



Eléia

BORN WHERE IT ALL BEGAN

FAQ'S

HERE, YOU WILL FIND
USEFUL INFORMATION ABOUT
OUR PRODUCT

DIE GESCHICHTE

Wie lange gibt es schon Olivenbäume in Griechenland?

Nach Angaben des Professors für klassische Archäologie der Universität Thessaloniki P. Faklaris, zeugen zahlreiche archäologische Funde von der Existenz des Ölbaums im griechischen Raum bereits ab der Jungsteinzeit, d. h. vor 7.000 Jahren.

Welchen Stellenwert nahm die Olive im täglichen Leben der alten Griechen ein?

Schon seit der Antike gilt sie bei den Griechen als gesegnete Frucht: ein Symbol für Wissen, Weisheit, Fülle, Gesundheit, Kraft und Schönheit. Sie ist der Stoff von Legenden und Überlieferungen und Gegenstand religiöser und sportlicher Zeremonien.

Was hat der Olivenbaum mit dem Namen der Stadt Athen zu tun?

Laut der griechischen Mythologie stritten sich die Olympischen Götter Athene und Poseidon auf dem heiligen Felsen der Akropolis darüber, wer von ihnen der Schutzgott der Stadt sein sollte. Gewinner sollte derjenige sein, der ihr das wertvollste Geschenk machen würde. Die Göttin der Weisheit und des Wissens Athene schlug ihren Speer auf den Felsen und ein Olivenbaum keimte. Die Bewohner der Stadt Athen benannten ihre Stadt als Zeichen der Dankbarkeit nach der Göttin, welche sie auch den Anbau lehrte.

Warum gilt Athen als Heimat des Olivenbaums?

Laut den Überlieferungen waren alle zwölf Olivenbäume der Akademie, welche die zwölf Tore von Athen symbolisierten, Ableger des ersten Olivenbaums, den Athene auf der Akropolis neben dem Erechtheion gepflanzt hatte. Aus Ablegern dieser Bäume wiederum entstand der heilige Wald der Stadt der Pallas Athene, der Olivenhain von Athen.

Warum gilt der Olivenzweig als Friedenssymbol?

Der Zweig des wilden Olivenbaums, auch "Kotinos" genannt, war seit 776 v.Chr. der Preis der Sieger an den Olympischen Spielen und symbolisierte den Frieden und den obligatorischen Waffenstillstand während den Spielen in der ganzen antiken Welt.

UNSER ÖL

Haben alle Olivenölsorten dieselbe Qualität?

Nein. Laut dem internationalen Olivenölrat wird die Qualität des Olivenöls nach drei Kriterien beurteilt: nach dem Säuregehalt, der Oxidation und den organoleptischen Eigenschaften (Geschmack - Aroma - Farbe).

Was bedeutet reines Olivenöl?

Dies ist das Olivenöl, das ausschließlich aus der Frucht des Ölbaums gewonnen wird, mit mechanischen oder natürlichen Mitteln, welche die Qualität des Produkts nicht mindern. Es handelt sich im Wesentlichen um einen natürlichen Fruchtsaft, der alle für die Gesundheit förderlichen Nährstoffe enthält.

Welche Qualität des reinen Olivenöls ist die beste?

Das "extra reine Olivenöl" mit einem maximalen Säuregehalt von 0,8gr pro 100gr Olivenöl, d.h. einem Säuregehalt unter 0,8%.

Welchen Säuregehalt hat unser extrafeines Olivenöl?

Einen Säuregehalt unter 0,25%!

Wann werden die Oliven geerntet?

Die Oliven müssen bei voller Reife der Frucht, auch Verarbeitungsreife genannt, geerntet werden. Die Einlagerung von Öl in der Frucht beginnt zwischen Ende Juli und Anfang August, steigt in den Herbst - und Wintermonaten an und erreicht ihren Höhepunkt im November - Januar. Die genaue Bestimmung des geeigneten Erntezeitpunkts hängt von der Sorte, den Wetterbedingungen, dem Standort und der Fruchtbarkeit des Bodens ab.

