

KlirOliveOil

Unsere Olivenbäume wachsen in den südkretischen Bergen, ca. 450 m über dem Meeresspiegel. Jedes Jahr, von November bis Januar, ist Erntezeit. Dies bedeutet, dass wir zuerst ein grosses Netz unter den Baum legen und dann die Oliven in das Netz kämmen. Danach werden sie sorgfältig sortiert und gepresst. Daraus entsteht dann unser wohlschmeckendes Extra Virgin Olivenöl, welches Sie sowohl zum Kochen als auch Braten und natürlich besonders für Salate verwenden können. Der Titel EXTRA VIRGIN bedeutet, dass die Ölsäure unter 0,8% liegt. Dies kann nur geschehen, wenn die Oliven, nach der Ernte, ohne Verzögerung kalt gepresst werden. Da wir dieses Öl vor allem deswegen herstellen, damit wir selbst das ganze Jahr über mit gesundem und hochwertigem Olivenöl versorgt sind, ist es für uns sehr wichtig, es so natürlich wie möglich zu produzieren. Das bedeutet, dass wir keinerlei chemische Produkte verwenden und die Bäume zum Teil von Schafen gedüngt werden. Die Lebensspanne der Kreter ist ja bekanntlich länger als die aller anderen Bewohner Europas und da soll das Olivenöl seine Finger im Spiel haben.

unser Olivenhain

ein junger Baum vor der Ernte die noch unreifen Oliven Simon und Manolis legen die Netze aus..... Manolis kämmt die Oliven in die Netze nun müssen die Blätter entfernt werden und dann..... kommen die Oliven in einen Jutesack Die unteren Äste und..... die kleinen Bäume werden mit der Hand und einem Kamm geerntet. noch eine magere Ausbeute aber am Ende des Tages können wir trotzdem stolz sein..... denn hier ist das wunderbare kaltgepresste Ergebnis! In schöne Flaschen oder Kanister gefüllt ist es fertig zum Genuss. Guten Appetit! Wir bieten unser Öl auch gerne den Gästen von ANONYMOUS HOMESTAY AN: Mitgenommen werden können 3 Liter L, 1 L und 0,5 L Kanister. Ausserdem sammeln wir Meersalz aus dem Lybischen Meer und verpacken es in hübsche Gläser, entweder in naturform oder als Kräutersalz (mit Rosmarin und Thymian aus den kretischen Bergen und Basilikum aus dem Garten). Sowohl das Öl als auch das Salz eignen sich ausgezeichnet als individuelle Mitbringsel aus Kreta. Bitte fragen Sie bei Sigi und Manolis im ZIC ZAC Laden oder bei Sofia. Weitere Infos finden Sie ausserdem in allen Küchen von ANONYMOUS HOMESTAY.