

Wenn Sie Interesse an unserem Olivenöl haben, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung:

**Tor zum Leben - LIFEGATE Rehabilitation e.V.
Werkstattverkauf**

Albert-Einstein-Straße 25g
D-97941 Tauberbischofsheim

Tel: 0 93 41 - 84 63 - 720
Fax: 0 93 41 - 84 63 - 722
Mobil: 0151 - 55 02 77 77

e-mail: werkstattverkauf@lifegate-reha.de



LIFEGATE-Haus in Beit Jala

**Tor zum Leben - LIFEGATE Rehabilitation e.V.
Geschäftsstelle**

Gertrud-von-le-Fort-Straße 68
D-97074 Würzburg

Telefon: 0 931 - 58 069
e-mail: geschaeftsstelle@lifegate-reha.de

Spendenkonto:

Sparkasse Mainfranken
IBAN: DE8879050000002267581
Swift-BIC: BYLADEM1SWU
LADEM1SWU



LIFEGATE
REHABILITATION

"Tor zum Leben - LIFEGATE Rehabilitation e.V." - 1993 in Würzburg gegründet, will jungen Menschen mit Behinderung im Westjordanland durch ein ganzheitliches Reha-Programm helfen:

Das LIFEGATE-Haus in Beit Jala nahe Bethlehem bildet dabei das Herzstück unserer Arbeit im Westjordanland. Hier finden sich ein Förderkindergarten, eine Förderschule für junge Menschen mit und ohne Behinderung, eine Rollstuhl- und Hilfsmittelwerkstatt, eine beschützende Werkstatt mit Ausbildungsmöglichkeiten in verschiedenen Berufen, eine Orthopädie-Schuhwerkstatt sowie Therapieräume. Der Verkauf von Produkten, hergestellt im LIFEGATE-Haus, ermöglicht Menschen mit Behinderung eine gute Ausbildung. So können sie zu ihrem Lebensunterhalt selbst viel beitragen.



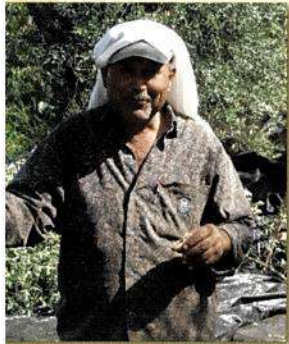
Insbesondere unser **OLIVENÖL** findet immer neue Freunde. Alle Überschüsse aus unserem Verkauf von Olivenöl fließen in die Rehabilitation von Kindern und Jugendlichen im Westjordanland. Die in Samaria angebauten Olivensorten zeichnen sich durch die drei Qualitätsmerkmale von gutem Olivenöl aus: Schärfe, Bitterkeit und Fruchtigkeit. Unser Olivenöl ist kalt gepresst, sortenrein, jahrgangstreue und naturrein, d.h. es wird in keiner Hinsicht verändert oder beeinflusst.

Lernen Sie unser Olivenöl und unsere Werkstattprodukte kennen und unterstützen Sie somit auch zusätzlich die Arbeit von LIFEGATE Rehabilitation, Beit Jala!

Vielen Dank



Olivenanbau als Familientradition im Westjordanland



Die einheimische arabische Bevölkerung im Westjordanland baut in jahrhundertealter Familientradition Oliven an, für den Eigenbedarf und für den Verkauf in der Familie und der Dorfgemeinschaft. Auf kargen, mineralhaltigen Böden wird ein extensiver Anbau ohne Bewässerung betrieben. Die Erntearbeit ist mühsam, da sie von Hand mit einfachen Hilfsmitteln wie Harken oder Stöcken getan werden

muss. Auf unter den Bäumen ausgelegten Decken werden die Oliven gesammelt. Der Ertrag beträgt nur etwa 20% dessen, was bei intensiver Anbauweise erzielt wird.

Einziger Geschmack

Durch die im Westjordanland angebauten Olivensorten, die zum Teil uralten Bäume (die ältesten sind über 1000 Jahre alt), die Bodenbeschaffenheit und die extensive Anbauweise sind die drei Qualitätsmerkmale von gutem Olivenöl (Schärfe, Bitterkeit und Fruchtigkeit) stark ausgeprägt.



Qualität

Unser Olivenöl ist **kalt gepresst**. Das Verfahren mit einer modernen italienischen Olivenölpresse arbeitet mit nur einer Pressung. Selbstverständlich erfüllt unser Olivenöl die Kriterien der Europäischen Union für **„natives Olivenöl extra“**. Wir gehen jedoch weit über diese Kriterien hinaus:

Unser Olivenöl ist **regional**: Wir kaufen lediglich aus einer eng begrenzten Region um Taybeh im Westjordanland. Taybeh liegt etwas nördlich von Ramallah am Rand zum Wüstenklima des Jordangrabens.

Unser Olivenöl ist **sortenrein**: Es werden lediglich die verwandten Sorten Suri und Malesis verwendet.

Unser Olivenöl ist **jahrgangsrein**: Wir verwenden lediglich das Olivenöl eines Jahrgangs.

Die übliche Mischung verschiedener Jahrgänge durch die stark schwankenden Ernten findet bei uns nicht statt. Unser Olivenöl ist **naturrein**, wird in keiner Hinsicht verändert oder beeinflusst.

Der Weg des Olivenöls

Am Abend eines jeden Erntetages werden die Oliven sofort in eine regionale Presse gebracht und noch am gleichen Tag zu Olivenöl verarbeitet, denn die kurze Zeit zwischen Ernte und Pressung ist ein wichtiger Qualitätsfaktor für Olivenöl. Das Öl wird zur Verbesserung des Geschmacks zwei Monate lang in Taybeh, ein Ort bei Ramallah, gelagert. Dort wird es abgefüllt und verpackt, um es dann per Schiff nach Hamburg zu transportieren. Sofort nach der Ankunft des Olivenöls in Hamburg wird es in unser Lager versandt und von dort direkt zu Ihnen nach Hause geschickt.

Die Verpackung der Kanister aus finnischem Holz, also einem nachwachsenden Rohstoff, wird in der Werkstatt für behinderte Menschen „LIFEGATE“ in Beit Jala, nahe Bethlehem, in den palästinensischen Gebieten gebaut. Behinderte Menschen erwirtschaften auch durch diesen Auftrag ein eigenes Einkommen und unterstützen damit ihre Familie in wirtschaftlich schwieriger Zeit. In der Gesellschaft erhalten sie so einen ganz anderen Stellenwert.

Lange Haltbarkeit

Olivenöl hält sich, wenn es von hoher Qualität ist, lange frisch. Es ist nach dem Abfüllen mindestens eineinhalb Jahre lang haltbar. Aus diesem Grunde ist es völlig unproblematisch, sich einen Jahresvorrat an Olivenöl zu bestellen. Der Geschmack verändert sich in dieser Zeit, das Öl wird mit der Zeit etwas sanfter.

Das Olivenöl kann in unserem lebensmittelechten Kanister aufbewahrt werden, in dem es auch zu Ihnen nach Hause geliefert wird. Ein 5l – Kanister reicht bei einem durchschnittlichen Verbrauch von 0,5l pro Monat fast ein ganzes Jahr.

Die Jahresernte wird jeweils im Februar nach Deutschland geliefert und zu folgenden Gebinden angeboten:

2 l und 5 l – Kanister sowie 0,5 l und 0,25 l – Flaschen.

Die Kanistergrößen sind ideal für den Jahresverbrauch von Olivenöl. Die Flaschen eignen sich insbesondere als Geschenke.

Preise auf Anfrage.

