

Olivenöl Infoblatt



Unsere Grundsätze, Standards
und Besonderheiten



Folgende Standards treffen bei jedem unserer Olivenöle zu:

- alle Bäuerinnen und Bauern erhalten eine **faire Bezahlung** (im Schnitt 50% mehr als der marktübliche Preis)
- alle Olivenbäume werden nach **Bio-Kriterien** angebaut, ob mit oder ohne Zertifikat
- mit **Biozertifikat**, wenn benötigt (nur bei Produkten mit Kurzzeichen „DIO“ / „EB“ / etc. möglich) → bitte bei Bestellung Bedarf für Bio-Zertifikat angeben
- **kalt gepresst**
- **innerhalb von 24 Std.** nach der Ernte gepresst
- ausschließlich unter der Verwendung von **mechanischen Verfahren** gewonnen
(**extra nativ Standard**)
- **Fettsäuregehalt** garantiert unter 0,8% → bei den meisten Olivenölen zw. 0,2 - 0,4%
- **Rückverfolgbarkeit** bis zum Hof
- **sortenreine** Öle von einem Erzeuger
- mit **FairShare-Rate** (Ihr erkennt den Anteil vom VKP, welchen der Bauer für sein Produkt erhält)
- mit **Levelsystem** (zeigt an, ob die Landwirtschaft ausschließlich nach den Bio-Richtlinien erfolgt (Level 0), oder ob zudem auch regenerative Methoden angewendet werden (Level 1 bis 3))
- auf jedem Gebinde ist der **Erntezeitpunkt** angegeben und ein persönlicher Gruß von den ErzeugerInnen

Unsere ProduzentInnen



„LOUT1“ - Athanasios Katsetos:

Seit 30 Jahren arbeitet Athanasios mit biologischen Kleinbauern aus seiner Region zusammen und produziert mit seiner Frau eigenes Bio-Olivenöl. Vielfache Auszeichnungen, ein runder Geschmack und die konsequente Anwendung von biologischen Methoden zeichnen dieses Öl aus.

„MYRT2“ - Dimitris Lampropoulou:

Ein Bio-Pionier in seiner Region. Er baut neben Olivenbäumen viele weitere Nutzpflanzen an und verarbeitet diese in der hauseigenen Manufaktur. Die ortstypische Sorte „Koroneiki“ ergibt ein kräftiges, grünes Olivenöl, welches mit vielen Geschmacksnuancen überzeugt: Vor allem erinnert es leicht an Banane und an den Geschmack von Artischocke.

„MOL01“ - Maria Hahn:

Maria ist eine der wenigen Demeter-zertifizierten Olivenbäuerinnen in Griechenland. Von Herzen betreibt sie biodynamischen Landbau, hat nun allerdings keine Lust mehr auf den Papierkram. Demeter-zertifiziert ist sie nun bald nicht mehr, die Qualität ihres Öls und ihrer Landwirtschaft bleibt aber die gleiche. Ein leckeres, sanftes Olivenöl der Sorte „Amfissa“, leicht, fruchtig und rund im Geschmack.

„CHAL1“ - Stathis Athanasopoulos:

Stathis ist ein Einzelgänger und lehnt konventionelle Methoden strikt ab. Sein Motto ist die stetige Verbesserung seines Olivenöls. So kommt es, dass er weit von allen konventionellen Methoden entfernt ein Olivenöl herstellt, welches so nicht ein weiteres Mal auf dem Markt erhältlich ist. Ersteres, ganz frisch gepresstes Olivenöl, direkt abgefüllt in Flaschen ist pure Medizin. Eine weitere, sehr limitierte Delikatesse ist sein Olivenöl aus Wildsammlung.

„VASI3“ - Panagiotis Marantos:

Das mit einer Silbermedaille ausgezeichnete Olivenöl von Panagiotis weist laut Labor einen sehr hohen Polyphenolgehalt (über 500mg/l) auf und gilt damit offiziell als gesundheitsfördernd. Panagiotis arbeitet schon seit Jahren mit Permakultur-Methoden und erntet, um seine Bäume zu schonen, seine Oliven sogar per Hand. Sein Ziel ist es, aus seinem Olivenhain einen diversen, fruchtbaren Waldgarten zu machen. Deshalb kultiviert er zwischen den Olivenbäumen Oregano, Thymian, Lavendel, Kartoffeln, Zwiebeln und Obst- und Nussbäume. Auch er produziert ein Olivenöl der Sorte „Koroneiki“, welches besonders durch die schwierigen klimatischen Verhältnisse auf seinem Land ein charakterstarkes Olivenöl ergibt.

