

## 17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl

Nachwort  $\triangleq$  Blogbeitrag 13/13

### Woher kommt meine Affinität zu Oliven und zum Olivenöl?



Das Foto ist ein Zeitzeuge aus dem Jahr 1960. Ich bin mit meiner Familie am Marmarameer in einem Fischerdorf Namens Çınarcık. Außer der Dorfbevölkerung gibt es hier kaum Menschen – wir sind fast die einzigen Touristen. Die Leute aus dem Dorf leben von Olivenbäumen, vom Fisch aus dem Meer und dem Holz der Wälder. Im Dorf gibt es zwei Teegärten. Dort gibt es nur Tee, Kaffee und Belediye gazozu, eine Art klare Limonade. Außerdem kann man dort Backgammon (Tavla) spielen. Mein Vater spielt mit der Dorfmannern. Mehrere Spieler nehmen an dem Spiel teil: zehn Personen an fünf Backgammonbrettern. Die beiden Spieler am Anfang des Tisches würfeln und die ganze Reihe der fünf Männer auf der einen Seite spielt gemäß der gewürfelten Zahl. Dann würfelt die Gegenseite und die andern fünf Männer machen ihren Zug. Wer Backgammon beherrscht, kann auch trotz schlechter Würfe gewinnen und diejenigen, die das Spiel gewonnen haben, haben die Ehre, den Verlierern den Tee zu bezahlen. Im Dorf gibt es kein Restaurant, kein Hotel, keine Pension. Nur die Dorfbevölkerung und uns. Wir mieten von Juni bis Mitte September ein Haus mit Gartenbenutzung. Das bedeutet auch, dass alle im Garten wachsenden Gemüsesorten von uns geerntet und

gegessen werden dürfen. Die Miete für dreieinhalb Monate liegt bei umgerechnet 150 €. Meine Mutter stellt aus Olivenöl Seife her. Genau hier beginnt meine Liebe zu Oliven, zu Olivenbäumen und zum Olivenöl. Auf dem Foto sitzen wir 20 Meter vom Meer entfernt in einem Olivenhain und halten ein Picknick.

Ich springe jetzt zeitlich 30 Jahre nach vorne ins Jahr 1990. Ich bin verlobt und übernachtete bei meiner künftigen Schwiegermutter Mefharet Anne. Meine Verlobte Nebha Ulug verbringt die Nacht ein Stockwerk tiefer bei Ihrer Schwester. Zum Frühstück stehen auch Oliven auf dem Tisch. Bei einem türkischen Frühstück gibt es immer Schafskäse (Beyaz peynir), Oliven, Brot und Tee. Das ist die Grundausstattung. Ich esse die ganze Schale Oliven, wahrscheinlich über 50 Stück. Mefharet Anne schickt den Hausbediensteten zum Oliven kaufen. Seit diesem Zeitpunkt gab es auf dem Frühstückstisch immer reichlich Oliven.

## NACHWORT

**Für mich stellen Oliven, Olivenöl, Zitrone und Brot eine vollständige Mahlzeit dar.**

Aus dem fortlaufenden Genuss von Oliven hat sich bei mir eine starke Affinität zu allem, was mit Oliven zusammenhängt, entwickelt. Aus meiner permanenten Beschäftigung mit dem Thema, aus meiner Lektüre, meinem Lernen und Experimentieren ist eine Erfindung entstanden, die ich am 6. August 2019 beim Deutschen Patent- und Markenamt zum Patent angemeldet habe und die ein Verfahren zur Herstellung von ungefiltertem Olivenöl mit hoher Haltbarkeit betrifft.

Wein und Olivenöl sind meine Berufung.

Es hat 66 Jahre gedauert, bis ich meiner Berufung gefolgt bin.

Sagen wir: „Der Weg ist das Ziel.“

Legen wir los!

Wir sind die Macher!

Wir wollen mit dem, was wir tun, Ihre Herzen berühren und Ihren Gaumen erreichen.

# DIE MACHER



[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

## ZUSAMMENFASSUNG

1. Kaufen Sie kein Olivenöl zu einem Preis von unter 9 € je 0,5 Liter.
2. Kaufen Sie Olivenöl beim landwirtschaftlichen Betrieb oder im Fachhandel ein.
3. Olivenöl können Sie fast für jedes Gericht verwenden.
4. Ersetzen Sie tierische Fette mit Olivenöl.
5. Olivenöl ist GESUND.
6. Leben Sie nach der traditionellen mediterranen Ernährungs- und Lebensweise, um ein langes gesundes Leben zu fördern.
7. LEBEN SIE IN DER GEGENWART!

**HABEN SIE FRAGEN, ANREGUNGEN, HINWEISE, MITTEILUNGEN, VORSCHLÄGE?**

**BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS.**

**Ihre Ergins**

[ergin@vinvinowein.de](mailto:ergin@vinvinowein.de) & [n.ergin@vinvinowein.de](mailto:n.ergin@vinvinowein.de)