Wann erreicht die Olive das Stadium der Verarbeitungsreife?

Dieses Stadium entspricht erfahrungsgemäß dem indem sich die Farbe der Olive von grün-gelb zu schwarz-violett ändert.

Aus welcher Sorte wird das extra reine Olivenöl Eleia hergestellt?

Das extra reine Olivenöl wird aus der Sorte Koroneiki hergestellt.

Welches sind die besonderen Eigenschaften der Sorte Koroneiki?

Es handelt sich um eine wichtige Sorte, die sich durch ihren Ertrag, die Qualität des Olivenöls und ihre Widerstandsfähigkeit in den trockenen, heißen Gebieten Griechenlands auszeichnet. Sie wird in fast ganz Griechenland angebaut, ist jedoch besonders auf der Peloponnes und in Kreta beliebt. Der Ölgehalt ihrer Frucht ist hoch. Sie liefert ein auserlesenes Öl mit hervorragendem Aroma und ausgezeichnetem Geschmack und gilt zu Recht als Sorte mit erlesenen organoleptischen Eigenschaften.

Warum zeichnet sich das griechische reine Olivenöl weltweit durch seine Qualität, sein Aroma, seinen Geschmack und seine Farbe aus?

Die Antwort setzt sich aus mehreren ausschlaggebenden Faktoren zusammen, die dem griechischen Olivenöl seine hervorragende einmalige Qualität schenken:

a) Olivenbaumsorten: In Griechenland wachsen einmalige Olivenbaumsorten, wie die Sorte Koroneiki, die in anderen Ländern, die Olivenöl produzieren, nicht angebaut werden.

b) Klimabedingungen und Geländebeschaffenheit: Die chemische Zusammensetzung des Bodens in Griechenland (steinige, trockene Böden) in Verbindung mit den idealen Klimabedingungen für Olivenöl (gemäßigtes Klima, große Sonneneinstrahlung und Temperaturen ohne große Schwankungen) wirken sich positiv auf die organoleptischen Eigenschaften des Olivenöls aus und tragen so zur Produktion einer hervorragenden Olivenöl - Qualität bei.

OLIVENÖL UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Ist Olivenöl gut für die Gesundheit?

Schon in der Antike war der natürliche Saft der Olive die Grundlage der Ernährungskette der Mittelmeervölker, die ihn als Hauptquelle für Fett in ihrer täglichen Ernährung verwendeten. Sein Nahrungs- und Nährwert und sein biologischer Wert für den menschlichen Organismus sind äußerst hoch. Deshalb gilt Olivenöl als Elixier für Gesundheit und ein langes Leben und gehört zu den 10 nützlichsten Nahrungsmitteln.

Ist es wahr, dass Olivenöl natürliche Stoffe mit antioxidierender Wirkung hat?

Tatsächlich enthält Olivenöl außer Fettstoffen auch kleine Mengen an anderen für den menschlichen Körper gesunden Stoffen, wie Vitamine und Provitamine (A und E), Mineralien (wie Selen) und eine ganze Reihe von heterogenen Gruppen von hauptsächlich (poly)phenolhaltigen Stoffen, die Antioxidantien heißen. Diese Antioxidantien schützen die Zellen vor oxidativem Stress, aktivem Sauerstoff und den freien Radikalen, die als Hauptfaktoren zum Auftreten verschiedener Krankheiten wie Krebs beitragen.

Olivenöl und Verdauung:

Im Vergleich zu anderen Fetten ist Olivenöl das am besten verträgliche Fett für den Magen des Menschen, denn sein Verdaulichkeits- und Absorptionsindex von den Darmwänden ist optimal. Klinische Studien haben gezeigt, dass Olivenöl zur Verminderung der Magensäfte beiträgt und so die unangenehmen Verdauungsstörungen lindert. Auch sorgt es für Sättigungsgefühl und fördert die Verdauung der Nährstoffe in der Nahrung, während es dank seinem hohen Absorptionsgrad in der Darmschleimhaut viele Darmprobleme lindert und die Funktion des Dickdarms unterstützt, indem es die Verstopfungssymptome merklich vermindert oder sogar verschwinden lässt.