Verarbeitung



Unsere Olivenöle werden alle ausschließlich mit **mechanischem Verfahren** gewonnen, sind **kalt gepresst** und entsprechen daher den **höchsten Qualitätsansprüchen**.

Zudem gibt es eine ganze Reihe von Unterschieden in der Olivenöl-Gewinnung. **Dazu gehören folgende Verfahren nach dem Pressen:**

„OLEA NEA“:

Dies ist das ganz frische, leuchtend grüne Olivenöl, welches direkt nach der Ernte, innerhalb von zwei Wochen abgefüllt wird. Entweder es wird vorher gefiltert oder genau so, wie es aus der Presse kommt - nämlich naturtrüb - abgefüllt. Dieses Olivenöl ist nur einmal im Jahr erhältlich - und zwar direkt nach der Olivenernte. Dasselbe Olivenöl wird einige Monate später immer noch angeboten, dann aber nicht mehr „Olea Nea“ genannt, da es nun schon gelagert wurde. Das naturtrübe „Olea Nea“ ist das gesundheitlich wertvollste und geschmackintensivste der Olivenöle, da hier noch alle gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe enthalten sind.

GEFILTERT:

Das frisch gepresste Olivenöl wird direkt nach dem Pressen durch eine mechanische Filtereinheit „gedrückt“ und von den Schwebestoffen befreit.

NATÜRLICH GEFILTERT:

Es findet nach der Pressung keine mechanische Filterung statt. Stattdessen wird das Olivenöl für mindestens 3 Monate in einem Edelstahltank unter Abschluss von Sauerstoff gelagert und es kann die „natürliche Sedimentierung“ stattfinden. D. h. die Schwebestoffe setzen sich am Boden ab, das Olivenöl wird von oben abgeschöpft und der Olivenölsatz wird traditionell zu reiner Seife verarbeitet.

NATURTRÜB:

Es findet weder eine Filterung durch Schwerkraft, noch eine mechanische Filterung statt. Das Olivenöl wird direkt nach dem Pressen mit all seinen wertvollen Inhaltsstoffen in die Behälter abgefüllt und erscheint dadurch trüb. Steht dieser Behälter für längere Zeit, findet in kleinem Maß die „natürliche Filterung“ statt und es bildet sich ein Satz. Schlieren und Satz im Olivenöl stellen keine Qualitätsminderung dar!

Gebinde

Einweggebinde:

- **0,5l** Glasflaschen mit Etikettierung
- **5l / 17l** Weissblechkanister mit Bedruckung
- **5l / 10l** Bag-in-Box im Karton (zur Zeit gibt es leider noch keine Alternative zu den PE/ NY Kunststoffbeuteln, welche kompostierbar wären bzw. aus nachwachsenden Rohstoffen gewonnen werden können)
- Alle von uns verwendeten Materialien können dem örtlichen Recyclingsystem zugeführt werden



Mehrwegsystem:

- In Deutschland typische Bier-Mehrwegglasflaschen, welche an den Rückgabeautomaten in Getränkemärkten abgegeben werden können
- Nach gründlicher Reinigung können die Flaschen an den Pfandautomaten zurückgegeben werden
- Die Flaschen werden mit Kronenkorken verschlossen und mit einem Flaschenhals-Hängeetikett aus nachwachsenden Rohstoffen versehen
- Die Kartonverpackung ist aus Recyclematerial und wir verwenden Papiertape um die Kartons zu verschliessen



Pfandsystem:

- Edelstahlkanister mit Ausgusshahn, aus welchem das Olivenöl direkt in Flaschen abgefüllt werden kann
- Es gibt die Größen 20 / 30 / 50 / 75 / 100 Liter
- Nachdem die Gebinde sauber entleert sind, gebt Ihr einen Abholauftrag bei uns auf. Das Gebinde wird in unser Sammelager transportiert, auf Unversehrtheit überprüft, gereinigt und für die wiederholte Befüllung vorbereitet. Der Pfandbetrag wird nun auf Eurer Konto ausgezahlt.

