

Natur & Kultur Wanderstudienreisen
Willi Bosch
Blütenweg 22
89155 Ringingen



Tel. 0 73 44 – 92 12 22
www.natur-und-kultur.de

Angebot: Olivenöl

Jeden 1. Freitag im Monat!



**Genießen Sie unser biologisch angebautes Olivenöl
und unsere Oliven aus der Region Kalamata in Griechenland:**

Das königliche Olivenöl - TO VASILIKO

Bestes Olivenöl aus der Region Kalamata

"Es blüht ein herrlicher Baum in unserem dorischen Land: unsere süße, silberne Amme, die Olive. Selbsterzeugt und unsterblich, ohne Furcht vor Feinden, trotz ihrer zeitlose Stärke Übeltätern Alt und Jung, denn Zeus und Athena wachen über sie mit nimmermüden Augen" (Sophokles, Ödipus auf Kolonos)

Die alten Griechen verehrten den Olivenbaum als Geschenk der Götter, er war ihr heiliger Baum. Laut Altem Testament sandte Noah eine Taube aus, um festzustellen, ob die Sintflut vorüber sei. Sie kehrte zurück mit einem Olivenzweig im Schnabel - mit dem Symbol des Lebens!

Das Land wo die Oliven gedeihen!

Die trockene Mani im Süden der Peloponnes ist ein von der Sonne verwöhnter Landstrich, ein idealer Standort für das Gedeihen besonders aromatischer Oliven. Immer wieder zieht es uns mit unseren Reisegruppen in diese wunderschöne Gegend, in das ursprünglich gebliebene Fischdorf Agios Nikolaos. Es führen herrliche Wandertouren auf alten, wieder gepflegten Ortsverbindungswegen in die nähere Umgebung durch die unendlichen Olivenhaine. In dieser herrlichen Gegend sind die Böden besonders mineralhaltig. Hier gedeiht die Koroneiki-Olive, aus der ein besonders hochwertiges Olivenöl gewonnen wird. Die Ernte ist relativ stabil und beträgt bis zu 150 kg pro Baum. Diese Olivensorte garantiert ein erstklassiges, aromatisches Olivenöl.



Olivenöl ist erwiesenermaßen ein gesundes Lebensmittel. Es enthält rund 74% einfach ungesättigte Fettsäuren und rund 10% mehrfach ungesättigte Fettsäuren (z. B. Linolsäure). Durch regelmäßigen Genuss kann Herz- und Gefäßkrankheiten vorgebeugt werden, denn Fett- und

Cholesteringehalt des Blutes werden reduziert. Im Mittelmeerraum, wo reichlich Olivenöl verzehrt wird, ist der Anteil an Krebserkrankungen geringer als bei uns. Olivenöl kann therapeutisch auf Magengeschwüre wirken und hilft bei Verdauungsproblemen. Das Vitamin E und das Provitamin A im Olivenöl schützen die Haut. Es gibt viele weitere Beispiele für die positive Wirkung von Olivenöl auf den menschlichen Organismus. Natürlich kommt es im Wesentlichen auf die Qualität des Öls und auch auf die Art der Pressung an.

Unseren Olivenbauern Christos haben wir nun schon mehrere Jahre bei der Ernte und der Pressung seiner Oliven begleitet. Er erzeugt seit mehr als 20 Jahren biologisches Öl, das regelmäßig einer strengen Kontrolle unterzogen wird und ein Zertifikat besitzt.

Biologisch angebautes Öl: Es ist frei von jeglichen Rückständen, der Säurewert betrug 2008 0,25 % (Zeichen für eine gute Herstellung) - "unser" Öl verdient somit die Bezeichnung: Natives Olivenöl Extra

Zum Glück haben die verheerenden Brände auf der Peloponnes die Region, aus der unser Öl kommt, nicht betroffen. Nach der ertragreichen Ernte des vergangenen Jahres ist dieses Jahr eine geringere Ernte zu erwarten. Die Qualität bleibt jedoch sehr gut.

Unser Angebot

Olivenöl in Flaschen:

1 Liter 14,40 Euro

0,75 Liter 10,90 Euro

0,5 Liter 7,70 Euro

Olivenöl im Kanister:

3 Liter 38 Euro

5 Liter 59 Euro



Zu beziehen: direkt bei uns in Ringingen oder jeden ersten Freitag im Monat auf den Wochenmärkten in Erbach und Blaustein, bei den N&K Wochenenden in Obermarchtal am 12./13. Januar (S. 10 des aktuellen Prospekts). Einige Bioläden und Hofläden in der Ulmer Region bieten das Öl ebenfalls an. Zum Beispiel der "Erdapfel" in Söflingen, "Naturkost Stolz" in Illertissen, das Dorflädele in Wipplingen, die Metzgerei Fais in Stuttgart.

In Kanistern oder Flaschen sicher verpackt schicken wir Ihnen die gewünschte Menge Öl auch nach Hause. Versandkosten: 7 Euro pauschal.