

## Olivenbaum - die Kraft der Natur

Lernen sie den wunderbaren Duft eines Spitzen Olivenöl kennen und unterstützen Sie die **Olivenbaum - Initiative**

**Werden auch Sie Olivenbaum Botschafter!**

### SPANIEN



#### Sensorische Beschreibung:

Das Olivenöl begeistert durch eine unglaubliche Balance von reifen Äpfeln, grüner Oliven, wilden Wiesenkräutern und süßen Mandeln, umgarnt von charmant blumigen Tönen. Exquisit und im wahrsten Sinne des Wortes geht es runter wie Öl

### ITALIEN



#### Sensorische Beschreibung:

Der intensive Duft frischer, grüner Oliven und von frischem Gras setzt sich auch im Gaumen fort. Eine ausgewogene harmonische Mischung aus feinen Bitterstoffen, Fruchtigkeit und pikanter Schärfe im Abgang

### GRIECHENLAND



#### Sensorische Beschreibung

Eine gelungene Mischung aus fruchtigen Aromen wie grüner Apfel, Banane mit vegetabilen Noten von reifen Tomaten und pfeffrigem Abgang.



Sie erhalten Ihr persönliches Zertifikat mit den genauen Koordinaten Ihres eigenen Hains.  
Auf Wunsch bekommen Sie edle Flaschen mit Ihrem eigenen Etikett zum abfüllen.  
Das ist DAS Geschenk an Ihre Freunde und Bekannten oder Ihren Geschäftspartnern

*Dies ist eine Liebeserklärung an den wunderbarsten Baum der Erde, den Olivenbaum, eine Liebeserklärung an die wunderbarste Frucht der Erde, die Olive und eine Liebeserklärung an das wunderbarste Öl der Erde das Olivenöl – Symbol für uralte mediterrane Tradition, Lebenskultur, Gesundheit und Genuss.*

Wir unterstützen gern die Olivenbaum Initiative und freuen uns, Ihnen solch ein qualitativ wertvolles feines Olivenöl anbieten zu können.

Unser Anspruch ist es, unseren Gästen und Kunden besten Service und qualitativ hochwertige Leistungen zu bieten.

Des weiteren erhoffen wir uns, damit einen Beitrag für die Verringerung von Zivilisationskrankheiten zu leisten.

Wir möchten Ihnen, werte Gäste und Kunden, ans Herz legen, sich den Gedanken der Initiative zu öffnen und freuen uns, wenn Ihnen das hier dargebotene feinste Olivenöl schmeckt und Sie Freude daran haben.

Für den Fall, dass Sie sich entschlossen haben, selbst eine Patenschaft für einen eigenen Hain zu übernehmen, dann wenden sie sich bitte vertrauensvoll an uns und fordern Sie weitere Informationen an. Wir werden Ihnen zeigen, welche Möglichkeiten sich ergeben

Telefon 0034 971 740817

Mail [info@hausdeslebens.org](mailto:info@hausdeslebens.org)

## DAS FLÜSSIGE GOLD



DAS BESTE ALLER ÖLE.....  
DAS OLIVENÖL VOM EIGENEN  
OLIVENHAIN

LIFE IN BALANCE – OLIVE-TREE-CONCEPT

## Haben Sie Ihr Olivenöl vor dem Kauf schon mal gerochen oder gekostet?

Wie gutes Olivenöl schmeckt, wissen nur jene, die jemals solches hatten (und diese mögen dann auch nichts anderes mehr).

Leider stellen diese Kenner eine Minderheit unter den Olivenölverbrauchern dar. Noch ist vollwertiges reintoniges Olivenöl selten. Schlechte Ware ist nicht nur kapillar verbreitet, sondern auch preislich jedermann zugänglich. Dadurch werden deren üble Aromen gemeinhin als typisch verstanden. Das führt oft soweit, dass wirklich gute Olivenöle, die frische Olivenaromen eine gewisse Bitterkeit und auch charakteristische Schärfe aufweisen, abgelehnt werden.

