

Unser extra-natives Olivenöl kommt aus dem steinigen Gebiet der Hügel- und Berglandschaft um Ramallah und Nablus

Das Öl ist als Fairhandelsware anerkannt und trägt die Zertifizierung



Das Öl ist auch in Bio-Qualität und trägt die Zertifizierung



Importiert von: Klaus. Ehrmann, palivo@web.de,
Schulgasse 9, 74523 Schwäbisch Hall - <http://palivo-shop.de>

Kontakt in Franken: Larry Zweig, larryzweig@yahoo.com,
0911-775-336, 0176-344-67720

Basis Preis für 0,5 l Flasche: €10. Solidaritätspreis: €10+

Mit Solidarische Unterstützung von:



Dorf Taybeh, Westjordanland



extra natives Oliven Öl

Olivenöl aus Palästina - Fair-Handelsware - PALIVO

Seit der Römerzeit wird in Palästina nachweislich der Rumi-Olivenbaum angebaut. Jahrhunderte alte Bäume sind in den Hügeln und Bergen der Westbank auf kleinsten Terrassen zu finden, jedes Fleckchen Erde wird genützt. Diese müssen von Hand bearbeitet werden.

Wie entsteht die besondere Qualität des palästinensischen Olivenöls? Die hier angebauten Olivensorten haben sich der steinigen und



bergigen Hügellandschaft und dem trockenen Höhenklima angepasst. Eine Bewässerung kann aufgrund des ständigen Wassermangels nicht stattfinden. Dieses Klima bringt nur sehr wenig Regen, dafür um so mehr Sonne, was ein langsames Wachstum und Reifen der Früchte bewirkt.

Aus Angst vor der Verwendung von Düng- und Spritzmitteln zur

Gewinnung von Sprengstoff hat das israelischen Militär ein absolutes Verbot über diese Mittel verhängt, was allerdings zur positiven Folge hat, dass die landwirtschaftlichen Produkte Palästinas nahezu „BIO“-Qualität haben.

Diese Faktoren summieren sich zur ausgezeichneten Qualität dieses Olivenöls mit seiner Dickflüssigkeit, seinem tiefen Aroma und seiner milden Würze. Nicht zu vernachlässigen ist bei der Beurteilung der besonders hohe Anteil an Polyphenolen, ein starker Anti-Oxidant und gesundheitsfördernder Inhaltsstoff.

Heute, im Zeichen der nun über 45 Jahre andauernden israelischen Besetzung Palästinas, ist Olivenöl das einzig nennenswerte exportfähige Produkt und das Haupteinkommen der Landbevölkerung. Man sagt, die Bauern behandeln ihre Olivenbäume wie Familienmitglieder. Die Ernte erfolgt manuell und äusserst schonend. Die Oliven werden vor dem Pressen dann meist auch noch von Hand verlesen.

Palästina produziert weit mehr hochwertiges Olivenöl als die eigene Bevölkerung verbraucht. Durch die Besatzungspolitik Israels sind aber die Vermarktungsmöglichkeiten sehr stark eingeschränkt.

Unser wirtschaftliches Konzept

Olivenöl

An vielen Stellen der Grenze zu Israel sind die Sperranlagen und eine bis zu 9m hohe Mauer weit in das Gebiet der Westbank hineingetrieben. Dies führt dazu, dass die Bauern dort keinen oder nur zeitlich begrenzten Zugang zur ihren Feldern und Olivengärten haben. Diese unterstützen wir durch den Kauf beim Fairhandelspreis.

Die Einfuhr von Produkten aus Nicht-EU-Ländern unterliegt ganz besonderen Regeln und Beschränkungen, welche am einfachsten und zuverlässigsten auf der Basis eines angemeldeten Gewerbes zu berücksichtigen und abzuwickeln sind. Wir gehen heute, in der Anfangsphase unserer Tätigkeit davon aus, dass wir mit diesem Gewerbe natürlich Überschüsse erwirtschaften die wir darüber hinaus den palästinensischen Oliven-Bauern und anderen Projekten in Palästina zukommen lassen. So ist zu erwarten, dass wir pro Liter Olivenöl noch etwa vier Euro extra nach Palästina weiterleiten können.



Kontrollanlage mit Turm & Monstermauer

Wir unterstützen zusätzlich folgende Einrichtungen:

Caritas-Kinderkrankenhaus in Bethlehem

Überkonfessionelles Kinderkrankenhaus, offene und kostengünstige Behandlung für alle Kinder der südlichen Westbank. Wir leiten weiter: Geldspenden sowie Sachspenden wie Kinderschuhe und -Spiele - siehe: www.kinderhilfe-bethlehem.ch

Orthopädische Werkstätten und Reha-Zentren von Al-Jaleel in

Westjordanland für behinderte Kinder in den Flüchtlingslagern in Jenin und Nablus. siehe: www.al-jaleel.org



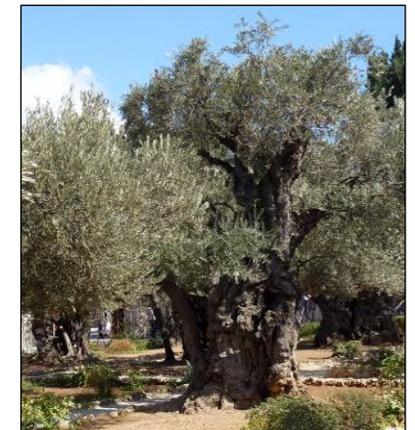
meistens Familienbetriebe



schonend ernten



von Hand gelesen



Olivenhain