



## Epheser Olivenöl «Quelle des Lebens» ausgezeichnet als flüssiges Gold

Seit dem 16. Jahrhundert v. Chr. wird in Ephesus Olivenöl hergestellt. In dieser 3500-jährigen Tradition stellt die Familie Ileri ihr «Epheser Olivenöl» her. Der Olivenhain Ab-u Hayat («Quelle des Lebens») besteht aus 5000 Bäumen, die zwischen 50 und 150 Jahre alt sind und alle zwei Jahre 9000 bis 10'000 Liter Olivenöl ergeben.

Der Olivenbaum ist ein besonders langlebiger, anspruchsloser Obstbaum. Die silbrig glänzenden, behaarten und ledrigen Blätter sowie das tiefreichende Wurzelsystem ermöglichen dem widerstandsfähigen Baum, selbst bei sehr trockenen Bedingungen zu gedeihen. Die Völker rund um das Mittelmeer kennen zahlreiche Legenden über den Ursprung der Olivenbaumkultur. Unser Olivenöl kommt aus Ephesus, einer geschichtsträchtigen Stadt an der Türkischen Küste der Ägäis. Es wird aus einer einzigen Sorte, namens «Memecik» gewonnen. Weltweit gibt es über 150 Sorten Oliven, die alle ihren eigenen Geschmack und ihre Qualität haben.

Die Herstellung des Olivenöls beginnt mit der Ernte der Oliven. Werden die Bäume klein gehalten, können die Oliven von Hand gepflückt werden – eine teure Methode. Ausserdem erhalten die Triebe so mehr Sauerstoff, Sonne und Saft vom Hauptstamm. Alle Oliven sind am Anfang grün. Ab Ende Oktober ändert sich ihre Farbe zu gelb/rötlich-violett, bis sie im Januar schwarz werden.

Von Anfang bis Ende Oktober werden nur die grünen Oliven geerntet. Dies gibt ein blumenreiches und frisches Olivenöl. Je länger man mit der Ernte wartet, umso süsser, milder und reifer schmeckt das Olivenöl. Der unerwünschte Säuregrad

steigt jedoch an, und der blumig frische Geschmack geht zurück. Die Oliven werden bei uns nach modernster Methode als Ganzes zerhackt, die Paste wird zunächst ca. 50 Minuten entspannt (malaxiert). Danach wird sie mit hoher Geschwindigkeit in einem Dekanter geschleudert. Das Fruchtfleisch und Wasser trennen sich vom Öl. Das Olivenöl wird anschliessend zentrifugiert und

gefiltert. Dies ohne Sauerstoff (mit Stickstoff abgedeckt) und mit sehr wenig Wasser. Das Ergebnis ist ein kalt extrahiertes Olivenöl von ausgezeichneter Qualität. Es besticht durch seine grüne Farbe, seine fruchtig und pflanzlich frisch riechende Blume als auch durch seine leichte Bitternote und Schärfe im Abgang. Ein wahrer Genuss!

Nach den Awards in den Jahren 2005, 2007 und 2008 haben wir die Qualität noch weiter gesteigert und 2009 am IOOA eine Silbermedaille gewonnen. Gekrönt wurde unsere langjährige Arbeit 2012 mit der **GOLDMEDAILLE!**

### FÜR DIE GESUNDHEIT

Olivenöl schmeckt nicht nur gut, es ist auch gesund. Wertvolle Vitamine (A, E, D) pflanzliche Stoffe, Mineralsalze und ungesättigte Fettsäuren unterstützen den menschlichen Organismus. Epheser Olivenöl ist gut fürs Herz, für den Kreislauf, für die Verdauung, die Nerven und den Knochenbau.

**Deli & More, 8805 Richterswil,  
Tel. 043 244 02 06, [www.deliandmore.com](http://www.deliandmore.com)**

