

**ELEON Natives Olivenöl Extra** verdankt seine hohe Qualität und den einzigartigen Geschmack der sortenreinen ersten Kaltpressung der Koroneiki-Oliven aus der weltweit bekannten Olivenregion **Kalamata**. Das Landgut der Familie Dallas liegt inmitten eines Naturschutzgebietes.



**ELEON Natives Olivenöl Extra**, erste Güteklasse, wird direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanisches Verfahren gewonnen.



**Erika u. DI Agisilaos Dallas**

Ich bin Steirerin, mein Mann gebürtiger Grieche. Wir besitzen einen Olivenhain in der weltweit bekannten Olivenregion „**Mani**“ am **Peloponnes**. Seit mein Mann Ende August 2002 als Prof. an der HTBLA Klagenfurt in Pension ging, können wir uns voll unserem Hobby, „**Olivenbauer**“ zu sein, widmen. Für mich, als Künstlerin, ist es zusätzlich eine unerschöpfliche Inspirationsquelle.

**Olivenbauer zu sein bedeutet: „Ideologie bewahren und Verantwortung übernehmen.“**

Die Geschichte des **Olivenbaums** oder auch **Ölbaum** genannt, reicht weit ins Altertum zurück. In der Antike wurde das Öl der Oliven wahrhaft als „**flüssiges Gold**“ gehandelt. Zu dieser Zeit konnte sich kaum jemand diese Kostbarkeit als Nahrungsmittel leisten, so fand es vorwiegend als Salböl, Heil- und Schönheitsmittel Verwendung und höchste Anerkennung. Besonders den Griechen und der Göttin Pallas Athene, war der Olivenbaum heilig. Auch heute noch gilt der Ölzweig als Friedenssymbol.

Ein Olivenbaum kann mehrere tausend Jahre alt werden. Man sagt, auch wenn ihn ein Blitz mitten ins Herz trifft, so lebt er trotzdem weiter. Jeder, der sich mit diesem Baum intensiv beschäftigt hat, spürt seine Kraft, seine Stärke und seinen unbändigen Lebenswillen.

Die Wurzeln des Olivenbaums reichen tief in die Erde. Je karger der Boden, desto würziger, gehaltvoller und intensiver der Geschmack des Öls. Unsere Bäume werden weder bewässert noch gedüngt, oder gar gespritzt. Der einzige Dünger, der unseren Bäumen zuteilwird, ist der Mist der weidenden Schafe in unserem Olivenhain.

Die Ernte ist ausschließlich Handarbeit, damit die Früchte unverletzt in kürzester Zeit (alle zwei bis drei Tage) vom Baum zur Mühle gelangen. Die Pressung erfolgt in einer **uralten Steinmühle** nach alter traditioneller Weise.

**Wir begleiten unsere Oliven vom Baum bis zu unseren Kunden.**

Unsere Geschäftspartner sind Menschen, denen höchste Qualität – genau wie uns - ein Grundanliegen ist.

**Da wir ein kleines Unternehmen sind, ist es uns nicht wichtig, dass wir uneingeschränkt lieferfähig sind, sondern bieten höchste Qualität, solange der Vorrat eben reicht.**