



Epheser Olivenöl

zu Gunsten des
Wohnhaus Bärenmoos



Dr. Atilay Ileri

Unser Dank

Seit 10 Jahren können Sie das «Epheser Olivenöl» in unseren Wohnhäusern kaufen. Dies verdanken wir Dr. Atilay Ileri. Der Zürcher Rechtsanwalt mit türkischen Wurzeln ist ein Olivenölproduzent aus Überzeugung und Leidenschaft. Und dies merkt man spätestens beim Verkosten des erstklassigen, rein biologisch angebauten und schonend produzierten Olivenöls. Ein solch wunderbares Produkt an Sie zu verkaufen, ehrt uns. Gerne geben wir Ihnen an dieser Stelle ein paar spannende Informationen zum Thema Olivenöl und danken Dr. Ileri nochmals recht herzlich für seine Grosszügigkeit!

Von der Olive zum Olivenöl

Der Olivenbaum ist ein besonders langlebiger, anspruchsloser Obstbaum. Die silbrig glänzenden, behaarten und ledrigen Blätter sowie das tiefreichende Wurzelsystem ermöglichen es der widerstandsfähigen Olive, selbst bei sehr trockenen Bedingungen zu gedeihen. Die Völker rund um das Mittelmeer kennen zahlreiche Legenden über den Ursprung der Olivenbaumkultur. Unser Olivenöl kommt aus Ephesus, einer geschichtsträchtigen Stadt an der türkischen Küste des Mittelmeers. Es wird aus einer einzigen Sorte, namens «Memecik» gewonnen. Weltweit gibt es über 150 Sorten, die alle ihren eigenen Geschmack und Qualität haben.

Die Herstellung des Olivenöls beginnt mit der Ernte der Oliven. Bei mechanischen Methoden werden die Früchte verletzt. Das führt zu einer sofortigen Oxidierung und somit zu einer Qualitätsminderung. Werden die Bäume jedoch klein gehalten, können die Oliven einzeln und von Hand gepflückt werden - eine teure Methode. Ausserdem bekommen die Triebe mehr Sauerstoff, Sonne und Saft vom Hauptstamm. Alle Oliven sind am Anfang grün. Ab Ende Oktober ändert sich deren Farbe zu gelb/rötlich-violett, bis sie im Januar/Februar schwarz werden.

Von Mitte Oktober bis Mitte November werden nur die noch grünen Oliven geerntet, was ein blumenreiches und frisches Olivenöl ergibt. Je länger man mit der Ernte wartet, umso süsser, milder und reifer schmeckt das Olivenöl. Der unerwünschte Säuregrad steigt jedoch an und der blumigfrische Geschmack geht zurück.

Ein Olivenbaum trägt im Durchschnitt pro Jahr etwa 20 bis 30 kg qualitativ hochstehende Oliven. Eine gute Pflückerin schafft pro Tag bis zu 70 kg Oliven. Für einen Liter Olivenöl braucht es 5 bis 6 kg bzw. 1000 Oliven. Diese werden nach modernster Methode als Ganzes zerhackt, die Paste mit hoher Geschwindigkeit durch einen Dekanter geschleudert und anschliessend zentrifugiert und gefiltert. Dies ohne Sauerstoff (mit Stickstoff abgedeckt) und mit sehr wenig Wasser. Das Ergebnis ist ein kalt extrahiertes Olivenöl und gewährleistet eine ausgezeichnete Qualität.

Will sich der Olivenbauer nicht ins Spiel der Natur einmischen und lässt deshalb seine Oliven ohne chemische Hilfsmittel naturbelassen reifen, muss er je nach Witterungsbedingungen damit rechnen, dass 10 bis 20% der Olivenernte wurmstichig ist. Diese Oliven werden vor dem Pressvorgang von Hand aussortiert - versteht sich, dass unser Olivenöl absolut natürlich produziert wird.





Olivenöl - eine rundum gesunde Sache

Olivenöl enthält als wichtigste, einfach ungesättigte Fettsäure die Ölsäure mit 60 bis 85%, daneben aber auch mehrfach ungesättigte Linol- und Linolensäure. Die Wirkungen der ungesättigten Fettsäuren sind vielfältig. So wirkt Olivenöl unter anderem als Cholesterin-Senker. Internationale Vergleichsstudien deuten darauf hin, dass Olivenöl einen Schutzeffekt gegen viele Krebserkrankungen haben könnte. Das darin enthaltene Vitamin E hat positive Wirkungen auf die Zellmembranen und wird deshalb auch in der Hautpflege als Antioxidanzmittel eingesetzt. Ferner enthält es Scharf- und Bitterstoffe, die so genannten Polyphenole, die eine Leber- und Gallenschutzwirkung haben.

Beträgt der Anteil der freien Säuren im Olivenöl weniger als 0.8% darf das Öl als extra vergine bzw. als natives Olivenöl bezeichnet werden. Unser Olivenöl hat lediglich einen Anteil von 0.2 bis 0.3% und ist somit ein besonders hochwertiges Produkt.

Wie beim Wein ist beim Olivenöl die jeweilige Bodenbeschaffenheit und deren Einfluss entscheidend für den Geschmack. Das «Epheser Olivenöl» weist auch sensorisch die geforderten positiven Attribute auf: intensives, fruchtiges Bouquet, pflanzliche Frische mit Noten von grünen Oliven und eine leichte Bitternote und Schärfe im Abgang - und ist daher ein extra natives Olivenöl.

Höchste Qualität dank Eigenproduktion

Den höchsten Qualitätsstandard können nur Produzenten erreichen, welche die Oliven aus dem eigenen Olivenhain gewinnen, diese im eigenen Betrieb mahlen, pressen und das Öl im eigenen Betrieb abfüllen. Nach dieser Methode wird auch das «Epheser Olivenöl» hergestellt - uns bleibt nur zu hoffen, dass es Ihnen auch schmeckt!

Auszeichnungen

Das Internationale Panel der Hochschule Wädenswil hat das «Epheser Olivenöl» in der Sensorikprüfung mittlerweile mit vier Awards und einer Silbermedaille ausgezeichnet. Bei der Fülle der Anbieter und Produkte auf dem Markt ist es umso beeindruckender, dass das «Epheser Olivenöl» zu den 15 weltweit besten Olivenölen zählt!

Das ausgezeichnete «Epheser Olivenöl» können Sie in schönen 5-dl-Flaschen à CHF 27.00 bei uns bestellen (Mengenrabatt ab 5 Flaschen).

Die Flaschen werden von unseren Bewohnern etikettiert und verpackt.

**Stiftung Wohnraum für jüngere Behinderte
Wohnhaus Bärenmoos
Im Bärenmoos 6
8942 Oberrieden**

PC 80-15577-9

**www.baerenmoos.ch
info@baerenmoos.ch**

**Tel. 044 720 19 00
Fax 044 720 19 10**