



Rotraud Degner

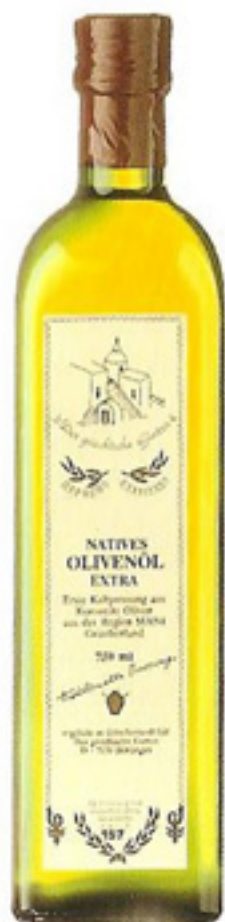
OLIVENÖL

Ein Guide für Feinschmecker



DER GRIECHISCHE GARTEN

Produzent:
Bruni und Friedrich Bläuel
24040 Pyrgos-Leftktron
(Messinia)



»Der griechische Garten« hat Friedrich Bläuel sein Olivenöl aus der Mani, der Peloponneshalbinsel südöstlich von Kalamata, getauft, das er aus ausgesuchten Olivenölen abfüllt, die er bei den Bauern seiner unmittelbaren Nachbarschaft aufkauft. So hat er einen Markenartikel geschaffen, der schon so manche Auszeichnung erhalten hat.

Farbe des Olivenöls:
Duft und Geschmack:

Grün
Feiner Duft, milder, harmonischer Olivengeschmack mit frischem Zitronenaroma

Lage und Höhe
der Olivenhaine:

100 bis 200 m ü.d.M.

Verwendete Olivensorten:

Koronëiki

Reifezustand bei der Ernte:

Grün bis bläulich

Erntezeit:

Mitte November bis Mitte
Januar

Erntemethode:

Handgepflückt

Methode der Ölgewinnung:

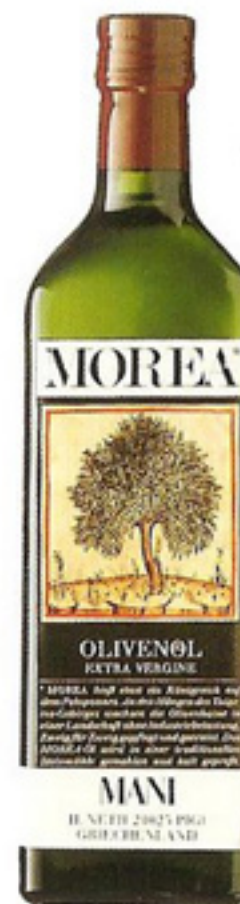
Auf traditionelle Art von
Mühlsteinen zerkleinert und
kaltgepreßt

Anteil freier Fettsäuren:

0,25 bis 0,7%

MOREA

Produzent:
Heinz Neth
Thalame
24023 Pigi/Platsa (Messinia)



Der Schwabe Heinz Neth hat sich vor Jahren eine alte Steinmühle im Dorf Thalame in der Mani gekauft und mahlt dort neben den eigenen Oliven auch die der umliegenden Dörfer zu einem reinen, unverfälschten Öl, das er ungefiltert in die Flaschen füllt, damit nichts von dem reinen Olivengeschmack verlorengeht.

Farbe des Olivenöls:
Duft und Geschmack:

Grün-gold
Frischer Duft, kräftiger und doch milder Olivengeschmack, angenehm würziges Aroma mit leicht kratzigem Nachgeschmack

Lage und Höhe
der Olivenhaine:

250 m ü.d.M.

Verwendete Olivensorten:

Koronëiki

Reifezustand bei der Ernte:

Grün bis bläulich

Erntezeit:

November bis Februar

Erntemethode:

Handgepflückt

Methode der Ölgewinnung:

Auf traditionelle Art von
Mühlsteinen zerkleinert und
kaltgepreßt

Anteil freier Fettsäuren:

0 bis 1%