wir uns einmal so sehr über Regen freuen würden.

Die Kafenions und Tavernen füllen sich mit Einheimischen und einer Handvoll Wohnmobil-Reisender. Drinnen bullern die Öfen, der Duft von Kaffee und Gebratenem mischt sich, trotz offiziellem Rauchverbot, mit einer Prise Tabakrauch – eine fast nostalgische Atmosphäre.



Taverna "1866 beer bar", Kardamili

Auch wir genießen die abendliche Ruhe und Gemütlichkeit am heimischen Kaminofen, unternehmen lange Spaziergänge an menschenleeren Stränden oder entdecken mit dem Auto versteckte Ecken der Umgebung.

Tropffrei genießen - welcher Ausgießer überzeugt?

Küchen-Tipp: In unserem Rundbrief 8 von Dezember 2024 empfehlen wir ein tropffreies Olivenöl-Kännchen von „Trendglas Jena“ – aus Glas, funktional, stilvoll, aber nicht günstig.

Eine Kundin empfiehlt eine preiswertere und ebenso tropffreie Alternative: den Essig- und Öl-Ausgießer "Ciro" von PEUGEOT. Dieser passt auf jede handelsübliche Flasche, dosiert den Ölfluss und ist verschließbar. Damit lässt sich unser ALONI Olivenöl tropffrei auf den Teller bringen.

Vielen Dank für diesen Tipp !

Wer den "Ciro" ausprobieren möchte, findet ihn bei

www.tischwelt.de

++++news+++news+++news++++

Neu bei ALONI Olivenöl: Handgeschöpftes Meersalz



Wir haben unser Angebot erweitert:

Neben unserem Olivenöl bieten wir nun auch handgeschöpftes Meersalz an.

Diese Rarität gibt es ab sofort bei uns.

Mehr über den besonderen Ort, den wir entdeckt haben, und die traditionelle Gewinnung des Meersalzes dort, erfahrt ihr mit einem Klick

[hier](#)

ALONI Olivenöl - wann kommt es ?

Unser extra natives Olivenöl aus der neuen Ernte 2024/2025 wird gegen Ende März / Anfang April bei uns eintreffen. Alle Infos zu Abholung und Versand der bisher bestellten Olivenöl-Boxen folgen im nächsten SPOTLIGHT.

Bestellen könnt ihr weiterhin über unsere Webseite:

www.aloni-olivenoel.de

Auch ohne Bestellung freuen wir uns über euren Besuch unserer Webseite mit weiteren Informationen rund um unser extra natives Olivenöl und über uns.



Stilleben mit Katze, Kato Chora

Das war's mal wieder aus
Griechenland von uns.
Wir freuen uns auf viele
Begegnungen Anfang April
und
wünschen euch eine sonnige
Frühlingszeit.

Mit herzlichen Grüßen
Martina Schulz-Haider

+

Heinz Haider

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Schreiben Sie uns:
info@aloni-olivenoel.de

ALONI Olivenöl

Martina Schulz-Haider + Heinz Haider
Ostenhellweg 41, D-59494 Soest
Telefon: + 49 160 351 2000
www.aloni-olivenoel.de

*Wenn Sie diese E-Mail und andere Informationen an {{contact.EMAIL}} von uns
nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese mit einem Klick*

abbestellen > [Abmelden](#)

