



KUNDENINFORMATION

Köln, den 25.1.2010

Vita Verde ist anders.

Der respektvolle Umgang mit der Erde, nachhaltige, biologische Landwirtschaft und vor allen Dingen eine natürliche, gesunde Ernährung liegen Basile Teberekides, dem Gründer von Vita Verde, am Herzen. Er selbst, studierter Philosoph, kommt aus Griechenland, ist mittlerweile in Köln zu Hause und hat sich jahrelang mit gesunder Ernährung beschäftigt.

Die erlangten Erkenntnisse haben ihn bereits vor mehr als 20 Jahren, Mitte der achtziger Jahre, zu außerordentlich konsequentem Handeln geführt: als einer der ersten hat er damals mehrere Olivenbauern in Griechenland überzeugt, ihre Olivenhaine auf ökologische Bewirtschaftung umzustellen: Chemische Dünger, Spritzmittel oder auch künstliche Bewässerung einfach wegzulassen und sich wieder auf das Natürliche, Reine zu besinnen.

Möglichst natürlich soll alles wachsen dürfen, das schmeckt man später in den Oliven. Geschmack, Aroma und auch die lebensspendenden Inhaltsstoffe sind weit konzentrierter.

Faire Bezahlung und enge Zusammenarbeit sichert seither erfolgreich das Einkommen von mehreren befreundeten Familien, die schon seit damals die Oliven für Vita Verde anbauen. Ihre Landwirtschaft wegen sinkender Umsätze aufzugeben, droht diesen Bauern auch in Zeiten des Preisverfalls und der großen europäischen Konkurrenz nicht. Im Gegenteil: durch das ständige, leichte Wachstum von Vita Verde ist ihre Existenz gesichert, es kommen sogar neue Familien hinzu.

Ausschließliches Anbaugebiet ist Thassos, eine kleine Insel in der nördlichen Ägäis. Die Olivenbäume sind teilweise schon mehr als 2500 Jahre alt, wachsen in naturbelassenen Landschaften, ohne Plantagen. Angebaut wird nur die auf Thassos heimische Thrumba-Olive, die sich dort auch besonders gut entwickelt.

Die optimale Reife

Zu der Nachhaltigkeit im Anbau gesellt sich ein weiteres Qualitätskriterium, das es in dieser Form nur bei Vita Verde gibt: Die Optimale Reife.

Oliven, die zu Vita Verde Produkten verarbeitet werden, durchlaufen den vollen Reifeprozess und werden bei »Optimaler Reife«, also erst wenn sie ganz schwarz sind, geerntet.

Ziemlich außergewöhnlich, denn normalerweise ernten Olivenbauern grüne oder leicht violette Oliven. Der allgemein gängige Prozess des Einschwärmens grüner Oliven zu schwarzen ist damit für Vita Verde unnötig (und auch undenkbar).



KUNDENINFORMATION

Diese Reife ist es auch, die die Vita Verde Produkte zu etwas ganz Besonderem macht. Sie enthalten kaum Bitterstoffe, sind herrlich mild und fein-fruchtig. Die Oliven werden schon leicht luftgetrocknet geerntet und dann lediglich mit etwas Meersalz konserviert.

Lange Jahre hat sich Teberekides mit der Ernährungsphysiologie beschäftigt und bringt die komplizierte Theorie ganz simpel auf den Punkt: „Die Natur macht es uns überall vor: Tiere fressen auch keine unreifen Früchte, sondern wählen das, was reif ist und möglichst nährstoffhaltig. Warum sollte das für uns Menschen anders sein?“

Auch das Olivenöl nativ extra von Vita Verde wird konsequent sortenrein und pur produziert: Sorgfältig und vorsichtig geerntete Thumba-Oliven werden innerhalb weniger Stunden bei ca. 23°C wirklich kalt gepresst. Einige Zeit lagert das Öl dann in großen Behältern, bis sich abhängig von der Umgebungstemperatur die Schwebstoffe abgesetzt haben. Erst dann wird abgefüllt: nicht verschnitten, nicht gemischt, nicht gefiltert, ganz natürlich. Das führt auch zu dem einzigartigen, reinen und klaren Geschmack dieses Olivenöls.

Besonders stolz ist Teberekides auch auf seine neuen Tapenaden. Die ersten Oliven Tapenaden in Rohkostqualität. Dazu werden die Oliven entkernt, vermahlen und mit unterschiedlichen Kräutern vermischt. Oliven Tapenaden lassen sich in der Küche vielfältig einsetzen: zu Rohkost, als Salatsauce, oder zu Pasta. Mittlerweile sind sie in 3 Geschmacksrichtungen erhältlich.

3783 Zeichen. www.vitaverde.de

Vita Verde Naturkost

Basile Teberekides

Uferstrasse 15

50996 Köln

Tel. 0221-396-201

Mail: info@vitaverde.de

Bildmaterial können Sie sich downloaden von:

<http://www.vitaverde.de/index.php?id=74>

Weitere Informationen bei:

Susanne Bungart

Büro: 02233-700902

Mobil: 0177-763-4308

Mail: bungart@vitaverde.de