



Italien

Unsere einzelnen Hauptquellen wurden im Wesentlichen aufgrund von persönlichen Besuchen und Gesprächen vor Ort oder anderer lokaler Zusammentreffen ausgewählt. Nach uns vor-/ dargelegten Laborwerten und Qualitäts-Analysen und nur nach einheimischen, lokal überregional anbaubaren Baumgattungen ausgewählt, vgl. unsere Info ‚der Olivenbaum‘ auf Seite 1 unserer Homepage. Im weiteren wurden Einflüsse der lokalen Kalkböden sowie Winde wie z.B. der Mistral im Süden, die jeweilige Sonnenlage, die schonende Aufrüttelung der Früchte zur Lese und die Verarbeitung, nur mit mechanischer Presse/ Ölmühle, ohne jegliche chemische Reinigungen sondiert und ermessens. Die Kulinarik rund um die Olive und allgemein, brauchen wir für Italien sicher nicht ausführen!

Kroatien

Kroatische Olivenöle aus Istrien und Dalmatien gehören gem. der für Olivenöl aufgelegten Fibel ‚Flos Olei‘, ein jährlich erscheinender Leitfaden, zu den besten der Welt. Nicht umsonst findet man auch eine der Leitmessens für beste Olivenöle an der kroatisch-italienischen Grenzregion, in Triest.

Vor Ort haben wir uns bei einigen kleinen Olivenbauern direkt bzw. selbst überzeugt und ergänzend das berühmte Olivenöl-Museum in Pula aufgesucht und dort von den größeren Herstellern probiert. Wir empfehlen Olivenöl und andere Olivenprodukte eines Produzenten aus Dalmatien, der auf der Insel Korcula beheimatet ist sowie zudem auch ein, zwei Top-Olivenöle aus Istrien, der kroatischen Oliven-Halbinsel. Beide, gekürte Weltmeister-Olivenöle. Es gibt aus Kroatien schmackhafte Weine, die nicht zu verachten sind. Durchaus beachtlich die kroatische, mediterrane bzw. die Landküche.

Ein der Gesundheit dienender und wahrer Geheimtipp ist der unsererseits importierte, kroatische und qualitativ sehr hochwertige Olivenbaumblatt-Tee!

Albanien

Die albanischen Olivenöle sind ein absoluter Geheimtipp und im internationalen Markt noch wenig oder nicht sonderlich gut bekannt. Wir haben zu verschiedenen Olivenöl-Bauern und -Produzenten direkten Kontakt und importieren nur nach individueller Beratung und Bestellung, natürlich auch Kleinmengen und alle Produkte sind durchaus preislich günstig bzw. vertretbar. Einfach probieren, falls ‚jemand‘ ein wahrer Olivenöl-Liebhaber ist und den ‚wahren östlich-mediterranen‘ Geschmack und feinen Unterschied auf den Punkt genau feststellen möchte.

Syrien

Syrisches Olivenöl ist aus einer sonnenverwöhnten Region mit zugleich jahrtausendalter Tradition darin. Unser Partner und Korrespondent in und aus Damaskus hat persönlichen Kontakt zu ein bis zwei Produzenten mit teils sehr hochwertigen Produkten. Die Geschmäcker sind bekanntlich nicht gleich und diese Olivenöle oft mit einem Hauch der Lorbeer ‚kontaminiert‘, aber ideal zu vielen, fast allen möglichen kulinarischen Gerichten oder zum Eintunken. Einfach einmal ausprobieren und den Unterschied prüfen. Das syrische Essen ist einfach ganz wunderbar. Aus Syrien importieren wir aus bester, anerkannter Quelle, in individueller Beratung und nur auf Bestellung, jederzeit auf Wunsch.

Marokko

Olivenöle aus Marokko, bekanntlich ‚das grüne Gold aus Marokko‘ genannt, stehen im mediterranen und im lokalen Vergleich und Wettbewerb mit dem parallel in Marokko produzierten Arganöl. Argan eine sehr hochwertige Baumnuss, aus der kostbares Öl gewonnen wird. Durch persönliche Proben können wir per Empfehlung drei bis vier Olivenöl-Produzenten benennen, von welchen wir jederzeit auf Zuruf importieren. Beratung natürlich unbedingt vorab. Zudem haben wir im Lande eine Quelle, die sehr hochwertige Oliven-Kosmetik herstellt. Marokko, das ist maghrebischer Berber-Kult, mit arabischem und französischem Einfluss, sehr interessanten Sehenswürdigkeiten im gesamten Land. Zudem sehr delikates Essen mit recht süffigen Weinen, da säkularisiert.

Griechenland

Schmackhafte Olivenöle aus Griechenland sind natürlich international sowie allseits bekannt. Auch wir haben persönlich ausgewählte Quellen, in Herstellung div. Olivenöle durch die Kalamata-Olive. Aber es gibt auch die Olive Konservolia und Koroneiki-Olive. Den Peloponnes, das Kalamata ist dort westlich gelegen, hatten wir einst persönlich bereist und besucht und eine angenehm schöne Zeit dort verbracht. Das Essen wie z.B. in kleinen, für Touristen oft unbekanntem Restaurants, dort, wo die Oma noch persönlich kocht, mit gutem, trockenem Wein gereicht. Ein kulinarischer Höhenflug.