



Wenn die **Farbe der Oliven** von Grün ins Violette wechselt, können sie geerntet werden.



Handarbeit vom Anbau der Oliven bis zum Etikett: **Das preisgekrönte Extra Vergine „GIOIA VERDE“.**

Olivenöl aus MG

Anja Hennes und Sascha Chimera freuen sich über eine Goldmedaille für ihr Olivenöl Extra Vergine „GIOIA VERDE“.

Blühende Olivenhaine in Mönchengladbach? Nein, ganz so warm ist es hier dann doch nicht. Die Früchte für das Extra Vergine „GIOIA VERDE“ wachsen auf Sizilien, im Südwesten von Caltagirone. Wer recherchiert, wie das preisgekrönte Olivenöl an den Niederrhein kommt, der stößt auf eine Geschichte voll von guten Ideen, Herzblut und Leidenschaft. Vor etwa acht Jahren war Malermeister Sascha Chimera mit seiner Partnerin Anja Hennes zu Besuch bei seiner Familie auf Sizilien. Als das Paar die brachliegenden Ländereien der Chimeras sah, regte sich die Unternehmungslust. Die beiden träumten davon, mit den Früchten des sizilianischen Bodens natürliche Delikatessen ohne Konservierungsstoffe, Farb-, Geruchs- oder Geschmacksverstärker herzustellen. Hochwertige Speiseöle, fruchtige Brotaufstriche nach eigener Rezeptur. Der Traum ist wahr geworden. Mittlerweile bewirtschaften Anja Hennes und Sascha Chimera auf

der Mittelmeerinsel eine Obstplantage und pflegen 2.500 Olivenbäume. Vier Monate im Jahr sind sie vor Ort auf Sizilien, um zu ernten und feine Delikatessen herzustellen. Im Onlineshop der beiden Mönchengladbacher findet man handgemachte Spezialitäten, wie zum Beispiel Traubenkernöl aus der reinsortigen Nero d'Avola-Traube, einmalige Thunfischvariationen, vitaminreichen Granatapfel-Trunk, Tomatensoße „Natura“ oder die Bandnudeln der Familie Milazzo aus San Cono.

Von der Olive zum preisgekrönten Speiseöl

Absolutes Highlight des Angebots ist das Olivenöl mit dem schönen Namen „Gioia Verde“ (Grüne Freude), das unglaubliche Erfolge erzielt. „Mit unserem Olivenöl wurde bereits in TV-Sendungen gekocht“, so Anja Hennes. „Alljährlich werden die 250 besten Olivenöle der Welt ermittelt und wir waren mit dabei!“, fügt sie stolz hinzu. Nun gab es vom Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft sogar eine Goldmedaille für das Extra Vergine „GIOIA VERDE“. Wohlverdient, denn von der sizilianischen Olive bis zum preisgekrönten Öl ist es ein langer Weg, den Anja Hennes und Sascha Chimera mit hohem persönlichen Einsatz begleiten. Sie achten dabei auf höchste Qualität. Anja Hennes: „In den wichtigsten Olivenölproduktionsgebieten wird die Olivenernte maschinell durchgeführt. Olivenbäume werden gerüttelt und dabei zerstört, die Oliven liegen tagelang im eigenen Saft und gären so vor sich hin. Doch im gesamten Mittelmeergebiet werden solche



Unter Ausschluss von Sauerstoff werden die Oliven bei 24 °C bis maximal 27 °C „kalt gepresst“.

Oliven sehr billig aufgekauft und in irgendeiner Form zu ‚genießbarem‘ Olivenöl Extra Vergine verarbeitet. Das Allerschlimmste ist, dass der Verbraucher meint, er hätte ein wirklich gutes Produkt gekauft, was jedoch nicht stimmt!“ Bei den Chimeras läuft das anders. Wie genau, wird im Onlineshop von „CHIMERA-Delikatessen, Weine & Öle“ bis ins Detail erklärt. Mit dabei: tolle Bilder von der Ernte und der Olivenöl-Herstellung, so dass man beim Lesen beinahe das Gefühl hat, bei der Produktion dabei zu sein.

CHIMERA-Delikatessen, Weine & Öle

Tel. 02161/827520, www.culinaria-sicilia.com



Das **Testzentrum der DLG** untersuchte das Olivenöl in Bezug auf Geruch, Geschmack, Fruchtigkeit und Ausgewogenheit.