

Natur & Kultur Wanderstudienreisen

Willi Bosch

Blütenweg 32

89155 Ryingen

Tel. 0 73 44 – 92 12 22

[www.natur-und-kultur.de](http://www.natur-und-kultur.de)



**Angebot: Olivenöl, Oliven aus Griechenland**

**Jeden 1. Freitag im Monat auf dem Wochenmarkt in Blaustein!**

(ausgenommen im Januar und Februar)

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

**Das königliche Olivenöl - TO VASILIKO**

Bestes Olivenöl und Oliven aus der Region Kalamata

*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 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. 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). Im Internet finden Sie viele Beiträge wie sich der Genuss von Olivenöl positiv auf den Organismus auswirkt.

Natürlich kommt es im Wesentlichen auf die Qualität des Öls und auf die Art der Pressung an.

Unseren Olivenbauern Christos haben wir nun schon mehr als 15 Jahre bei der Ernte und der Pressung seiner Oliven begleitet. Er erzeugt seit fast 30 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 liegt unter 0,8 % (Zeichen für eine gute Herstellung) - "unser" Öl verdient somit die Bezeichnung:  
**Natives Olivenöl Extra**

**Unser Angebot:**

**Olivenöl in Flaschen zu folgenden Gebinden:**

1 Liter  
0,75 Liter  
0,5 Liter  
0,25 Liter

**Olivenöl im Kanister:**

3 Liter oder  
5 Liter

**Zu beziehen:**

direkt bei uns in Ringingen oder  
**jeden ersten Freitag im Monat auf den Wochenmärkten in Erbach und Blaustein,**  
jeden 2. Freitag im Monat auf dem Wochenmarkt in Oberdischingen.

Einige Bioläden und Hofläden in der Ulmer Region bieten das Öl ebenfalls an. Zum Beispiel der "Erdapfel" in Söflingen, das Dorflädele in Wipplingen, der Dorfladen in Markbronn, die Gärtnerei Querbeet in Söflingen.

In Kanistern oder Flaschen sicher verpackt schicken wir Ihnen die gewünschte Menge Öl auch nach Hause. Versandkosten: 10 Euro pauschal.

