

Wir wissen wo unser Öl herkommt! ... und wie es hergestellt wird!

Die Olivenernte erfolgt jedes Jahr in der Zeit von November bis Januar. Dabei wenden die Bauern noch uralte Methoden an: Zunächst werden unter den Bäumen große Netze ausgelegt und dann werden die Oliven mit Stöcken von den Zweigen geschlagen. Teilweise erfolgt auch durch das Schneiden der Äste bereits ein Teil der nötigen Baumpflege. Die Ernte wird in Säcken zur Mühle transportiert und dort gewaschen, gemahlen und dann bei max. 27 Grad gepresst/zentrifugiert. Das frische Öl ist zunächst trüb und etwas herber. Die Griechen bezeichnen dies als „reine Medizin“.



Olivenöl...
 ...flüssiges Gold...
 ...der heilige Baum...
 ...die Medizin auf dem Teller...
 ...ein Weg zur Langlebigkeit...
 ...das Geheimnis zur guten
 Gesundheit...
 ...die Heilkraft der Olive... usw.



Viele Buchtitel und geflügelte Worte zu
 der großen Bedeutung einer kleinen Frucht.

Gutes Olivenöl schmeckt nicht nur gut, sondern kann
 unsere Gesundheit, unsere Schönheit und somit unser
 gesamtes Wohlbefinden verbessern. Immer mehr
 Wissenschaftler und Ernährungsexperten raten heute zur
 gesunden Mittelmeerkost, in der das Olivenöl sowohl
 geschmacklich als auch ernährungsphysiologisch
 eine überragende Rolle spielt.

Es kann die Risikofaktoren von

- Bluthochdruck
 - Diabetes mellitus
 - rheumatischen Gelenkerkrankungen
 - Magen- und Zwölffingerdarmgeschwüre
 - Gallensteine
 - Krebserkrankungen
- vermindern.

Olivenöl ist unter ernährungsspezifischem Gesichtspunkt
 das absolut gesündeste Öl: reich an ungesättigten Fett-
 säuren, welche das schlechte Cholesterin senken und
 das gute begünstigen (geringeres Herzinfarkt-
 risiko und Blutdruck senkend). Seine oxidierungshemmende
 Wirkung beugt Arteriosklerose vor.

Es beinhaltet z. B. auch Oleocanthal, welches entzün-
 dungshemmende und antioxidative Wirkung ähnlich wie
 Ibuprofen und Aspirin besitzt und dazu einen ähnlich
 stechenden Reiz im Hals wie Ibuprofen bei der oralen
 Einnahme verursacht.



Ganz Messenien ist ein weiter Olivenhain.
 Das günstige Klima, Sonnenschein und
 kleine Anbauflächen sichern die hohe
 Qualität der Früchte selbst.

Bei den Griechen wird die Olive schon seit Jahrtausenden
 als ein wichtiger Teil ihrer Ernährung geschätzt und geliebt.
 Olivenbäume werden als von Gott begünstigte, ja sogar als
 heilige Bäume angesehen.

Olivenöl diente als Nahrungsmittel, Medikament, Lichtquelle,
 Aphrodisiakum und zur Gottesverherrlichung.

Der Sage nach waren Poseidon, Gott des Meeres, und Athene,
 Göttin der Weisheit, im Wettbewerb um die Herrschaft über
 Athen. Wer das wertvollere Geschenk macht, sollte Sieger sein.
 Poseidon schenkte eine Quelle, indem er mit seinem Dreizack
 gegen den Felsen der Akropolis schleuderte, Athene schenkte
 einen blühenden Olivenbaum und gewann damit den
 Wettbewerb, da man weder gekochtes Essen noch Öl für die
 Lampen kannte. Man war sich einig, dass Athenes Geschenk
 für die Menschheit unerlässlich war.

Olivenbäume bereits vor 60.000 Jahren
 Der älteste Fund von Olivenbäumen kommt von den Ägäischen
 Inseln, Santorini und Nisiros. Dort wurden fossilisierte Oliven-
 blätter gefunden, die 50-60.000 Jahre zurückdatieren.



kaltgepresstes Olivenöl

extra nativ
 aus Griechenland



erste Güteklasse
 direkt aus Oliven und ausschließlich
 mit mechanischen Verfahren gewonnen



Michi's und Susi's Ölshop

Olivenölvertrieb Susanne Fruth
 D-83395 Freilassing
 Tel. 0049 / 170 / 4128558
 Fax 0049 / 8654 / 64611
 E-Mail: service@sfruth.de
www.sfruth.de