Mit myoliveworld wollen wir das ändern! Denn wir wollen das nur noch **erstklassiges und ehrliches extra virgen Olivenöl** den Endverbraucher erreicht

Charakteristisch für das Öl, das aus früh geernteten Oliven gewonnen wird, ist der stark ausgeprägte Duft nach frischem Gras und ein intensiver Fruchtgeschmack

Feinschmecker können beim häufigeren Degustieren der Olivenöle, diese bald aufgrund ihres Geschmacks auseinander halten: frisch geschnittenes Gras, Kräuter, Artischocke, Aromen von Früchten wie beispielsweise Apfel, grüne Bananen, leichter Nuss- oder Mandelgeschmack. Fruchtig, pikant, harmonisch, bitter oder süß sind die positiven Urteile der Fachleute

Schärfe ist eine Qualität von ganz frischem Olivenöl. Im Laufe des Alterungsprozesses wird das Öl zunehmend milder. D.h. jedoch nicht, dass mild schmeckendes Olivenöl alt ist,

Frühe Ernte" bedeutet also:

- konzentrierter Fruchtgeschmack mit einem Hauch unreifer Fruchtnoten
- hoher Gehalt an Ölsäure, Phenolen und Antioxidantien
- niedriger Gehalt an freien Fettsäuren
- niedriger Gehalt an Palmitinsäure
- fehlen des typischen Geschmacks vollreifer Oliven

in allen Bereichen der Küche einsetzbar



## Olivenöl und Gesundheit

Im Kampf gegen die Zivilisationskrankheiten unserer Zeit empfehlen die USA und die FDA (Food and Drug Administration) seit 2006 den Verzehr von mindestens 9 Liter pro Kopf und Jahr. Dies entspricht lediglich zwei Esslöffel feinstes Olivenöl am Tag. Der durchschnittliche Verbrauch in den USA und Mitteleuropa liegt im Moment jedoch bei nur 0,9 Litern pro Kopf und Jahr.

Alle großen und namhaften Gesundheitsorganisationen wie die WHO, AHA, EU, usw. empfehlen den Konsum von gutem Olivenöl zu erhöhen:

Die mediterrane Kost auf Basis von Olivenöl, ist neben der Japanischen Ernährung auf Basis von viel rohem Fisch, die weltweit gesündeste Form und die wahrscheinlich köstlichste Art sich zu ernähren.

### Sind also 9 Liter Jahresration feinstes und bekömmliches Olivenöl im Jahr pro Person zu viel?

Nein, denn 9 Liter Olivenöl entsprechen lediglich 2 Esslöffeln pro Tag.

Beispiel: die Menschen auf Kreta verbrauchen pro Kopf weit mehr als 20 Liter und auch in Italien und Spanien verzehren die Menschen **durchschnittlich 12-18 Liter pro Kopf und Jahr**

Die von der FDA täglich empfohlene Mindestmenge von 23 Gramm Olivenöl entspricht somit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 9 Litern pro Jahr.

Die 23 Gramm Olivenöl sollen die gesättigten Fettsäuren anderer Nahrungsmittel wie Butter oder Wurst ersetzen, so dass der tägliche Gesamtverbrauch an Kalorien nicht zunimmt

## Warum Olivenöl vom eigenen Olivenhain?

- Ihr eigenes Olivenöl ist ein Öl, dessen Geschichte und Ursprung Sie kennen - kein seelenloses Massenprodukt
- Die Geo Koordinaten Ihrer Bäume stehen auf Ihrem individuellen Olivenöletikett und auf dem Besitzzertifikat
- Feinstes, erntefrisches und daher unvergleichliches Olivenöl für das ganze Jahr.
- Olivenöl von Oliven, die exklusiv nur in der jeweiligen Region wachsen
- Versand von der Mühle direkt zu Ihnen nach Hause.
- Freunde begeistern und das Öl vom eigenen Hain weiterempfehlen - als Dank erhalten Sie ein Leben lang kostenlos feinstes Olivenöl vom eigenen Olivenhain
- Als Premiumkunde und Besitzer eines Olivenhains erhalten Sie alle weiteren Jahresration (10 Liter) an frischem Olivenöl, wie Sie von der FDA und allen anderen großen Gesundheitsorganisationen empfohlen wird (23 Gramm Olivenöl am Tag).
- Frischegarantie und Qualitätsgarantie denn Oliveda honoriert die Arbeit der Olivenbauern mit einem Aufschlag von bis zu 20% Nachhaltigkeit: Ökologie und Ökonomie vereint durch den Oliveda Kreislauf
- Der Beginn einer eigenen Familientradition

Wer einmal das Privileg hatte, ein solches **Olivenöl direkt von der Presse** zu ersteinen und den Duft eines solchen Olivenöls zu riechen und zu schmecken, möchte nichts anderes mehr kosten. Selbst in mediterranen Ländern ist es ein Privileg an eine Mühle angeschlossen zu sein und sich seine Jahresration sichern zu können – der Verbrauch in diesen Ländern liegt zwischen 15 und 20 Liter Olivenöl pro Kopf und pro Jahr.

Ihre Jahresration von 10 Liter feinstem Olivenöl dient ganz klar IHRER Gesundheit