Olivenöl - Cholesterin und Herzprobleme:

Es ist erwiesen, dass einfach ungesättigte Fettsäuren und besonders die Ölsäure vor Koronarerkrankung schützen, da sie die

Ansammlung der Fettproteine niedriger Dichte LDL (des "schlechten Cholesterins") reduzieren und gleichzeitig die Erhöhung der HDL-Werte (d.h. des "guten Cholesterins") fördern, die den Körper vor Arteriosklerose schützen. Olivenöl mit einem Gehalt von 60-80% einfach ungesättigten Fettsäuren erhöht das "gute" Cholesterin, reduziert das "schlechte" und sorgt so für ein äußerst ausgeglichenes Lipidsystem im Blut. So wirkt es der Ausbildung von Fett-"Plättchen" an den Arterienwänden entgegen, die schließlich Thromben bilden und Koronar-oder Herzinfarkte zur Folge haben. Aufgrund seines hohen Gehalts an natürlichen antioxidierenden Stoffen und seinen übrigen äußerst bedeutenden gesunden Inhaltsstoffen steht das Olivenöl an erster Reihe der Nahrungsmittel, die zu einem tiefen Cholesterinspiegel im Blut beitragen und so vor Herzproblemen wie etwa der Koronarerkrankung und dem Herzinfarkt schützen.

Olivenöl und Haut

Dank der Wirkung des Vitamins E und des Provitamins A sowie auch der mehrfach ungesättigten Fettsäuren schützt Olivenöl die menschliche Haut vor der Sonneneinstrahlung und den Verbrennungen, die sie hervorrufen kann. Auch schützt es vor Ekzemen und hemmt deren Ausbreitung, vor allem bei Kindern, und bringt Linderung bei Insektenstichen.

Und was ist sonst noch im Olivenöl enthalten?

Das reine Olivenöl ist ein natürliches Öl, das konsumiert wird, ohne dass vorher wie bei Saatölen und gewissen Olivenölartern, die nicht den Vorschriften für das reine Olivenöl entsprechen, einer Raffinierung stattfindet. Es enthält keine weiteren Stoffe: weder Wasser noch Proteine noch Gluten, noch Kohlenhydrate, Salz oder Konservierungsstoffe.

Ist es wahr, dass Olivenöl auch für das Frittieren das beste Fett ist?

Die Qualität des Olivenöls wird dank seiner natürlichen Fülle an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure), dem von Natur aus kleinen Gehalt an mehrfach ungesättigter Fettsäuren, aber auch dank seinem Reichtum an Antioxidantien nur bei äußerst hohen und dauerhaften Temperatureinwirkungen beeinträchtigt. Konkret tritt Olivenöl bei 200° - 210° C eine Überhitzung ein, während Maisöle bei 160° C und Sonnenblumenöle bei 170°C überhitzt werden und Giftstoffe bilden, nämlich Unterprodukte, die man "totale polare Materialien" (TPM) nennt.

HERSTELLUNGSPROZESS

Was geschieht nach der Olivenernte?

Nach der Ernte werden die Oliven, damit ihre verschiedenen nüt-

zlichen pflanzlichen Stoffe erhalten bleiben, ohne Zwischenlagerung direkt in die Ölmühle transportiert, wo sie mit Wasser gewaschen und bei niedriger Temperatur kalt mit speziellen Apparaten gepresst werden (hydraulische Pressen, die einen Druck von bis zu 300 - 400 Atmosphären aufbauen). Durch den Druck treten alle Säfte, unter anderem das Öl, aus dem Fruchtfleisch der Olive aus.

Das Öl sammelt sich an der Oberfläche der Tanks an und bei Öffnen des Tanks fließen unten die verschiedenen Säfte ab und oben bleibt das leichtere Öl zurück, das gefiltert und so gereinigt wird.

Werden die Oliven nach der Ernte für eine gewisse Zeit gelagert?

