



Dort, wo man Oliven anbaut, beginnt in den Wintermonaten eine höchst betriebsame Zeit, die Zeit der Ernte und die Prozedur der Pressung und Ölgewinnung. Vor allem in Griechenland zählt das Olivenöl zu den wichtigsten landwirtschaftlichen Produkten und deshalb widmet man sich hier seiner Herstellung mit ganz besonderer Sorgfalt. Der Süden des Peloponnes, und hier vor allem die Region um Kalamata, ist für sein hervorragendes Öl hinreichend bekannt. Das beste Olivenöl jedoch, darüber sind sich die Experten ausnahmsweise einmal einig, kommt aus der Gegend der Halbinsel Mani, dem südlichen Mittelfinger des Peloponnes, in den Ausläufern

des gewaltigen Taygetosgebirges, fernab der großen Verkehrswege, über dem Meer gereift. Warum unser Olivenöl so gut ist:

Der umweltschonende Anbau

Unsere Oliven wachsen auf mineralstoffhaltigen kalkreichen Böden. Die einzelnen Felder werden nicht maschinell bewirtschaftet. Pestizide und chemische Düngemittel kommen nicht zum Einsatz. Unsere Olivenbäume werden nicht gewässert, um eine sehr gute Qualität zu gewährleisten.

Die Ernte:

Die Olivenernte beginnt nicht vor Dezember, dauert bis Februar, März, so dass die Oliven eine lange Reifezeit haben. Die Winter sind hier im Süden des europäischen Festlandes sehr mild. Die Oliven werden per Hand geerntet, indem jeweils unter den zu beerntenden Oliven-

baum Planen ausgelegt werden. Die schon auf dem Boden liegenden Oliven werden nicht genommen. Je frischer, desto besser die Qualität. Die geernteten Oliven werden umgehend in Jutesäcken zur Ölmühle zur Pressung gebracht, da sonst der Fäulnisprozess beginnt, der die Qualität des Öls vermindert.

Die Ölgewinnung in der Ölmühle:

Die von uns geernteten Oliven werden schonend und kalt gepresst. Das so gewonnene frische, fruchtig duftende Olivenöl wird an Ort und Stelle und ohne jeden Zusatz ungefiltert abgefüllt (durch Filterm gehen wertvolle Stoffe verloren). So bleiben natürliche Schwebstoffe sowie evtl. nicht abgeschiedene Fruchtfleischteile im Öl erhalten. Es kann sich in den Kanistern und Flaschen ein Absatz bilden, der jedoch ohne Bedenken verwendet werden kann.

Der Höhepunkt des Tages in der Ölmühle ist das Kosten des frischen Öls. Eine geröstete Scheibe Weißbrot, reichlich Olivenöl und eine Prise Salz, dazu ein Gläschen Landwein- ein absoluter Leckerbissen !



Preisgestaltung:

Wir haben die Möglichkeit unser Olivenöl günstiger als vergleichbare im Handel in Deutschland erhältliche Olivenöle anzubieten, da wir Selbsterzeuger sind und unser Olivenöl selber vertreiben. Wir liefern nur an Freunde und deren Freunde und Bekannte.

Lagerung:

Bei kühler (nicht Kühlschrank) und dunkler Lagerung in lebensmittelgeeigneten Kanistern oder dunklen Flaschen ist das Olivenöl verschlossen sehr lange haltbar.

Kontaktadresse:

Arbeitsgemeinschaft für internationale Jugendprojekte Unna e.V.
Karioupolis
23200 Gythion
Griechenland
Tel.: 0030 27330 93372
Mail: pikilie@web.de



Olivenöl aus Griechenland

