

Konzept und Foto: Klaus Breier
Design: Jörg Voigt, Web & Print Expert
Text: Dr. Waltraud Sperlich, Lyso Verlag

KLOSTER METAMORPHOSIS



OLIVENÖL AUS DEM KLOSTER METAMORPHOSIS
GR – 24016 DOLOI, GRIECHENLAND

SCHON DIE ÄLTESTEN
GRIECHEN, DIE
MYKENER, FASSTEN
DIE METAMORPHOSE
IN SCHRIFTZEICHEN.
DER OLIVENBAUM
DIE OLIVE
DAS OLIVENÖL



OLIVENÖL AUS DER MANI

– NATIVES OLIVENÖL EXTRA –
KLOSTER METAMORPHOSIS



OLIVENÖL AUS DER MANI



AM RANDE EUROPAS, GANZ IM SÜDEN GRIECHENLANDS, HINTER DEN SCHROFFEN BERGEN DES TAYGETOS VERBIRGT SICH AUF DEM ÄUSSERSTEN ZIPFEL DES PELOPONNES DIE HALBINSEL MANI. DORT WERDEN SEIT VORZEITEN ÖLBÄUME ANGEBAUT.



DIE ÖLBÄUME WACHSEN AN DEN HÄNGEN DES
TAYGETOS-GEIRGES AUF STEINIGEM, SEHR KARGEM BODEN,

HIER HÄLT SICH NUR EINE GATTUNG BAUM. NICHT
AUFRECHT WEGEN DER STARKEN WINDE HIER, JEDOCH
UNBEUGSAM, WAS DAS ÜBERLEBEN BETRIFFT.

EIN KÜNSTLER, DER ES IN DIESER STEINÖDE SCHAFFT,
DAS WOHLSCMECKENDSTE HERVORZUBRINGEN, WAS
HELLAS ZU BIETEN HAT: DIE KLEINEN OLIVEN DER SORTE
KORONEIKI.



DIE KORONEIKI-OLIVEN ERGEBEN, NOCH GRÜN
GEERTET, EIN BESONDERS WOHLSCMECKENDES ÖL,
DAS EIN EINMALIG FRISCHES FRUCHTAROMA GARANTIERT.

DAS ÖL IST MILD, HAT KURZ NACH DER PRESSUNG EINE
LEICHT HERBE NOTE, DIE SICH AM GAUMEN BEMERKBAR
MACHT, SICH ABER NACH UND NACH VERLIERT.

DAS METAMORPHOSIS OLIVENÖL IST EIN JAHRGANGSÖL.

KENNER MEINEN SOGAR, IN IHM DAS WETTER DES
JEWELIGEN JAHRES ZU ERSCHMECKEN. OB DIE SONNEN-
PERIODE LANG WAR. DER HERBSTREGEN RECHTZEITIG KAM,
DIE WINDE NICHT GAR SO HEFTIG WAREN.



Ἐκλίβεν ἕλκιν ὄνομα
πίσι τοῖς κτησέσι καὶ πίσι
τοῖς πετινοῖς τὸ δένδρον
πίσι τοῖς ἔρβοις τῆς γῆς

„DIE ERDE, IHRE MENSCHEN SIND NUR ZU RETTEN,
WENN WIR DIE NATUR WIEDER ALS GÖTTLICHE SCHÖPFUNG
BETRACHTEN UND IHR MIT ACHTUNG BEGEGNEN.“
ABT GABRIEL VOM KLOSTER METAMORPHOSIS IN DOLOI



IN DEN MONATEN NOVEMBER BIS JANUAR FINDET, JE NACH REIFE, DIE ERNTE STATT. DIE MÖNCHE DES KLOSTERS METAMORPHOSIS, ALTEN TRADITIONEN VERBUNDEN, ERNTEN DIE OLIVEN MIT HAND ODER STÖCKEN. DAS IST DIE ARBEITINTENSIVSTE METHODE, ERLAUBT ABER EINE OPTIMALE QUALITÄTSKONTROLLE.

JÜNGST WURDE AUF DEM INTERNATIONALEN WETTBEWERB FÜR OLIVENÖL IN MADRID DIE KORONEIKI OLIVE IN PUNCTO REINHEIT, QUALITÄT, GESCHMACK UND GÜTE MIT DEM ERSTEN PREIS AUSGEZEICHNET.

SIE GILT NACH WISSENSCHAFTLICHEN STANDARDS ALS DIE WELTWEIT BESTE OLIVENSORTE FÜR OLIVENÖL.



DIE GEERTETEN OLIVEN WERDEN AM SELBEN TAG IN DIE ÖRTLICHE STEINMÜHLE GEBRACHT, GEMAHLEN UND KALT GEPRESST.

DAS METAMORPHOSIS OLIVENÖL NACH EU-VERORDNUNG: „NATIVES OLIVENÖL EXTRA“, ERSTE GÜTEKLASSE – DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. UNFILTRIERT.

GEHALT AN FREIEN FETTSÄUREN, BERECHNET ALS ÖLSÄURE VON 0,3 % JE 100 G.

DER MAXIMALE WERT LIEGT LAUT EU-VORSCHRIFT BEI 0,8 % JE 100 G. DIE MINDESTHALTBARKEIT BEFINDET SICH AUF DEM FLASCHENETIKETT. IN DER VERSCHLOSSENEN FLASCHE IST DAS ÖL, KÜHL UND DUNKEL GELAGERT, WEIT ÜBER DIESES DATUM VERWENDBAR.



FÜR DIE ALTEN GRIECHEN WAREN OLIVENÖL UND BARMHERZIGKEIT EINS. IDENTISCH AUSGESPROCHEN, WURDEN DIE WORTE ἔλαιον UND ἔλεος SO ETWAS WIE EINE WECHSELSEITIGE VERHEISSUNG: OLIVENÖL GLEICH BARMHERZIGKEIT.

DAS BARMHERZIGE ÖL DER GRIECHEN HAT ES IN SICH – ES IST GLEICHERMASSEN BALSAM FÜR KÖRPER UND SEELE.

OLIVENÖL MACHT GESUND. ALS EINES DER BESTEN FETTE ÜBERHAUPT BAUT ES, REGELMÄSSIG GENOSSEN, STOFFWECHSEL- UND KREISLAUFERKRANKUNGEN VOR UND SORGT FÜR EINE GUTE VERDAUUNG.

OLIVENÖL IST AUCH DIE BASIS DER MITTELMEER-DIÄT, DIE ÄRZTE ALL JENEN PATIENTEN EMPFEHLEN, DIE AN ZU HOHEM BLUTDRUCK UND ERHÖHTEM CHOLESTERIN LEIDEN.