Niemals. Wenn die Früchte länger als einen Tag auf dem Feld oder im Lager liegen bleiben, sei es auch in offenen Lagerkisten, hat dies zur Folge, dass sie zusammengedrückt werden, ihre Qualität wegen Luftmangel beeinträchtigt wird und sie faulen. Logischerweise gewinnt man aus faulen Oliven auch äußerst schlechtes Olivenöl (mit hohem Säuregehalt).

MARKT

Welche Verpackungsgrößen sind von ELEIA erhältlich?

1/2 Liter in der Glasflasche und 1 Liter im kleinen Blechbehälter.

Wie viel kosten diese Verpackungsgrößen?

Die Flasche kostet 20 Euro und der Blechbehälter 32 Euro.

Wie kann ich Ihr Olivenöl kaufen?

Sie finden es in ausgewählten Geschäften oder Sie können uns per E-Mail kontaktieren und uns Ihre Bestellung schicken.

OLIVENÖL UND SCHÖNHEIT

Wussten Sie, dass Olivenöl auch als Kosmetikartikel verwendet werden kann?

Sie werden überrascht sein, welche Wunder Olivenöl wirkt und wie es das tägliche Leben erleichtert, wenn Sie es als Pflegeprodukt verwenden.

Schon zu Hippokrates' Zeiten war das Olivenöl bekannt für seine zahlreichen heilenden Eigenschaften, vor allem bei Hauterkrankungen. In der Antike, wo für die persönliche Hygiene keine Seife verfügbar war, rieben die Menschen ihre Haare und ihre Haut mit

Olivenöl ein, um sie zu reinigen, sie wohlriechend und weich zu machen. Auch Kleider wurden mit Olivenöl eingerieben, damit sie glänzten.

Und so können Sie Ihrem Körper und Ihrem Gesicht einfach mit ein paar Tropfen Olivenöl Gutes tun:

Tipp: Wählen Sie reines Olivenöl, denn es ist unvermischt, besteht aus natürlichen Stoffen und enthält die Vitamine A und E, die gegen freie Radikale wirken und so vor Sonne und Luftverschmutzung schützen.

Haare: Tragen Sie etwas Olivenöl auf die feuchten Haare auf und wickeln Sie sie in ein warmes Handtuch ein, lassen Sie es 20 Minuten einwirken und das Ergebnis ist dasselbe wie das einer Haar- maske. Die Haare werden weicher und gewinnen ihren einstigen Glanz zurück.

Gesicht: Wenn sich Ihre Haut trocken und müde anfühlt, beleben Sie sie mit einer sanften Massage und ein paar Tropfen Olivenöl. Pflegen Sie besonders die Stellen, die hart und fleckig sind.

Makeup - Entfernung: Etwas Olivenöl auf einem Wattebausch entfernt auch das hartnäckigste Augenmakeup (s. Smokey -Eye).

Nägel: Sie brauchen sich ihre Nagelhaut nicht jedes Mal bei einem Kosmetiker entfernen lassen! Nehmen Sie sich etwas Zeit und tauchen Sie Ihre "Problem"-Nägel in eine Schale mit warmem Olivenöl und etwas Zitrone ein. Die Häutchen werden sofort weich und sie können Sie leicht entfernen - auch werden sie so wieder gesund.

Hände: Reiben Sie Ihre Hände vor dem Schlafengehen mit etwas Olivenöl ein, ziehen Sie dünne Baumwollhandschuhe an. Empfehlenswert im Winter.

Körper: Geben Sie einige Löffel Olivenöl ins Wasser, damit Ihre Haut weich und mit Feuchtigkeit versorgt wird. Wenn Sie möchten, können Sie auch ätherische Öle wie etwa Lavendel- oder Jasminöl für zusätzliches Aroma hinzufügen!

Fußsohlen: Oft genügt der Bimsstein nicht, um die harten Fußsohlen und Fersen wieder weich zu machen. Reiben Sie vor dem Schlafengehen die härtesten Stellen mit etwas Olivenöl ein, damit es genügend Zeit hat, sie zu "heilen".

Falls Sie die Antwort auf Ihre Fragen hier nicht finden, wenden Sie sich an uns.
info@eleia.gr