

Zatar

Die im Westjordanland sehr beliebte Thymiangewürzmischung „Zatar“ ist ebenfalls in unserem Werkstattverkauf in Deutschland erhältlich. Sie besteht aus wildem Thymian, Sesam, Sumach und Salz. Zatar passt perfekt zum Olivenöl, als köstliche Marinade für Fleisch und Fischgerichte, als pikantes Gewürz auf Gemüse, Salaten und vielem mehr.

Um die Kombination aus dem Olivenöl und Zatar traditionell genießen zu können, nehme man einen kleinen Teller Humus, gebe einen Schuss Olivenöl darauf und bestreue das Ganze mit Zatar. Nun mit der Hand kleine Stückchen Fladenbrot eintauchen und genießen. Willkommen im Orient!



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: +49 (0)9341-8 46 37 20
Mobil: +49 (0)151-55 02 77 77
E-Mail: werkstattverkauf@lifegate-reha.de

Wenn Sie weitere Informationen zu dem Förderverein in Deutschland oder zu LIFEGATE wünschen, setzen Sie sich bitte mit der Geschäftsstelle in Verbindung:

Tor zum Leben - LIFEGATE Rehabilitation e.V.
Geschäftsstelle
Albert-Einstein-Str. 25g
97941 Tauberbischofsheim
Tel: +49 (0) 931-5 80 69
Mobil: +49 (0)157-92 36 19 91
E-Mail: geschaeftsstelle@lifegate-reha.de



Spendenkonto:
Sparkasse Mainfranken
IBAN: DE88 7905 0000 0002 2675 81
BIC: BYLADEM1SWU



Wir möchten Sie bitten, immer ihre Adresse bei der Überweisung einer Spende anzugeben.

Spenden sind nun auch ganz einfach mit PayPal über unsere Website www.lifegate-reha.org möglich.



OLIVENÖL

Genießen & Helfen

Mit dem Kauf unseres Olivenöls unterstützen Sie die Arbeit von Lifegate Rehabilitation in Beit Jala.

Nähe Informationen zum Förderverein, zu Lifegate und der Förderarbeit finden Sie auf unserer Website:

www.lifegate-reha.org



Die Arbeit von LIFEGATE finanziert sich aus Spenden und dem Verkauf unserer Produkte. Der Verkauf des schmackhaften Olivenöls kommt der Förderarbeit von Kindern und jungen Menschen mit Behinderungen bei LIFEGATE in Beit Jala/Bethlehem zu Gute. Unsere jungen Leute arbeiten bei der Verpackung und dem Versand des Öles mit.



Olivenanbau als Familientradition im Westjordanland

Die einheimische arabische Bevölkerung im Westjordanland baut in jahrhundertalter Familientradition Oliven an, für den Eigenbedarf sowie für den Verkauf in 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 geleistet 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 stark ausgeprägt: Schärfe, Bitterkeit und Fruchtigkeit.



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 jahgangsrein:

Wir verwenden nur 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, nahe 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 Menschen mit Behinderungen bei LIFEGATE in Beit Jala, in den palästinensischen Gebieten gebaut. Die Menschen erwirtschaften durch diesen Auftrag ein eigenes Einkommen und unterstützen damit ihre Familie in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. In der Gesellschaft erhalten sie somit 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 Grund 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 zu Ihnen nach Hause geliefert wird. Ein 5 l-Kanister reicht bei einem durchschnittlichen Verbrauch von 0,5 l 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 Geschenk.

[Aktuelle Preise finden Sie in unserem Katalog.](#)

